

n° 6/2020 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Cheers Birreria Gourmet a Torino, Elliot Pub a Roma **IN VETRINA** Brauerei Albersbach, Malto d'orzo italiano per Birra Amarcord, Brouwerij Roman **OPINIONI** #wlabirra **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Birrifico Taverna del Vara **MARKETING** Organizziamo il domani **DALLA CUCINA** la Polenta fa la tavola contenta, Demetra in "giallo", con Svevi Take away **FORMAZIONE** From Ad Horeca

Continuate a seguirci su www.birraandsound.it  birraandsound



*Edition
2020*



Birra di Natale CHRISTMAS BREW

L'edizione limitata della pregiata
bottiglia in vetro, interpreta
artisticamente lo stabilimento
di Birra FORST nel periodo più
bello dell'anno.

*Contenuto 2 l
in confezione regalo*

In vendita presso tutti i grossisti FORST, nei Ristoranti-Birrerie FORST,
nei locali SPILLER, nel FORST Shop oppure online su www.forst.it.

B&S

“L

SALTIAMO SUL TRENO DELLA BIRRA

L'anno vecchio è finito ormai ma qualcosa ancora qui non va... L'anno che sta arrivando tra un anno passerà, io mi sto preparando è questa la novità". Sono queste le parole che Lucio Dalla scrive al suo caro amico nella canzone "L'anno che verrà", e sono le parole che ossessivamente riecheggiano nella mia testa a fine 2020. Chiudere il prima possibile questo periodo infausto, fatto di pandemia e grave disagio economico, è il mio primo desiderio ed anche l'augurio più sentito rivolto a tutti voi lettori. Il nostro settore horeca è stato messo a dura prova ed esce da quest'anno con le ossa rotte; credo, sinceramente, che il 2021 dovremo viverlo come un nuovo inizio non solo dell'anno ma di tutto il nostro mondo: sia della ristorazione che della produzione di birra. In tutti gli anni di vita di questo magazine ho riportato, sul numero di Dicembre, dati di andamento prevalentemente positivi, sempre comunque tendenze e cambiamenti che guardavano ad un futuro di crescita. Così è stato fino a questo 2020. Sull'anno ormai vecchio, su quanto accaduto e su ciò che immaginiamo possa ancor accadere, abbiamo ampiamente scritto nella rivista e nel web, ne abbiamo parlato in innumerevoli occasioni di confronto. L'anno vecchio finito ormai ci lascia molto, molto più di qualcosa che non va, e non va nemmeno a me di fare il "bollettino di guerra" del mondo birraio. Non ho più voglia di resoconti disastrosi ma, piuttosto, di lavorare affinché i consumi di birra riprendano a volare e, insieme a loro, il mondo dei locali, la vita sociale, il piacere di stare insieme. *Nel passato la birra ha rappresentato, in virtù del suo grande valore aggiunto, il principale motore di sviluppo per l'intero nostro comparto economico e domani avrà un ruolo fondamentale ed insostituibile nella ripresa dei consumi fuori casa.* È questa la speranza per il nuovo anno, la birra rappresenta il treno da prendere verso la ripresa nel nostro settore. La voglia di birra da parte degli italiani non è calata nemmeno durante il lockdown, dobbiamo puntare su questa bevanda, a partire dal Governo che deve capire subito la sua importanza strategica e agire al più presto verso una riduzione drastica dell'accise; l'Industria e tutte le nostre Aziende Artigiane devono aggiungere ancor più valore ai loro prodotti, i ristoranti, le pizzerie, i pub e i bar, compreso il mondo della musica e dello spettacolo, devono sfruttare nel loro lavoro e nella loro proposta la birra. Il suo valore sociale è importante nella ripresa economica del settore horeca, del Paese tutto. Il viaggio verso la ripresa dei consumi out of home nel nuovo anno possiamo farlo saltando sul **treno birra**.



SOMMARIO

12 BACK

- Grazie al supporto della piattaforma digitale myBeviabile.com: **BrauBeviabile 2020 Special Edition European Beer Star 2020.**



14 ANNIVERSARY

- 26° **Happy Birthday Griffin's**, original irish pub.



16 LOCALI

- A Torino, in Corso Francia 211°, **Cheers Birreria Gourmet.**



- A Roma, in viale delle Medaglie d'Oro 115, **Elliot Pub.**



20 ON THE ROAD

- **Botti a caduta con birra Weltenburger**, un road show organizzato da Bilivin al Tipota Pub di Milano, The Kitchen di Galliate e The Kitchen di Casorezzo.



22 MERCATO

- Indagine di BVA Doxa per la 2a edizione del CIB di AssoBirra: **Italiani a tutta birra.**



26 IN VETRINA

- Situato nel cuore della Bassa Baviera, nell'Abbazia di Aldersbach e con più di 750 anni di storia: **Brauerei Aldersbach.**



- **Malto d'orzo italiano per Birra Amarcord**, prodotto italiano di qualità.



- Un triennio di novità per **Brouwerij Roman.**



Spigolature 36 - 38

Dentro La Cotta 40 - 41



32

OPINIONI

• **#WLABIRRA.** Ha segnato lo sviluppo dei locali, ha un ruolo strategico nei consumi, sarà protagonista della ripresa.



46

MARKETING

• I fattori esterni che influenzeranno il comportamento dei consumatori: **Organizziamo il domani.**



56

FORMAZIONE

• Dalla scuola Ad Horeca: **FROM AD HORECA.**



48

DALLA CUCINA

• Da umile a gourmet, **La Polenta fa la tavola contenta.**



• Demetra "in giallo"



• Con Svevi **Take away ... ma di Qualità!**



58

OSSERVATORIO

• Osservatorio Birra: nel 2020 la filiera ha perso 1,6 miliardi di euro.



• Le nuove proposte di birra di Interbrau: **Epic Brewing e Telegraph Brewing.**



• Più buona per noi e per l'ambiente. **Peroni veste UNI.**



36

BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature: EBS 2020 e BBC



• Dentro la cotta: le nuove birre in fermento.

• Un piccolo birrifico che parla del suo territorio: **Taverna del Vara.**





LABORATORIO 81 A RAVENNA

È dell'8 novembre l'apertura, in via Faentina 92a Ravenna, di un nuovo laboratorio di pasta fresca, terzo locale voluto dallo chef Matteo Salbaroli, dopo l'Osteria L'Acciuga e Cucina del Condominio. Non solo pasta fresca ma anche piadina, prodotti da forno, compresi pane e dolci, e gastronomia del giorno, soprattutto un locale dove si potrà consumare sul posto, non per adesso, purtroppo... sono però attivi i servizi di asporto e di consegna a domicilio. Una sfida alla pandemia con l'ottimismo che Salbaroli ha voluto portare avanti perché, come si legge sui giornali locali, *Laboratorio 81 è stato pensato e realizzato in un momento difficile per l'Italia e per tutto il resto del mondo... Alla luce di quanto avvenuto negli ultimi mesi, spiega lo chef, ho deciso di estendere la possibilità di vivere a casa propria un'esperienza gastronomica di livello.* E siccome il Laboratorio 81 servirà la sua produzione agli altri due locali, Salbaroli sottolinea: *Allungare la filiera interna mantenendo il controllo di parte della fase produttiva, grazie all'autoproduzione, è sinonimo di maggior tracciabilità del prodotto a vantaggio della qualità.* Che dire se non "bravo"?





39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com

*Budweiser
Budvar*

Dei cinque maggiori marchi di
birra nazionali, Budweiser Budvar
è l'unico a essere ancora
indipendente e **IN MANI CECHE.**

ABSOLUT MOVEMENT LIMITED EDITION

Absolut, l'iconico brand di vodka, presenta la nuova limited edition Absolut Movement, una bottiglia il cui obiettivo è ispirare l'unione e la connessione tra le persone. In un periodo in cui si ha bisogno di coesione, è necessario agire insieme, in un movimento continuo e costante capace di generare un cambiamento positivo. Absolut Movement, comunica messaggi positivi anche attraverso l'insolita forma della bottiglia: 60% di vetro riciclato, colore satinato blu, 16 scanalature che disegnano una spirale, un movimento vorticoso, metafora dell'aspirazione al cambiamento. La bottiglia vuol essere simbolo del progresso e della volontà di annullare le distanze per generare un cambiamento positivo. Realizzata esclusivamente con ingredienti naturali, Absolut Vodka ha un gusto ricco, corposo e complesso, ma allo stesso tempo morbido, con un netto carattere di grano. Si percepiscono note di caramello e vaniglia, mentre la nota finale è fresca e fruttata.



TEBS DRAFT

"Draft is passion"

Nonostante la situazione TEBS DRAFT non si ferma e propone metodi innovativi per aiutare i propri clienti a superare questo momento



FAST BEER l'innovativo rubinetto che ti permette di spillare la birra sia nel bicchiere, che di riempire le bottiglie per l'asporto!

**NON SOLO COOLER E COLONNE MA INNOVAZIONE AL SERVIZIO DEL CLIENTE!
TEBS DRAFT PASSION FOR DRAFT!**

INFO@TEBSDRAFT.COM
WWW.TEBSDRAFT.COM

Numero Verde
800 301 335
Chiamata gratuita

Via Cimabue 16
Montesiro di Besana in Brianza

IL SOGNO AMERICANO

TASTE
THE
ORIGINAL

BOSTON LAGER
SAMUEL ADAMS

LA RIVOLUZIONE DELLA
BIRRA AMERICANA

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

Importanta **in esclusiva** per l'Italia da Brew Company Srl



info@brewcompany.it



0828 03 00 21



www.brewcompany.it

BREWING THE
American
DREAM

LE PROPOSTE NATALIZIE OF BONOLLO

Due novità imperdibili per appassionati o neofiti del mondo della grappa, perfetti da regalare. Due eleganti cofanetti, **Chocotaste OF Bonollo**, elegante cofanetto in latta che racchiude Grappa OF Amarone Barrique (50ml) e l'originale sigaro di Cioccolato Fondente Extra (20g), e **Delite OF Bonollo**, speciale gift pack che abina la Grappa OF Amarone Barrique (nel nuovissimo formato da 350ml) con Cioccolato Fondente Extra, realizzato artigianalmente selezionando pregiate fave di cacao, tra cui l'antico Cru Bagua Peruviano (85gr).



IMPAKTO made by nature
www.impakto.it

ORGANIC
BIODEGRADABLE
RE-WASHABLE
GLASS-TEXTURE

powered by
LOGIKA

THERSIANER

Winter Beer



Benvenuto inverno

Per accogliere degnamente l'arrivo dell'inverno Winter Beer si veste del più tradizionale stile nordico. Renne rosse e ornamenti ramati ci fanno sognare passeggiate invernali in distese di neve bianchissima... Ritroviamo così l'inconfondibile calore di Winter Beer!

theresianer.it   



Antica Birreria
di Trieste 1766

SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA



SUPER 8

BREWED AND BOTTLED
IN BELGIUM
www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

SCOPRI IL NUOVO LAYOUT DI BEER&FOOD ATTRACTION 2021

Il marketplace dedicato ai professionisti dell'Out Of Home

BEER

Un'area interamente dedicata alla ricca offerta di birre artigianali italiane, originali, creative e frutto di passione, ricerca e sperimentazione.

BEVERAGE

Dalle acque minerali ai succhi di frutta, dagli energy drink ai superalcolici, dai distillati ai liquori tradizionali, dai coloniali alle bevande calde.

FOOD

La sezione che unisce le specialità food al mondo beverage. Una vetrina di prodotti e tecnologie per tutti gli operatori del foodservice.

BBTECH EXPO

In contemporanea l'evento che mette in esposizione l'intera filiera: materie prime, tecnologie processing e packaging, logistica e prodotto finito.



LE BARREL AGED DI AVERY

Brewrise ha da poco annunciato l'arrivo di otto delle birre maturate in botte prodotte da Avery. **Sperimentazione, passione e spirito innovativo** sono la forza motrice. Quantità limitatissime e un altissimo potenziale di invecchiamento. Ogni produzione della serie Barrel-Aged è unica. La prima della serie è **Imperial Stoutwork Orange 2019** (15,7% vol.) affinata per oltre quattro mesi in botti di bourbon e whisky, impreziosita con cardamomo, cioccolato e scorza d'arancia. Sempre tra le stout troviamo la **Uncle Jacob's Stout 2018** (15,9% vol.), decisamente complessa e di carattere, dalle intense note di vaniglia e Bourbon. A seguire la **Tweak 2018** (14,7% vol.) maturata per più di quattro mesi in botti di bourbon, sorprendente per le intense note di caffè e l'aroma bilanciato di malti tostati, cioccolato fondente e vaniglia. Un altro risultato della maestria birraia è

sicuramente la **Plank'd 2018** (alc. 16,2% Vol.), una *porter* dal colore scuro, intense note di cioccolato e rum che si fondono con quelle più dolci del cocco. E poi quattro *Sour Ale*, rispettivamente **Expletus 2016**, invecchiata in botti di tequila con aggiunta di ciliegie Montmorency, e **Certatio Equestris 2016**, l'interpretazione in chiave Avery di un mint julep, il cocktail originario del Sud degli Stati Uniti a base di menta e Bourbon! **Lunctis Viribus 2016** è un blend lasciato maturare in botti di tequila e in botti di Cabernet Sauvignon. I dolci sentori agrumati si fondono in perfetta armonia con le note più terrose e acerbhe dell'uva. Per finire un batch limitato da non perdere, **Amicitia 2017**, una *wild ale* caratterizzata da note decise e vinose. Affinata per otto mesi in botti di Cabernet Sauvignon e nata per celebrare l'amicizia! Vere e proprie **fantasie d'inverno ad alta fermentazione!**



Referente per l'Italia: Alessio Rasera Cell. 340 8975748 info@globobeverage.com



Kuchlbauer

Weisse

Perfetto per ogni occasione.



BrauBeviiale2020

Special Edition

European Beer Star 2020

Un'edizione ben particolare quella che ha avuto luogo dal 10 al 12 novembre a Norimberga, in cui l'ampio programma dell'evento ha avuto il supporto di myBeviiale.com, la piattaforma digitale che ha permesso la partecipazione a tutta l'industria internazionale delle bevande. Come hanno spiegato dalla struttura organizzativa, negli ultimi mesi abbiamo tutti imparato che, seppur persa l'opportunità di incontri faccia a faccia, non per questo abbiamo rinunciato al dialogo. Esattamente quello che si è verificato nei tre Launch Days di BrauBeviiale 2020 Special Edition su myBeviiale.com! Dopo i Launch Days, i professionisti del settore delle bevande e gli addetti ai lavori del settore potranno ancora riunirsi in forma virtuale tutto l'anno su myBeviiale.com, per fare rete, discutere e scoprire informazioni, gratuitamente. Come ha dichiarato Andrea Kalrait, direttore esecutivo di BrauBeviiale presso la N'rnberg-Messe, *pur non potendo accogliere gli ospiti a Norimberga, siamo molto contenti di poter almeno fornire un luogo di ritrovo virtuale per l'industria delle bevande, buono tutto l'anno, a partire da ora. L'obiettivo della piattaforma è quello di incoraggiare e facilitare il dialogo all'interno del settore, durante tutto l'anno. Dopo tutto, i produttori di bevande si trovano ad affrontare sempre nuove domande e sfide, non solo durante i tre giorni fieristici.* E così, come da tradizione da quando è stata fondata, nel 2004, una delle più importanti competizioni di birra in tutto il mondo, l'European Beer Star, BrauBeviiale è rimasta la "casa" della cerimonia di premiazione. Applicando un sofisticato concetto di igiene e sicurezza, la giuria di 74 membri ha campionato 2.036 birre in 70 categorie in soli tre giorni in ottobre presso l'Accademia Doemens di Grofelfing. I vincitori sono stati an-



Per ulteriori informazioni contattate:

Maïke Flohe · maïke.flohe@kuchlbauer.de

Horeca Trading · cell. 335 386 586

www.kuchlbauer.de

nunciati nel pomeriggio dell'11 novembre. Bella soddisfazione per tanti birrifici artigianali italiani, ve ne diamo conto nella rubrica "birre artigianali", ma siamo rimasti altrettanto soddisfatti per i premi conquistati da nostri partner/investitori. Ben tre medaglie alla **Firestone Walker Brewing Co.** degli USA, oro a **Parabola** per la categoria Wood and Barrel Aged Strong Beer e 2 argenti rispettivamente a **Big Mood** per la categoria Belgian Style Lambic and Geuze e **Double Barrel Ale** per la categoria English Style Bitter. Incetta di medaglie per **Distelhäuser Brauerei**, tre ori e 2 bronzi. Ecco le birre vincitrici: Oro a **Distelhäuser Weizen Bock** (South German Style Weizenbock Hell), Oro a **Jubiläumsbier 1670** (Belgian Style Strong Blond Ale), Oro a **Distelhäuser Dinkel** (Beer with Alternative Cereals), Bronzo a **Distelhäuser Weizen Hell** (South German Style Hefeweizen Hell), Bronzo a **Distelhäuser Kristall Weizen** (South German Style Kristallweizen). Ottimo risultato anche per **Brauerei Gebrüder Maisel** che vince tre medaglie d'argento: **Maisel & Friends Pale Ale** nella categoria New Style Pale Ale, **Maisel & Friends Alkoholfrei** nella categoria Non Alcoholic Hoppy Beer e **Maisel's Weisse Alkoholfrei** nella categoria Non Alcoholic Hefeweizen



BACK

PROBABILMENTE LA MIGLIORE WEISSBIER DEL MONDO

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



di Guja Vallerini

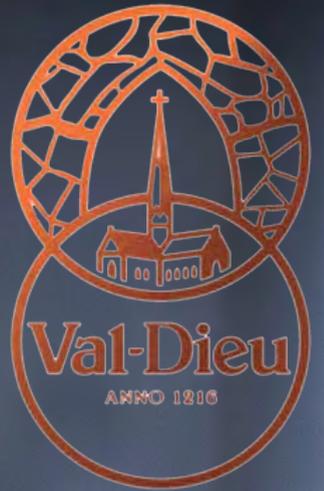
26 anni e non ha perso nulla dello smalto irlandese, del calore italiano e dell'internazionalismo delle sue proposte food&beverage.

HAPPY BIRTHDAY Griffin's

Correvva l'anno 1994 quando, in quel di Modena, proprio al cuore della città in largo Hannover, veniva aperto per volontà della Guinness di Dublino un irish pub. Nasceva il Griffin's laddove un tempo erano state le scuderie ducali volute dalla nobile famiglia Hannover la cui "rampolla" Charlotte aveva sposato il duca di Modena Rinaldo d'Este. E se oggi il Largo deve il suo nome alla dinastia dei conti Hannover, un tempo quella piazzetta si chiamava "Piazzetta dal Pàm d'Or" dove probabilmente si svolgeva un piccolo mercatino dei pomodori. Insomma, siamo proprio in un centro storico, così come possiamo considerare "storico" il Griffin's che il 5 ottobre scorso ha compiuto i suoi *primi* 26 anni, un'età da vegliardo nel rutilante mondo dei locali birrai, un solido punto di riferimento per chi ama vivere l'autentico spirito del pub e bere ottime ed originali birre. Come ama dire il team del Griffin's *"siamo un ritrovo per amici che giorno dopo giorno si allarga, dando il*



benvenuto ai nuovi membri e il bentornato ai personaggi storici della birreria". Stile ed animo irish, anche gli archi della struttura richiamano il mondo anglosassone, ben 21 spine tra cui trionfa l'emblema brassicolo dell'Irlanda, la Guinness, ma anche birre in bottiglia provenienti dai migliori birrifici di tutto il mondo e ottimi cocktails. La cucina non è da meno nell'offerta, hamburger, sandwich, fish & chips e tanto altro...ce n'è per tutti i gusti. E poi, con grande lungimiranza, un servizio che tiene conto delle difficoltà attuali, delivery e take away ed una propria app! Dispiace che una data importante come il ventiseiesimo non sia stata festeggiata come tutti i compleanni che l'hanno preceduto ma le attuali normative dovevano essere rispettate. Noi di Birra&Sound non possiamo far altro che unirci agli auguri numerosi che sono arrivati al Griffin's dai tanti estimatori di un pub che ha fatto la storia dei pub in città e che ha saputo proiettare i suoi clienti in un angolo di Dublino.



BEEA
GRAVITY

info@beergravity.com



In Corso Francia 211 (Torino), una birreria gourmet che mette al centro della sua offerta birra di innegabile qualità. Piatti ricercati, di elevata manifattura, preparati con ingredienti attentamente selezionati.

di Anna Ferretti

CHEERS BIRRERIA GOURMET

LOCALI

La nostra intervista a **Luca**, Direttore del Cheers, è la prova scritta di come l'entusiasmo e la passione per il proprio lavoro riescano a superare ogni tipo di difficoltà. Cheers è un progetto ambizioso, innovativo, riuscito. Il locale, situato a tre chilometri dal centro di Torino, ben collegato e dotato di ampio parcheggio libero, offre ad un vasto target di avventori tutto ciò che si può desiderare per il proprio palato. Un ambiente spazioso, luminoso, moderno e raffinato, perfetto per un gruppo di amici, la famiglia e la propria metà. Potremmo definire lo stile degli interni uno "chic industriale", di classe e accogliente. Il locale ospita 150 posti e, prima del covid 19, questa birreria riusciva a fare oltre 400 coperti solo durante la fascia serale. Ad accogliere i commensali uno staff giovane, preparato e attento alle esigenze del cliente. Luca pone, infatti, l'accento sulla formazione che tutto il gruppo segue non solo all'inizio dell'esperienza lavorativa, ma con cadenza regolare. La formazione è ad opera di **Roberto Parodi**, beersommelier di QBA, che, step by step, illustra le caratteristiche del mondo birraio e le tendenze più in voga del *pane liquido*. Proprio questo studio della birra ha portato Luciana, compagna di vita e di lavoro di Luca, a diventare un'esperta ed è proprio lei ad illustrare al cliente il miglior abbinamento ai piatti. Sì, perchè al Cheers ogni piatto è studiato per essere accompagnato ad una proposta birraia *ad hoc*, questo per permettere al cliente, non solo di degustare al meglio i fantastici piatti proposti,





la sua esperienza gustativa. L'offerta gastronomica è varia e di qualità, inoltre la grande attenzione alla stagionalità dei prodotti è riscontrabile nei "Fuori menu del momento", piatti presenti solo in alcuni periodi dell'anno. Hamburger gustosi, raffinati e belli da vedere, primi piatti che non hanno nulla da invidiare ad un ristorante gourmet, ma anche pizza, taglieri e dessert da leccarsi i baffi: il Cheers offre tutto questo con un ottimo rapporto qualità prezzo. Veniamo alle birre. Un bancone bellissimo, con fusti a vista, dotato di otto spine, ospita una selezione birraia incredibile, di fronte alla quale qualunque beer lover rimarrebbe a bocca aperta. Eccone alcune: **Estrella**, una lager indimenticabile, **Steenbrugge Blanche**, birra d'Abbazia non filtrata, **Cornet**, blond ale maturata in botti di rovere, **Norbertus Kellerbier**, keller dolce e cremosa, **Braufactum Yakeros**, paradiso delle IPA, **Firestone Walker Luponic**, e, ultima arrivata, la **Damm Complot IPA**, intensa e irresistibile. Una selezione degna di nota, dove la mano di **Quality Beer Academy** è stata determinante, nonché vincente. Luca conclude la nostra chiacchierata con una riflessione sul periodo attuale. Numerose sono le difficoltà che la pandemia ha posto a questa fiorente realtà, ma ha fatto intravedere al gruppo coeso anche una possibilità. Oggi il Cheers è aperto anche a pranzo, con un proprio sistema di prenotazione e delivery che sta avendo successo. Non possono mancare i nostri migliori auguri e un brindisi decisamente personale... CHEERS!



LOCALI



A Roma, in viale delle Medaglie d'Oro 115,
un pub che ha appena compiuto 25 anni
e si conferma uno dei più famosi
e frequentati della capitale.

di Alessio Ceccarini

ELLIOT PUB

LOCALI

Entrare all'Elliot significa riscoprire il pub, almeno come lo abbiamo immaginato, e desiderato, da quando sono comparsi i primi locali birrai in Italia, molto anglosassone, grande attenzione al servizio della birra, atmosfera calda e accogliente. È bello sapere che questo modello di locale è ancora un modello di successo, alla mano nell'ospitalità, accurato nella selezione birraia, alternativo nell'offerta gastronomica. Ad accoglierci Federico, fin dalle origini, era il 1995, presente all'Elliot, quasi un'istituzione del pub, che vanta in Andrea e Valerio i due attuali titolari. L'ambiente abbonda di legno, con panche dall'alto schienale, tavoli con sedute irish per consumi "verticali", comode sedie per i tavoli destinati ad una buona cena, mobile vetrina colmo di boccali, un'oggettistica impo-





nente alle pareti, indicativa di una raccolta di autentico bric à brac fatta nel tempo, un bancone "prepotente" con ben 16 spine. Non possono mancare dei must come la Guinness, la Kilkenny e la Tennent's ma non è da meno la rappresentanza di prestigiose birre tedesche, cito fra le tante la Jever e la Andechs, non da meno le artigianali. Caratteristica dell'Elliot Pub è la corretta manutenzione dell'impianto di spillatura, il corretto servizio in base allo stile di birra, l'ottima pulizia del bicchiere, insomma, è quanto si dice fare cultura della birra! Non da meno è l'offerta di cibo, dai panini giganti agli hamburger gourmet fino alla pizza in pala del bravo pizzaiolo Fabrizio. Come ci spiega Federico, il food ha cambiato la tipologia di clientela, o meglio, l'ha aumentata intercettando nuovo pubblico. Cosa rimane costante nel tempo, ed è il segreto del successo, è la qualità della gestione dell'Elliot Pub.

Botti a caduta con **BIRRA WELTENBURGER**

ON THE ROAD



Organizzato da Bilivin di Lecco, azienda distribuzione bevande che vanta nella sua gamma birraia le specialità di Weltenburger Kloster, antica abbazia di Baviera che produce eccellenze brassicole, un road show che ha toccato tre locali, Tipota Pub di Milano, The Kitchen di Galliate e The Kitchen di Casorezzo, riscuotendo grande successo di pubblico. Mercoledì 14 ottobre al **Tipota Pub** di Milano, un evergreen che dal 1990 miete successi con la sua atmosfera, tranquilla e amichevole, in cui birra e qualità vanno a braccetto, è stata una serata "con i fiocchi" che ha visto l'apertura della botte di Weltenburger Pils che, con la sua schiuma fine e cremosa, il colore giallo brillante, leggermente amara ma fresca in bocca, ha entusiasmato i partecipanti all'evento. Quasi inutile dire l'emozione che sempre scatena il "martello" di legno che apre la botte ed i commenti degli astanti a seconda dei colpi necessari per veder sgorgare la prima birra. Una curiosità: il





Le foto dei The Kitchen Inn sono state realizzate da Roberto Brasca



record negativo è stato di 19 colpi, era il 1950 a Monaco di Baviera, il sindaco più veloce, sempre a Monaco, detiene il record con due soli colpi. Giovedì 15 sono state organizzate in contemporanea due serate al **The Kitchen Inn di Casorezzo** e al **The Kitchen Inn di Galliate**. La linea di birre Weltenburger è stata presentata alla clientela dei due locali che l'hanno saputa accompagnare a piatti tipici bavaresi, pizza, hamburger e tanto altro. Una proposta immancabile visto che i The Kitchen Inn nascono come Beer Restaurant innovativi in cui l'abbinamento food e beer si associa alla filosofia del Km zero. I tanti piatti elaborati dagli chef hanno trovato il degno compagno in una delle tante birre **Weltenburger** presenti all'appello: **Pils, Anno 1050, Hefe Weissbier Hell, Barok Dunkel, Asam Bock**. Un Road Show in cui il consumatore ha potuto gustare 1000 anni di storia in un bicchiere perché, è bene ricordarlo, Weltenburger Brauerei, fondata nel 1050, è il più antico birrificio abbaziale ancora attivo.





KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL ♥ ITALIANO

dal 1862



Il team
Kühbacher
augura a tutti
Buone Feste



www.kuhbacher.com

Magazzino & Uffici di Rho

Via G. Di Vittorio, 7/30 - 20017 (MI)

+39 02 28094373

info@kuhbacher.com

Il legame indissolubile tra gli italiani e la birra al centro dell'indagine di BVA Doxa per la 2a edizione del Centro Informazione Birra - CIB di AssoBirra. Il CIB, lanciato in estate, è la fotografia sempre aggiornata del mondo birra, resa possibile grazie all'ascolto di tutte le voci della filiera... consumatori in primis.

ITALIANI A TUTTA BIRRA

Nove italiani su 10 hanno acquistato birra nell'ultimo mese, attestandone il ruolo di bevanda principalmente da pasto, sempre più versatile e adatta a una molteplicità di occasioni di consumo. Sono queste le principali evidenze della seconda edizione del CIB, la fotografia trimestrale del mondo birra targata AssoBirra che ha come obiettivo quello di offrire una panoramica aggiornata e completa del settore birrario italiano attraverso l'ascolto di più voci: quella degli italiani, dei brand, della filiera e di AssoBirra, in collaborazione con la società di ricerche BVA Doxa.

Il legame tra gli italiani e la birra rimane dunque indissolubile. E anzi, in epoca Covid-19, si rafforza. Nonostante il drastico cambiamento delle abitudini di consumo imposto dall'emergenza sanitaria in corso. E così è stato anche durante il periodo estivo che, dopo mesi di duro lockdown, sembrava aver regalato una boccata d'ossigeno ai player della filiera birraria e agli italiani stessi che, per una finestra di tempo, si sono potuti riconnettere alle abitudini che caratterizzavano la vita prima della pandemia.

Un parziale "ritorno al passato" che ha subito una brusca frenata nel mese di ottobre per via dei segnali di crescita preoccupati che la pandemia sta mostrando nel nostro Paese e che ha proiettato tutti verso un nuovo scenario caratterizzato da misure sempre più restrittive, seppur diversificate su base territoriale. Ma con una certezza su tutte: anche nel next normal, la birra rimane una costante nelle scelte di acquisto e nei consumi degli italiani.

Verso il next normal

In casa o fuori casa, alla birra non si rinuncia. A dirlo è l'indagine di BVA Doxa per AssoBirra, appunto. E, seppur l'abbinamento con la pizza vada per la maggiore (è così per il 94% degli intervistati), la "bionda" più amata è sempre più al centro anche di degustazioni in abbinamento a cibi come formaggi (69%), aperitivi prima di pranzo o cena (66%)



o in accompagnamento a piatti tra i più diversi della cucina mediterranea (66%). Non solo. Ancora una volta, la birra si conferma sinonimo di convivialità. Infatti, più di 8 italiani su 10 non hanno dubbi: la birra è adatta a qualsiasi occasione (86%) e favorisce la socializzazione (86%). Il gusto rimane il principale driver di scelta (38%) in particolare per la metà dei giovani dai 25 ai 34 anni (48%), seguito dal legame della birra con la tradizione (22%) e dalla connessione che ha con il territorio (16%).

I canali di acquisto: GDO preferita, cresce l'e-commerce

La birra si compra prevalentemente al supermercato. La GDO, infatti, si conferma il canale elettivo per gli italiani che ritengono importante vedere fisicamente il prodotto prima di comprarlo. A maggior ragione alla luce delle ultime restrizioni sulla chiusura anticipata o totale dei punti di consumo out of home, a seconda del colore della zona così come stabilito dall'ultimo DPCM del 3 novembre.

Di fronte allo scaffale, crescono consapevolezza e attenzione nella scelta: la metà degli intervistati sceglie la birra in base al colore (55%), alla provenienza (47%), alle caratteristiche (37%) e allo stile (30%).

In uno scenario in cui il ricorso al digitale si fa sempre più forte anche alla luce dell'evoluzione della crisi sanitaria, cresce il numero di italiani che acquistano birra online (19%): di questi, 1 su 4 dichiara di aver iniziato ad utilizzare il canale e-commerce proprio durante il primo lockdown. Tra i vantaggi dell'acquisto in rete, la possibilità di informarsi più approfonditamente (69%) e di lasciarsi ispirare da più varietà di birra presenti nelle vetrine virtuali (43%).

Parola alla filiera

A dispetto dell'amore degli italiani per la birra, l'intera filiera sta subendo un contraccolpo pesantissimo a causa della crisi sanitaria da Covid-19 in corso. Tanto più che le recenti restrizioni decise a livello nazionale e territoriale hanno di fatto azzerato (o quasi) le possibilità di consumo



Andrea Bagnolini, Direttore Generale AssoBirra



fuori casa. Mettendo seriamente a rischio gli oltre 5,7 miliardi di euro di valore condiviso generato dalla birra e che sono da ricondursi all'Ho.Re.Ca., su un totale di 8 miliardi di euro al 2018. Sul piatto anche 144.000 posti di lavoro da proteggere. Ma non c'è solo l'Ho.Re.Ca. a soffrire, lo fa anche l'intera rete distributiva; una categoria fondamentale che svolge un compito decisivo per la filiera agroalimentare italiana. E per questo è assolutamente da proteggere. *L'allentamento delle misure imposte dall'emergenza Covid-19 in estate sembrava aver regalato una boccata d'ossigeno al settore, ma non è stato così per tutti. I distributori, ad esempio, hanno continuato ad accumulare perdite nelle grandi città*, afferma Dino Di Marino, Direttore Generale di Italgrob, tra le pagine del Centro Informazione Birra. E prosegue: *temo che la seconda ondata andrà a debilitare del tutto il sistema Ho.Re.Ca. Un'analisi di TradeLab che prende in considerazione questo secondo semi lockdown con l'Italia divisa in fasce, sti-*

ma una perdita del mercato Ho.Re.Ca. di circa 35 miliardi. In questo scenario, la birra gioca un ruolo vitale perché per i distributori del beverage vale circa il 40% del fatturato. Parafrasando il dato di TradeLab, quindi, anche il mercato della birra nella distribuzione nel comparto Ho.Re.Ca. potrebbe sprofondare del 45%. Se poi il lockdown dovesse diventare nazionale, il tracollo sarebbe totale.

E sull'importanza di un'azione congiunta di sistema, Di Marino non ha dubbi. *La ripartenza non sarà semplice: occorrono piani di rilancio eccezionali e interventi strutturali. In altre parole: un grande sforzo collettivo, con le istituzioni in prima linea. Come Italgrob, auspichiamo un coinvolgimento di tutti gli attori della filiera, anche perché soltanto con piani e progetti comuni potremmo intercettare le risorse del Recovery Fund e indirizzarle laddove servono realmente. Ad esempio, condividiamo pienamente il lavoro portato avanti da AssoBirra per richiedere una riduzione delle accise sulla birra: siamo*

convinti che potrebbe senz'altro essere uno degli strumenti da mettere in campo per sostenere il canale Ho.Re.Ca. e incentivare, al contempo, anche il consumatore finale, conclude.

L'impegno di AssoBirra

E a proposito di AssoBirra, vale la pena sottolineare le richieste avanzate alle istituzioni e volte a proteggere l'intera filiera. Misure che devono muoversi su due principali direttive: una riduzione delle accise da un lato già a partire dal 2021, e un sostegno immediato al canale Ho.Re.Ca. dall'altro.

I risultati della ricerca condotta da BVA Doxa in occasione della seconda edizione del Centro Informazione Birra testimoniano, ancora una volta, il solido legame tra gli italiani e la birra che, anche a fronte di un mutamento continuo e significativo delle abitudini di consumo, non cambia e anzi si rafforza, afferma Andrea Bagnolini, Direttore Generale di AssoBirra. E continua: *Non a caso, negli anni, la birra ha assunto un ruolo sempre più di rilievo nel panorama del beverage italiano e così anche nell'economia nazionale. Oggi, però, questo immenso patrimonio è messo a repentaglio dall'emergenza Covid-19 che sta minando la sopravvivenza di migliaia di realtà e posti di lavoro. Per questo, occorre agire in maniera immediata con iniziative che siano di supporto concreto per fronteggiare in tempi rapidi la situazione di crisi che stiamo attraversando. Come AssoBirra, stiamo promuovendo già da diversi mesi un forte confronto con tutta la filiera e le associazioni di categoria del comparto beverage. E, nel dettaglio, chiediamo un intervento strutturale di riduzione delle accise che possa assicurare una boccata d'ossigeno a produttori, distributori, pubblici esercizi e persino consumatori. Oltre a interventi straordinari specifici ed immediati per il canale Ho.Re.Ca.*

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



Situato nel cuore della Bassa Baviera, il birrificio risiede all'interno dell'Abbazia di Aldersbach e vanta una lunga tradizione: la prima prova documentata dell'attività brassicola risale ad una lettera del conte Albert von Hals ai monaci nel 1268.

di Daniela Morazzoni

BRAUEREI ALDERSBACH

IN VETRINA



Uno dei birrifici più antichi del mondo con più di 750 anni, rimasto in mano ai monaci fino alla secolarizzazione della Baviera nel 1803 e successivamente acquistato, nel 1811, dal barone Johann Adam Freiherr von Aretin deciso a risollevarne le sorti. Da allora il birrificio che oggi conosciamo come Brauerei Aldersbach è di proprietà della famiglia von Aretin che lo ha riportato al successo, con continui ammodernamenti, ad esempio l'attuale fabbrica di birra, completata nel 1995, e il nuovo impianto di riempimento, costruito nel 2005, nonché i costanti acquisti di apparecchiature tecnologiche d'avanguardia.

La produzione di 70.000 hl di birra annui e di 30.000 hl di bibite, il tutto prodotto con l'acqua del pozzo situato nel bosco adiacente al birrificio, ne fa un'azienda di medie dimensioni e di sicuro successo perché sa unire la tradizione alla modernità senza tralasciare la qualità. Per capire la filosofia del Birrificio basta citare le parole riportate dal sito www.aldersbacher.de:

uniamo la tradizione del nostro birrificio alle moderne esigenze; il focus delle nostre azioni è il cliente. Con i nostri prodotti

e servizi, vogliamo offrirgli un vantaggio unico che ci distingue dai nostri concorrenti. In tal modo, desideriamo mantenere l'indipendenza del birrificio a lungo termine e fornire ai dipendenti posti di lavoro sicuri aiutando contemporaneamente i nostri partner ad avere successo.

Le migliori materie prime, l'acqua di prima classe, l'arte tradizionale della birra, combinate armoniosamente con le più moderne tecnologie di produzione, danno vita a numerose specialità di birre Aldersbacher tra le quali abbiamo, su consiglio di **Alessio Ramera**, Biersommelier Doemens e riferimento in Italia del Birrificio (info@globobeverage.com), abbiamo scelto le seguenti.

Aldersbacher Freiherrn Pils G.a. 5,1% vol.

Birra chiara in stile *pils*, dalla schiuma soffice. I profumi sono erbacei e floreali, la bevuta è semplice e dissetante. In bocca i 30 IBU le premettono di essere una birra con un ottimo equilibrio multi-luppoli.

Aldersbacher Zwickl g.a. 5,5% vol.

Birra chiara non filtrata, naturalmente velata, dalla schiuma can-



didata, soffice ed abbondante. La tipica birra della casa, caratterizzata da una beva semplice e gustosa. Già dai profumi capiamo l'ottima qualità dei lieviti utilizzati. In bocca la percepiamo tendenzialmente dolce, proprio come ci si aspetta da una bavarese. Birra non pastorizzata, rispetta l'editto di purezza del 1516.

Aldersbacher Kloster Hell g.a. 4,9% vol.

Birra in stile *hell* monastico bavarese, colore dorato, schiuma candida, soffice ed abbondante. La frizzantezza è molto leggera! La sua bolla fine permette a questa birra di puro malto d'orzo di essere incredibilmente piacevole e beverina. Il corpo è snello ed in bocca lascia quel tipico gusto tendenzialmente dolce di malto e pane. Il finale richiama sempre un altro sorso. Birra non pasto-

rizzata. Rispetta l'editto di purezza del 1516.

Aldersbacher Kloster Dunkel g.a. 5,3% vol.

Birra scura con riflessi rossi, in stile *dunkel* monastico bavarese, dalla schiuma soffice e cremosa. Il perlage fine e la frizzantezza molto leggera accompagnano in maniera perfetta questa birra dal grado alcolico contenuto. Il corpo è medio e rotondo, con gusti di crosta di pane e di tostato. La facilità di beva non le fa mancare comunque un finale degno di una specialità! Birra non pastorizzata. Rispetta l'editto di purezza del 1516.

Rubin-Bock g.a. 7,5% vol.

Birra *doppelbock* di colore mogano con un tocco rubino e schiuma cremosa e leggera. Ha sentori intensi di malto tostato e caramello con note di frutta secca. Corpo pieno, amaro medio, finale lungo. Prodotta da Ot-

tobre a fine Aprile.

Aldersbacher Kloster Weisse Hell

g.a. 5,3% vol.

Birra in stile *weiss* monastico bavarese, colore chiaro velato, schiuma candida, soffice, abbondante e cremosa. La frizzantezza è una delle sue caratteristiche principali: ne esalta i profumi ed aiuta il tipico "gusto banana" a sprigionarsi in bocca. Il corpo è medio e rotondo. Il finale fruttato, non troppo lungo, lascia la bocca pulita. Birra non filtrata e non pastorizzata. Rispetta l'editto di purezza del 1516.

Aldersbacher Festbier g.a. 5,8% vol.

Birra chiara dorata, dalla schiuma cremosa. Maltata, caramellata e poco carbonata, è la versione "Oktoberfest" del birrifico. Disponibile solamente da Agosto a Ottobre.



Malto d'orzo italiano per Birra Amarcord

Sin dalle origini in Birra Amarcord si è data molta importanza al prodotto italiano di qualità per la produzione delle birre, a partire dall'acqua di sorgente per arrivare all'utilizzo delle scorze d'arancia di Sicilia, delle visciole delle Marche, del miele d'acacia o delle spezie italiane, fino all'uso del caffè torrefatto in Romagna.

di Silvia Canini



IN VETRINA

Dal 2018, grazie alla collaborazione con la Cooperativa Luppoli Italiani, Birra Amarcord ha potuto iniziare ad impiegare, per creare le sue birre, un'elevata percentuale di luppolo in fiore italiano, coltivato nelle campagne del ravennate. È stato per il Birrificio un'autentica rivoluzione produttiva, un ulteriore input a produrre una birra con quasi tutti gli ingredienti primari coltivati in Italia. E fra gli ingredienti primari non si può prescindere dal malto d'orzo, importante se non addirittura base in termini di quantità e di influenza sugli aspetti sensoriali della birra: colore, aroma, gusto.

Quasi fosse una missione, ci dice Andrea Bagli, titolare con la sorella Elena di Birra Amarcord, *ci siamo adoperati per trovare quelle varietà di malto d'orzo che potessero esprimere al meglio il carattere e l'anima delle nostre birre, senza trascurare un aspetto per noi fondamentale, la sostenibilità ambientale. E altrettanto importante: che fosse coltivato in Italia! Trovato il partner*, prosegue, *in linea con i nostri criteri e la nostra filosofia produttiva, abbiamo fatto tante prove in sala cotte, tante analisi e dopo quasi un anno di ricerche e sperimentazioni... il mastro birraio ha detto sì! Finalmente*, conclude Andrea, *possiamo dire di impiegare malto d'orzo Pilsner italiano proveniente da agricoltura sostenibile italiana, in grado di coprire il 90% del fabbisogno del birrifico con interessanti prospettive per alzare ulteriormente questa percentuale già molto significativa.*

Da sempre in Birra Amarcord hanno il "pallino" per la qualità e la sostenibilità, oggi poi c'è una gran voglia di riappropriarsi

dell'origine della birra che non nasce in birrifico ma nel campo coltivato; e questo concetto deve essere incentivato, ove possibile, anche con la scelta di materie prime nazionali.

Pensiamo, ci spiega Andrea Bagli, *di avere, in quanto produttori, una responsabilità molto grande verso il consumatore finale e verso l'ambiente: quella di portare sulle vostre tavole, al bancone di un pub, al tavolo di un ristorante, un prodotto genuino, italiano, creato con amore, passione, e con le migliori materie prime.*

In Italia, la coltivazione dei cereali è antica di oltre 7.000 anni. Prima ancora di una scelta dell'uomo è un "dettato" della natura: struttura dei terreni, condizioni climatiche e composizione dell'acqua garantiscono alle colture livelli di qualità e di resa particolarmente elevati. Il grano, l'orzo, il farro, il sorgo, rappresentano una precisa e primordiale vocazione della terra. L'orzo è il frutto privilegiato di un'ideale e inimitabile combinazione di venti, acque, sole e terre feconde.

Ecco l'opinione in merito del mastro birraio Andrea Pausler: *Ho sempre pensato che l'Italia, per le sue caratteristiche fisico-ambientali, fosse predisposta alla coltura di cereali. Cosa fa crescere le piante? Il sole. Quanti altri Paesi ne sono "baciati" come il nostro? E quanti vantano nella coltivazione tanta esperienza? Per deduzione il malto italiano dovrebbe essere qualitativamente superiore, garantire una miglior produzione di birra, anche in termini di sicurezza: un clima caldo e secco impedisce lo sviluppo di funghi che potrebbero produrre micotossine. Quindi viva il malto italiano!*



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!





Un triennio ricco di novità quello di Brouwerij Roman di Oudenaarde, antico birrificio familiare del Belgio le cui origini risalgono a cinque secoli addietro, oggi internazionalmente noto per il suo vasto assortimento di birre, tutte prodotte secondo il metodo artigianale, con perizia tradizionale e tanto amore per la birra.

RIFERIMENTO PER L'ITALIA: MATTEO TOSO - FORZA TRE SRL
di Salvatore Ascesa

BROUWERIJ ROMAN

IN VETRINA

La storia del Birrificio nasce nel 1545 con Joos Roman che, fra le varie attività, produceva birra, e proprio la produzione brassicola con il susseguirsi delle generazioni divenne l'attività principale della famiglia. La passione per la birra è innata nel DNA dei Roman che, con Carlo e Lode Roman, sono giunti alla 14ª generazione ed ancora oggi portano avanti, e ai massimi livelli, l'azienda nel rispetto della tradizione e con grande attenzione per l'innovazione. In questi ultimi tre anni il Birrificio ha vissuto un restyling completo, con investimenti di oltre 6 milioni di euro per l'ammodernamento, fra le tante innovazioni citiamo i quattro nuovi serbatoi di birra per una capacità di stoccaggio extra di 900 ettolitri, la costruzione del nuovo impianto di imbottigliamento, l'aggiornamento digitale evidenziato dal nuovissimo shop online... tutto questo fa sì che Brouweij Roman sia, con pochi altri, all'avanguardia nel Belgio.

Anche in produzione sono tante le novità che si sono aggiunte alla già ampia varietà di birre speciali.

Nel 2018, anno dedicato al barocco fiammingo e quindi anche al pittore Adriaen Brouwer, nato a Oudenaarde nel 1605 e morto a soli 33 anni, uno spirito libertino, dal carattere avventuroso, con una vita movimentata e dedita al piacere, in cui ovviamente non



Da SX Lode e Carlo della Brouweij Roman



poteva mancare la birra, tanto che Brouwerij Roman ha mutuato dal suo nome una linea di birre, il Birrificio ha lanciato due nuove birre. E mentre al Museo di Oudenaarde e delle Ardenne fiamminghe si allestiva la prestigiosa mostra dedicata al pittore, in Birreria nascevano la Adriaen Brouwer Tripel e la Adriaen Brouwer Oaked, per entrambe tutti gli ingredienti utilizzati in produzione sono stati coltivati con metodi biologici... birre biologiche... una vera novità per la Roman.

Oggi la linea vanta la classica **Adriaen Brouwer** di gradazione 5% vol., una vera birra scura di Oudenaarde, dal gusto fresco e fruttato, con accenni di caramello e frutti rossi, la **Adriaen Brouwer Tripel**, g.a. 9% vol., ottima bio, robusta di gusto, prodotta con ingredienti quali coriandolo, curaçao e luppoli belgi biologici, ai cui aromi speziati e fruttati si uniscono leggere note di

luppolo che si avvertono nel gusto insieme ad un tocco di piccante, e poi la **Adriaen Brouwer Oaked**, g.a. 10% vol., maturata sul legno di botti di sherry e whisky, dall'aroma caldo e legnoso, seguito da un dolce sentore di frutta secca e caramello, evidente anche nel gusto e in perfetta armonia con il finale morbido e vellutato del legno da sherry e whisky. Un riferimento solido e 100% biologico.

Anche il 2019 non è mancato di novità, è infatti l'anno in cui nasce **Ramon**, una birra analcolica, rinfrescante e particolare, con solo lo 0,3% di alcool e il 40% di calorie in meno rispetto a una comune birra. Perfetta per sedare la sete dopo un impegno sportivo o semplicemente seduti all'aperto: l'inconfondibile gusto della birra, fresco, fruttato, dissetante, con una lieve nota di amaro. Grazie all'uso di un lievito particolare, Brouwerij Roman riesce a produrre una

birra con una bassissima produzione di alcool, eppure deliziosa e incredibilmente rinfrescante. Ma, soprattutto, diversa. Adatta a uno stile di vita attivo e sano. Una birra rivolta ad un pubblico giovane, confezionata esclusivamente in lattina, una birra per il consumatore del futuro quando le nuove generazioni si orienteranno sempre più verso un bere poco alcolico. **Ultim'ora**: la Ramon ha conquistato la medaglia d'oro nella categoria Speciality Beer Alcohol-free al prestigioso Brussels Beer Challenge 2020.

Infine, ma certamente non sarà l'ultima novità, la **Roman Black Label**, g.a. 5,6% vol., una premium lager sorprendente per i suoi sentori di pane e luppolo al naso, capace di accarezzare il palato con luppolo, malto e un tocco di amaro, una birra dissetante che diventa "moderna": da oggi infatti è completamente gluten free senza nessuna alterazione del suo gusto.

#WLABIRRA

La birra ha segnato lo sviluppo dei locali in Italia, ha un ruolo strategico nell'andamento dei consumi, sarà protagonista della ripresa.



Sono dieci anni che la birra riporta dati in positivo, nella produzione, nell'export e nel numero dei consumatori. Prima della débâcle pandemica dei consumi fuori casa, la birra ha rappresentato nel settore dell'horeca il prodotto di maggior fascino, leader dell'intrattenimento, stella emergente negli abbinamenti gastronomici, ingrediente prezioso in cucina e nei cocktail, sempre più desiderata dalle donne e da un pubblico più competente, costantemente alla ricerca di nuovi gusti e sapori. La birra ha trascinato i consumi di beverage dei nostri locali, ha esercitato continue emozioni nel pubblico, si è guadagnata il titolo di merito di rappresentare la socialità e oggi è per tutti simbolo

dell'amicizia e delle serate in compagnia. Ora dobbiamo pensare alla ripresa dei consumi e, anche se siamo ancora in pieno allarme pandemico, è proprio in questo periodo che dobbiamo concentrarci su misure e iniziative che potranno tutelare e aiutare l'indotto generato dalla birra, il settore horeca in particolare. I locali come recupereremo le perdite e i cali di fatturato una volta passata l'emergenza sanitaria? Su cosa dovranno puntare le aziende del settore per riguadagnare quote di mercato? Per tornare a far quadrare i conti nel nostro futuro sarà bene dare una botta al cerchio e uno alla botte. Ciò che intendo dire è: se da una parte dobbiamo contare su aiuti economici

e vari ristori oltre che auspicate manovre finanziarie e opportune scelte di politica economica, d'altra parte dobbiamo da subito essere più concreti ed organizzati nelle strategie di sviluppo che sarà necessario mettere in atto domani. Il mercato, dopo la pandemia, si presenterà diverso e sarà durissimo riconquistare un livello di ripresa dei consumi soddisfacente. Lo scorso ottobre, nel digital event in cui AssoBirra ha presentato le sue proposte per il rilancio, fra le richieste alle istituzioni è stata evidenziata la necessità di un sostegno immediato agli operatori del canale horeca e la riduzione delle accise a favore della intera filiera. In particolare gli interventi hanno messo al centro dell'at-

#WLABIRRA

#WLABIRRA

#WLABIRRA



tenzione il valore della birra nei consumi extradomestici, birra che però è l'unica bevanda da pasto a pagare le accise: una tassa regressiva che incide negativamente sullo sviluppo di questo popolare consumo, imposta tra le più alte in Europa che penalizza i produttori italiani, tutto l'indotto e il consumatore finale. I consumi di birra nei nostri locali sono di oltre 5,7 miliardi e, da sempre, rappresentano un valore strategico per il settore horeca che da solo vale un milione e trecentomila addetti e un fatturato di oltre 90 miliardi di euro l'anno. Le previsioni della FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) portano all'evidenza delle istituzioni dati allarmanti: 50.000 imprese destinate alla

chiusura con la perdita di 350.000 posti di lavoro. Sono numeri che mettono paura all'intera filiera. Produttori di birra e il mondo dei locali si uniscono nella richiesta di liquidità immediata a sostegno dei punti di consumo che rappresentano una rete di piccole e piccolissime aziende, troppo importanti e strategiche per la sperata ripresa dei consumi del dopo pandemia. Fra le proposte avanzate una in particolare mi ha colpito perché guarda con lungimiranza e concretezza allo specifico problema dei consumi dei locali quando riapriranno a pieno regime: il riconoscimento di un credito d'imposta sulla birra alla spina che ne migliori la marginalità. Ecco quanto espresso da Alfredo Pratolongo, Vice Pre-

sidente di AssoBirra: *"Siamo consapevoli di come i provvedimenti presi dal Governo siano necessari perché l'evolversi della pandemia nel nostro Paese sta mostrando segnali di crescita preoccupanti. Tuttavia è altrettanto importante sostenere il business dei singoli esercenti con azioni mirate. Seppure in questi giorni possa apparire prematuro, dobbiamo pensare a come aiutarli a ripartire. E su questo fronte crediamo che la birra possa essere parte della soluzione, non appena superato questo periodo, grazie al suo ruolo trainante nella creazione di valore. Supportare la birra alla spina consentirebbe di agire in modo mirato aiutando chi è stato più colpito, ad esempio le oltre 125.000 pizzerie*

in Italia, che quando potranno riprendere a lavorare a pieno regime avranno seri problemi di marginalità. Per questo inserire un credito di imposta per la birra alla spina è una delle possibili soluzioni pratiche e applicabili concretamente, che porterebbero benefici proporzionali e consentirebbe agli esercenti di migliorare i margini e far fronte così al calo drastico dei consumi". Scegliere la birra come motore della ripresa mi sembra una grande idea, il suo valore, come elemento trainante per spronare i consumi nei locali, lo ha più che dimostrato nei suoi ultimi vent'anni di affermazione. Su questo tema la filiera fin da subito può unirsi e cercare strategie comuni; proposte ed iniziative concrete mirate ad incentivare i consumi troveranno nella birra un alleato di straordinario valore. Dobbiamo prepararci a fronteggiare una domanda che, per ragioni dovute ai cambiamenti di stili di vita imposti dal Covid, resterà bassa. Il superamento degli strascichi pandemici nei comportamenti e nella ripresa allungherà i tempi mettendo sempre più a rischio una enorme fetta del mercato birraio e con esso quello dell'horeca. La sospensione di una tassa così ingiusta, in vista di una ripresa economica più che difficile, è quanto questo governo dovrebbe saper valutare per salvaguardare un settore che è stato penalizzato più di altri. Un auspicato sostegno immediato di liquidità destinato ai singoli esercenti non è sufficiente: è necessario incentivare i consumi nel prossimo futuro migliorando i margini del Pubblico Esercizio. Milioni di Italiani hanno potuto godere di una varietà e qualità di birre che non ha avuto precedenti nella storia e poter agire sul prezzo di questa bevanda risulterà una soluzione rivoluzionaria verso la *democratizzazione* dei consumi *out of home*, una reale spinta alla ripresa economica, una speranza concreta di lasciarci alle spalle l'enorme danno generato dalla pandemia. La birra è amata dai consumatori, è il traino dei futuri consumi, è il treno dell'horeca per superare la crisi.



La birra migliore per il gusto migliore!

Bitte ein Bit



La birra alla Spina Tedesca n.1

Contatto: Sabine Kalenborn · Regional Sales Director Western & Southern Europe · E-Mail: sabine.kalenborn@bitburger-braugruppe.de
Bitburger Braugruppe, Römermauer 3, 54634 Bitburg · Germania · www.bitburger-international.it · www.bitburger-birra.it · Facebook: Bitburger.ITALIA



European Beer Star 2020

BIRRE ARTIGIANALI

BrauBeviale, pur in una veste diversa per ovvi motivi di Covid-19, anche quest'anno ha presentato la cerimonia di nomina dei vincitori del concorso organizzato da Private Brauereien Deutschland-Bayern, giunto alla sua 17^a edizione. L'Italia si è qualificata terza dopo Germania e USA, affermandosi su un totale di 2.036 birre in degustazione alla cieca che si è tenuta presso la Doemens Akademie a Gräfelfing. 42 i Paesi rappresentati e, per il primo anno, ben 70 le categorie di giudizio per gli stili di birra europei che il concorso accoglie. La birra artigianale italiana continua ad affermarsi a livello internazionale: ha infatti ottimamente figurato con ben 27 medaglie, di cui 9 Ori, 10 Argenti e 8 Bronzi. Anche se improprio, aggiungiamo al medagliere italiano l'argento della Repubblica di San Marino.





VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY



CRAFTY

STEMLESS

info@vdglass.it | www.vdglass.it

Il Medagliere

- German Style Pilsner: Bronzo a **PILS²** di *Birrificio Otus*
- German Style Schwarzbier: Argento a **Gaudio** di *Beha Brewing Company*
- Belgian Style Dubbel: Oro a **Granata** di *Birrificio Diciottozerouno*
- Fruit Beer: Oro **BorderWine** di *Birrificio Apuano*
- Belgian Style Lambic and Geuze: Oro a **Selva Sour** di *Birra dell'Eremo*
- Belgian Style Saison: Oro a **Abiura** di *Brùton*; Bronzo a **Ocra** di *Birrificio Diciottozerouno*
- Belgian Style Witbier: Bronzo a **San Lorenzo** di *MC77*
- Traditional Style Pale Ale: Argento a **Suburbia** di *Birra Perugia*
- New Style Pale Ale: Oro a **Lilith** di *Brùton*
- Speciality India Pale Ale: Argento a **Tuka** di *Birra dell'Eremo*
- Imperial India Pale Ale: Argento a **Sbrega** di *Birrificio Pintalpina*
- English Style Bitter: Oro a **Cosmo Rosso** di *Birra Perugia*;
- Bronzo a **Acerbus** di *Croce di Malto*
- English Style Golden Ale: Argento a **Brùton** del *Birrificio Brùton*
- English Style Strong Ale: Oro a **Fortezza Nuova** di *Piccolo Birrificio Clandestino*; Argento a **ILA** di *Birra Perugia*
- English Style Porter: Bronzo a **Bulk** di *Hammer Beer*
- Imperial Stout: Argento a **Tiramisù** di *Birrificio Lambrate*
- Alt: Oro a **Mahlzeit** di *MC77* ; Bronzo a **ALTerELVO** di *Birra Elvo*
- New Style Hefeweizen: Argento a **Albina** di *Muttnik*
- Smoke Beer Franconian Style: Bronzo a **Rauch** di *Le Bière du Grand St. Bernard*
- Honey Beer: Argento a **Crash Beer** di *Birrificio DM*
- German Style Kellerbier Dunkel: Bronzo a **Dunkel** di *Birra Elvo*
- German Style Kellerpils: Oro a **1291** di *Birra Mastino*; Bronzo a **Philippe** del *Birrificio Renazzese*
- Ultra Strong Beer: Argento a **PhilMath** di *Nix Beer*



VINCITORI ITALIANI BRUSSEL BEER CHALLENGE

Ottimi risultati per i birrifici italiani anche dal Brussels Beer Challenge: 29 medaglie di cui 7 ori, 10 argenti e 12 bronzi. E poi il premio speciale Best Italian Beer of the Competition a Birra Mastino per la sua Teodorico.



Pale&Amber Ale : American IPA (Higher than 6.5 ABV):
ORO, *California West Coast IPA*
di **Mastri Birrai Umbri Società Agricola**

American Pale Ale
ARGENTO, *Aero* di **Birrificio della Granda**

Best Bitter
ORO, *Roger Bitter* di **Birra 100Venti**

Bières de Garde ambrée
ARGENTO, *Gare de Roubaix* di **Birrificio Mezzavia**

Imperial IPA
ARGENTO, *Azz* di **Birra Gaia SrL**

Light Bitter Blond/Golden Ale
BRONZO, *8* di **La Collina Trattoria & Birrificio Artigianale**

Session IPA
BRONZO, *Canaia* di **Birrificio Bradipongo S.r.l.**

Strong Amber
BRONZO, *Millican Extra* di **Birrificio Mezzopasso**

Strong/Extra Special Bitter
ORO, *Gatsby* di **Birrificio La Villana - Centoundici srl**
ARGENTO, *Royal Bitter* di **Birrificio Legnone**
BRONZO, *El Dorado* di **Ibeer**

Flavoured beer : Honey Beer
ORO, *Bee Bock* di **Ibeer**
ARGENTO, *Piersech Honey Saison* di **Birrificio Gardena SRL**

Wood/Barrel Aged (Less Than 10 ABV)
BRONZO, *Podere La Berta - Vecc Barrel Aged* di **Felsina S.p.a.**

Lager : Bohemian-Style Pilsner
ORO, *Pils* di **Qubeer**

German-Style Dunkel Bock/Doppelbock

BRONZO, *Dubec* di **Birrificio Via Priula di San Pellegrino**

German-Style Pilsner
ARGENTO, *Pils2* di **Birrificio Otus Srl**
BRONZO, *AntiKorpo Brewing - Grommet*
di **Birrificio Cittavecchia Soc. Agr. a r.l.**

Helles
ARGENTO, *B5* di **Birrificio Otus Srl**

Hoppy Lager
SILVER, *American Jasper* di **Soc.Coop. La Piazza**
BRONZO, *American Magut* di **Birrificio Lambrate**

Stout/ Porter : Baltic Porter
ORO, *Teodorico* di **Birra Mastino**

Russian Imperial Stout
ORO, *Dangerous* di **Birrificio della Granda**

Strong Dark Ale
BRONZO, *Gladium Symphony* di **Birrificio Artigianale della Presila di Verrino Anselmo & C. Sas**

American Red Ale
BRONZO, *Apache* di **Birra 100Venti**

Speciality Beer : Gluten Free
ARGENTO, *Biosfera* di **Il Mastio ssa**

Speciality beer (Higher than 7 ABV)
ARGENTO, *Tiramisù Imperial Stout* di **Birrificio Lambrate**

Speciality beer: Italian style Grape Ale
ORO, *L'Equilibrista* di **Birra del Borgo Srl**
BRONZO, *Felsina Birrificio - White IGA* di **Felsina S.p.a.**

Best Italian Beer of the Competition: Special Trophies - ITALIAN-REVELATION Medal
TEODORICO di **Birra Mastino**

WEB&S

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

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



  Birra and Sound

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

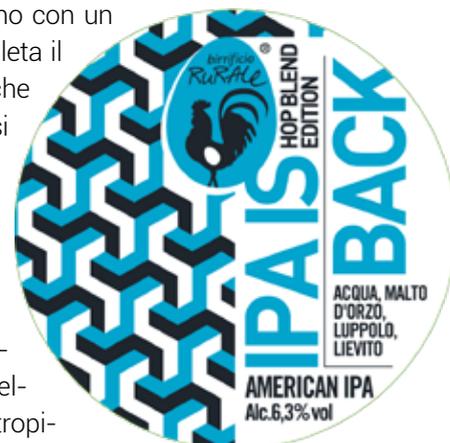
CRAZY SHOT 11 DA BIRRA MASTINO

La nuova arrivata di Birra Mastino è in stile *rauchbier*, prodotta utilizzando un blend di malti Monaco, Pils e Rauch. In **Crazy Shot 11** le note di affumicato dominano la parte aromatica con rimandi di miele, caramello e panificato. Al palato il sorso scorre con leggera dolcezza. L'aroma di affumicato risulta intenso ma mai aggressivo in quanto ben bilanciato da una lieve luppolatura in aroma. Questa birra autunnale si presenta di colore ambra carico con schiuma beige, fine e compatta; ha gradazione alcolica 5,6% vol.



IPA IS BACK - CITRUS GARDEN BLEND DI BIRRIFICIO RURALE

È uscita la terza release di **IPA IS BACK - Citrus Garden Blend** caratterizzata da profumi agrumati. I luppoli protagonisti sono Amarillo, Loral, Crystal e Zythos® che creano un elegante bouquet aromatico caratterizzato da note di agrumi tra le quali spiccano quelle di limone e pompelmo con un sottofondo di resina che completa il quadro della birra. Le release che l'hanno preceduta negli scorsi mesi sono state: **IPA IS BACK - Dank Blend**, caratterizzata dai luppoli Idaho7, Amarillo e Simcoe con note resinose e tropicali, e **IPA IS BACK - Tropical Passion Blend**, caratterizzata dai luppoli Hallertau Blanc, Nelson Sauvin e Mosaic con note tropicali, di frutta bianca ed un finale leggermente agrumato. La linea di Ipa is Back si conferma un vero e proprio laboratorio di sperimentazione dei vari luppoli e dei loro aromi!



BIRRE ARTIGIANALI

GRYLA: LA BIRRA DI NATALE FIRMATA OV

Il birrifico L'Orso Verde crea una birra speciale, scura e impenetrabile come la figura dark da cui prende il nome, in edizione limitata: è la **Gryla**, una *doppelbock* che OV dedica alle festività di fine anno. Il suo colore mogano lascia presagire un corpo avvolgente e strutturato che la rende l'abbinamento perfetto per i piatti della cucina invernale come stufati e arrostiti, ma anche per accompagnare formaggi stagionati. Al naso sprigiona profumi di mandorla, frutti rossi, caramello e mou, aromi che al palato evolvono in sensazioni retroolfattive ricche e persistenti accompagnate da note speziate di pan di zenzero. Gryla è la birra perfetta per scaldare le fredde serate invernali.



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

WWW.IDUEMASTRI.IT

FOLLOW US ON

DA SORALAMA' L'ORO NELLA GAMMA CRUS

La terza Crus ispirata alle trappiste belghe è una **Birra Tripel** dal colore dorato con un piacevole gusto rotondo di malto. Un po' speziata, secca e molto aromatica con note fruttate e leggermente alcoliche che si combinano con il carattere pulito del malto. Birra sorprendentemente beverina, considerati gli elevati livelli alcolici, 9% vol. Oltre alla nuova arrivata la linea è composta dalla Crus Blond, dai sentori pieni e rotondi del malto con elevata nota fruttata derivanti dalla polpa di fico che lascia in bocca un suadente fragranza di miele e candito, dalla Crus Bruin, una ale di intenso colore ramato-rossiccio, esteri di frutta scura e secca con aroma di malto e sentori di caramello e dall'Amaro Crus alla birra, liquore a base di birra ed infusione di erbe aromatiche del territorio montanaro.



32.
Via dei birrai

Tel. +39.0423.68.19.83
www.32viadeibirrai.it

NOVITÀ DAL BIRRIFICIO BARI

Un nuova birra artigianale italiana, in stile *Fruit Ale*: è **Strafika**, prodotta con fichi fioroni di Polignano a Mare in combinazione con malto pilsner. Le caratteristiche dei fioroni sono evidenti nel profumo e negli aromi, sprigionano infatti tutta la loro intensità rimanendo in equilibrio con la birra. L'amaro del luppolo, il gusto del malto, il contenuto alcolico (5,7% vol.) sono in armonia con i sapori della frutta rendendo la birra facile da bere.



BIRRE ARTIGIANALI

mai più a casa **SENZA BIRRA**

NOVITÀ

ORDINA LA
TUA BIRRA
SUL NOSTRO SITO

WWW.BIRRIFICIOBARI.IT

BIRIFICIO BARI

BARI, FIERA DEL LEVANTE - INFO 389 111 95 22

Un piccolo birrificio che parla del suo territorio, una valle a vocazione agricola, dichiarata valle del biologico da una ventina di anni, che deve il suo nome al fiume che la attraversa, il più lungo della Liguria, il Vara.

di Daniela Morazzoni

BIRRIFICIO TAVERNA DEL VARA

BIRRE ARTIGIANALI

Si fa un gran dire della birra artigianale come espressione del territorio ma, come in tutte le cose della vita, fra il dire e il fare c'è di mezzo il mare. Chi poco dice e molto fa è questo birrificio che dalla sua nascita ha lavorato per costruire una rete informale di piccoli produttori da cui potersi approvvigionare di materie prime assolutamente territoriali. Il birrificio Taverna del Vara è nato nel 2015, e da subito ha espresso la sua filosofia: produrre birre che rappresentino il territorio, quel bi-distretto ligure, a ridosso delle Cinque Terre e sulla statale 523, che collega l'Emilia con la costa.

Siamo a Maissana, frazione Torza, nell'alta Val di Vara e sono Elisa, birraia e ideatrice del birrificio, e Simone, socio e responsabile amministrativo, a creare la Taverna del Vara nella vecchia azienda di famiglia che produceva spume e vino e distribuiva bevande, attività che dal dopoguerra si è protratta fino agli inizi del 2000. Ed è proprio nel laboratorio delle spume dei nonni che sorge il primo sito di produzione di birra artigianale. In contemporanea al progetto del birrificio viene fondata un'azienda agricola, I Paloffi, che coltiva il luppolo e che, dopo una partenza con 23 piante di diverse varietà, oggi ne vanta circa 600, principalmente di Cascade, che vengono trasformate in azienda ed utilizzate per la produzione delle birre che, tanto per ribadire il concetto della territorialità, portano il nome di paesi della valle e/o degli ingredienti impiegati. E certo nella valle non mancano prodotti tipici a cui attingere, miele millefiori biologico della Val di Vara, farro della Lunigiana, grano di Suvero, coriandolo, castagne e miele di castagno; sempre nell'ambito delle collaborazioni





tra le persone su cui è stata costruita l'attività del birrificio si è sviluppato anche recentemente il rapporto con la malteria del Monferrato, primo esempio ne è la birra Bio per Caso.

Conosciamo queste birre nate dal connubio tra artigianato e agricoltura.

Torza - 5.5 % - una *blonde ale* di facile beva, ben bilanciata nei malti con note fruttate finali. In bocca si avverte un corpo equilibrato.

Tava - 5.5 % - *american pale ale*, ambrata, equilibrata nei malti, caratterizzata dall'uso di luppoli americani che conferiscono sentori agrumati.

Baracchina - 6.5% - *american amber ale*, ambrata, dal corpo equilibrato in bocca, sentori del miele millefiori biologico della Val di Vara aggiunto a fine bollitura. Zenzero e buccia d'arancia conferiscono note speziate e agrumate.

A Ture - 6% - *belgian ale* con l'aggiunta di farro non maltato coltivato in Val di Vara. Sentori speziati conferiti dal lievito e fruttati dai luppoli accompagnano in bocca una piacevole dolcezza data dallo zucchero scuro Cassonade.

Suvero - 5.5% - *blanche* prodotta con l'antico grano bianco di Suvero, paese della Val di Vara. Il grano viene impiegato in prevalenza e non maltato. L'aggiunta di coriandolo, coltivato da Zafferano di Rosso a fine bollitura conferisce alla birra freschezza e sentori fruttati.

Lampo - 5% - *pale ale ai lamponi*, birra chiara dai riflessi rosati dati dai lamponi biologici impiegati in bollitura. Al naso profumo di lamponi. Birra leggera, di facile beva con un lieve retrogusto



fruttato. Nata in collaborazione con l'azienda agricola Pacha Mama.

Bio per Caso - 4.8% - *session IPA* prodotta con malti biologici italiani della Malteria Monferrato e con i luppoli, coltivati nella nostra azienda agricola in Val di Vara, usati in fiore. Facile da bere, caratterizzata da un amaro deciso dato dai luppoli.

Tramonti - 5.5% - *IPA* chiara che esprime note agrumate grazie all'impiego di bucce di bergamotto e limone aggiunte a fine bollitura. I luppoli conferiscono sentori fruttati, equilibrata nei malti. Una birra per tutte le occasioni.

Vara - 5.8% - *IPA* dalle tonalità ambrate intense. In bocca un retrogusto amaro dato dai luppoli che si combina perfettamente con le note caramellate dei malti impiegati. Birra equilibrata nel corpo e intensa nei sentori fruttati.

Casta - 7.5% - *chestnut ale* ottenuta aggiungendo in cottura castagne trattate in essiccatoio a legna prodotte dall'azienda Agricola la Bucolika di Fazzano (MS); bi-

lanciata nei malti e nell'uso del luppolo, nel finale resta un leggero retrogusto affumicato e pungente rilasciato dal miele di castagno impiegato in bollitura.

Mocc' - 6.5% *oatmeal stout*, una stout più corposa delle classiche in cui le note di caffè e cioccolata fanno da padrone sia al naso che durante il percorso gustativo. Ricetta in collaborazione con la Staffetta degli Homebrewers.

Iga per Caso - 5.9% - *IGA* a base di Suvero, la blanche con grano antico della Val di Vara, a cui viene aggiunto il mosto, lavorato con metodo naturale, del vino Raixe di Giorgia Grande, prodotto con uve delle Cinque Terre (Bosco e Albarola). Il risultato è una birra delicata, fresca con un tenue sentore di uva a fine bevuta.

Castelu - 8% - Birra di Natale in stile *american amber ale*, in bocca le note dolci dei malti si coniugano con una luppolatura decisa e agrumata. Sentori di cannella, buccia d'arancia e grani del paradiso collaborano al gusto insieme al miele, donandole tutti i sapori tipici del Natale



BEER EASY



newyorkerbeer.com



NEW YORKER
FINE LAGER BEER

Organizziamo il domani

I FATTORI ESTERNI CHE INFLUENZERANNO IL COMPORTAMENTO DEI CONSUMATORI



In questo periodo circa un italiano su quattro, dato proveniente da numerose indagini, ha dichiarato di aver acquistato online pizza o sushi, altri hanno fatto accesso ai servizi di asporto e, il pubblico femminile in particolare, ha scelto di fare la spesa attraverso una delle tante piattaforme a disposizione. Per certo abbiamo assistito in breve tempo ad uno sdoganamento del digitale in Italia nel comparto alimentare. Un cambiamento epocale fortemente indotto dal Covid: senza questo *scossone* per raggiungere tali risultati avremmo dovuto attendere almeno un altro decennio. Sicuramente è un segnale importante per capire che verso questo settore vanno orientati maggiori sforzi ed investimenti; il digitale ha dato conferma della sua pubblica utilità e, per quanto pensassimo che la ristorazione fosse un mercato ancora troppo timido e impreparato, su questo aspetto ha allungato il passo vertiginosamente. Se durante il primo periodo di lockdown è stato lecito pensare che nuovi atteggiamenti del pubblico al consumo potessero essere per lo più indotti dalla necessità di evitare il più possibile di uscire di casa, ora, in questa sempre più realistica prospettiva di dover convivere per un tempo

molto lungo con limitazioni e restrizioni che indurranno a scelte e comportamenti al consumo diversi e duraturi, dobbiamo orientare le nostre convinzioni sull'ineluttabile fatto che **molti dei cambiamenti ereditati dalla pandemia rimarranno radicati nella nostra società come abitudini, genereranno inevitabilmente nuovi stili di vita.**

Da altre indagini sugli acquisti effettuati online per il consumo quotidiano, emerge nettamente l'attenzione dell'acquirente ad orientarsi, quasi esclusivamente, verso *prodotti buoni al giusto prezzo*; ecco più in particolare la direzione delle loro richieste: **prodotti sani, utili a mantenersi in forma e in salute, meglio se sostenibili e a basso impatto ambientale.** Tali risultati confermano tendenze già riscontrate in passato tra i consumatori italiani che, in questo periodo, sembra abbiano assunto un valore e un atteggiamento più netto e intransigente verso la salute e l'ambiente. Tutto ciò deve essere letto in anticipo e compreso da chi vuole avere continuità come imprenditore in questo settore, comprendere il pubblico di domani è quanto di più importante ci sia da capire per tutti coloro che vorranno avere una nuova chance.



L'industria alimentare, supportata da importanti possibilità economiche per fare accesso al marketing, adeguerà presto i suoi prodotti ai cambiamenti di mercato. Diversamente i piccoli produttori, l'intero mondo dell'horeca, composto principalmente da micro e piccole aziende, già caratterizzato nel periodo pre-covid da una endemica debolezza strutturale, corre il rischio di una severa punizione economica che aumenterà il numero di *fallimenti* per tutte quelle attività che non avranno la forza di reagire e adeguarsi. Non si tratta di avere una visione più pessimistica rispetto alle attese ma, piuttosto, di prendere atto di cosa si troverà ad affrontare il nostro *modello* di offerta di servizi di ristorazione nel prossimo futuro.

Come rendere più digitale una pizzeria tradizionale? Quali riforme nell'organizzazione di un ristorante? Come incentivare e orientare la propria attività all'asporto e alle consegne a domicilio? Cosa cambiare e a quali costi? Cosa e come comunicare ai clienti? Quali cambiamenti sarà opportuno fare sui menu? Sono queste, e tantissime altre, le domande alle quali una attività nel mondo della ristorazione deve cominciare a rispondere; questo periodo di attesa verso un nuovo corso non

deve essere gettato via, ne va del futuro della vostra attività. Quali saranno, quindi, i fattori in grado di influenzare i comportamenti dei clienti? Proviamo a riassumerli: la prima preoccupazione per il futuro è la salute, segue la crisi economica. In questo complesso contesto socio-economico la pandemia lascerà nei consumatori una maggiore consapevolezza del fatto che un buono stato di **salute** passa dall'alimentazione e dal giusto apporto di alimenti, crescerà sempre di più la ricerca della **qualità** unitamente alla ricerca di un **consumo sano** e, non ultima, in una condizione di crisi economica globale, l'**attenzione al prezzo**.

Purtroppo questa crisi inciderà profondamente a livello strutturale nel comparto della ristorazione e dell'intrattenimento italiano. Per questo dobbiamo pensare al futuro e lavorare oggi per farsi trovare preparati quando la morsa di questa crisi si allenterà. Raccogliamo ora le nostre energie e iniziamo a costruire qualcosa che ci servirà domani, ad esempio un **database** dei vostri clienti. Ne parleremo nel prossimo numero, a partire dal chiarire cos'è un database, a cosa serve, come si può fare e soprattutto come dovrà essere utilizzato.

Meravigliosa compagna di carni brasate e salsicce, di funghi e formaggi, di pesci e frutti di mare ma anche di agrumi e frutta secca la polenta ha superato la sua umile origine e si propone per piatti gourmet.



LA POLENTA FA LA TAVOLA CONTENTA

di Marcella Fucile

Passata indenne nei secoli, prodotta con vari tipi di farina, di orzo, farro, segale, grano saraceno, ceci, castagne e via dicendo fino alla scoperta dell'America ed all'arrivo del mais che ha surclassato tutti gli altri tipi di grano e cereali, cibo dei ricchi e dei poveri nell'antica Roma, uno dei pochi sostentamenti dei contadini nel Medioevo, rivalutata dalle classi nobili intorno al '700, giustamente è stata definita da Licia Granello, giornalista e food editor nonché docente di Antropologia dell'Alimentazione, *democratica e trasversale*. Considerato piatto tipico del nord Italia, in realtà è diffusa in tutte le regioni, dove viene diversamente chiamata: taragna, concia, saracena o cambia del tutto il nome come la frascatula in Basilicata o gli scagliozzi a Napoli, a dir lo vero in tutto il Sud. Ricchi e poveri, nordisti e sudisti, la polenta piace a tutti: cosa c'è quindi di più democratico e trasversale? Il vero successo della polenta è però nella sua versatilità, dettata non solo dal tipo di farina utilizzata, oggi giorno vince su tutte

la farina di mais "bramata", cioè macinata a pietra e più o meno raffinata a seconda delle zone, ma dalla consistenza, dal metodo di cottura finale, dall'accompagnamento ad altri ingredienti. Consistenza, colore, gusto e abbinamento caratterizzano le varie specialità, proprio nell'abbinamento si identificano le tradizioni territoriali. Chi non ha sentito parlare di *polenta e osèi*, piatto tipico del Veneto, della *polenta alla carbonara*, tradizionale della zona del Catraia nelle Marche, della *polenta con i ciccioli*, diffusa in quasi tutto il nord Italia, della *paciarella* romagnola, una polenta morbida con sugo di salsiccia e pomodoro, della *purenta* di Sardegna, arricchita dal pecorino sardo. Piatti tradizionali che è un piacere gustare perché ci riportano ad un tempo che fu, ad un clima familiare, al calore di casa. Ma il bello della polenta è anche la sua modernità, il suo adattarsi ad ingredienti ed aromi "nuovi", ad esempio in versione dolce con mango e cardamomo, oppure come stuzzichino con l'aperitivo in forma di bocconcino al parmigiano, addi-



rittura come pizza al pomodoro fresco e mozzarella di bufala da gustare in questa stagione con una birra in stile bock.

La polenta può essere morbida, servita come contorno a piatti regionali, ad esempio è squisita con l'ossobuco, o prelibata con tartufo, più soda per essere tagliata a fette e poi grigliata diventa appetitoso crostino, oppure tagliata a fiammifero e fritta per golosi chips. E poi, oltre al colore giallo oro tipico della farina di mais, la polenta può presentarsi di vari colori, scura se unita al grano saraceno, bianca se la farina è di Mais Biancoperla, marrone nella *pattona* toscana a base di farina di castagne. Consistenza e colore determinano anche il gusto ma nell'abbinamento c'è la riscoperta di un sapore che credevamo perso o la scoperta di un nuovo piacere gastronomico. E la polenta, ricordiamolo, va bene per tutti, è gluten free, ma se la mangiate fuori casa informatevi bene che sia stata usata farina di mais certificata e non sia un prodotto precotto, e può essere vegetariana... insomma, nes-



suno ci deve rinunciare.

Scopriamo insieme qualche ricetta e partiamo dalla **polenta cremosa agli spinaci**, dove gli spinaci dovranno essere saltati al burro e appena appassiti, la polenta andrà cotta in acqua e brodo vegetale mescolando fino ad una densità media, quindi andranno uniti spinaci e polenta con l'aggiunta di abbondante parmigiano grattugiato, poi regolare di sale e pepe, mescolare bene e servire. Un piatto perfetto per la fredda stagione!

Abbiamo citato poco sopra i **bocconcini di polenta al parmigiano**, compagni dell'aperitivo ma anche ottimi antipastini natalizi. Si comincia preparando la polenta che, una volta cotta, dovrà essere stesa a raffreddare minimo per 1 ora. Poi va tagliata a cubetti di circa 5 cm da adagiare su una placca foderata con carta forno e da cuocere per 30 minuti. Condire con scaglie di parmigiano, un paio di foglie di rucola e, tocco portafortuna, mezzo chicco di uva rossa.

Altro goloso antipasto, che ha la stes-





sa preparazione di base dei bocconcini ma taglio e condimento diversi, sono gli **sticks di polenta agli aromi**. A polenta pronta, stesa e fatta raffreddare, il taglio dovrà essere tale da farla simile ad una patatina. Stesi gli sticks sulla leccarda, andranno spennellati di olio, salati e cosparsi del mix di erbe e spezie che più vi piacciono. 15-20 minuti in forno caldo a 220°C e saranno pronti, verificate però in base alla grandezza del taglio e regolatevi sulla doratura ottenuta.

Un altro piatto che trovo buonissimo, che molti propongono come antipasto ma io preferisco considerarlo un primo, anche perché sostanzioso, sono le **rotelle di polenta in crosta di parmigiano con pesto alla genovese**. Premetto che non è un piatto dietetico perché qui la polenta andrà fritta ma “semel in anno licet insaniere”: si parte dalla polenta soda, stesa nello spessore di 1cm e $\frac{1}{2}$ e raffreddata così da poterla tagliare a forma di disco. Preparare un mix di pangrattato e parmigiano grattugiato, a parte una ciotola con l'uovo

sbattuto. Immergere i dischi di polenta, uno alla volta, nell'uovo, passarli nel mix e friggere pochi minuti per lato fino a doratura. I dischi in crosta andranno leggermente sovrapposti l'uno all'altro e dovranno essere conditi con il pesto alla genovese che avrete preparato con basilico, olio, parmigiano, aglio e pinoli. Mi fermo con un'ultima ricetta di grande effetto estetico, di gusto raffinato, ideale per chi ama le verdure, la **torre vegetariana**, una lasagna di polenta con pomodori e zucchine. Preparare una salsa con pomodori, vodka e panna; cuocere in olio evo le zucchine tagliate a rotelle 3 minuti per lato e mettere da parte; nella stessa padella dorare le rotelle di polenta 5 minuti per lato. Impiattare in una ciotola nella quale di base andrà la salsa di pomodoro, quindi una rotella di polenta, sopra un po' di ricotta, poi la zucchina; creare almeno 3 strati e chiudere con un filo di salsa di pomodoro, scaglie di parmigiano e un po' di rucola... da leccarsi i baffi!



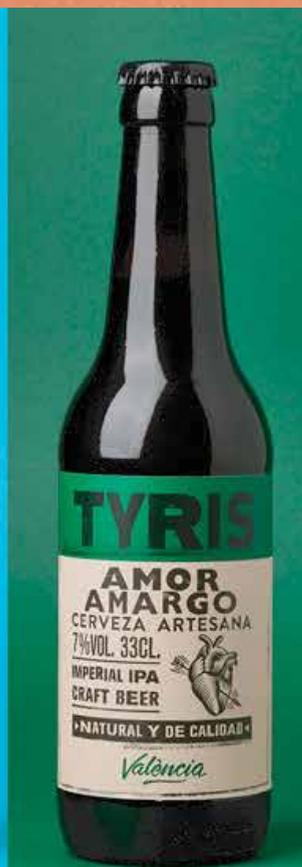
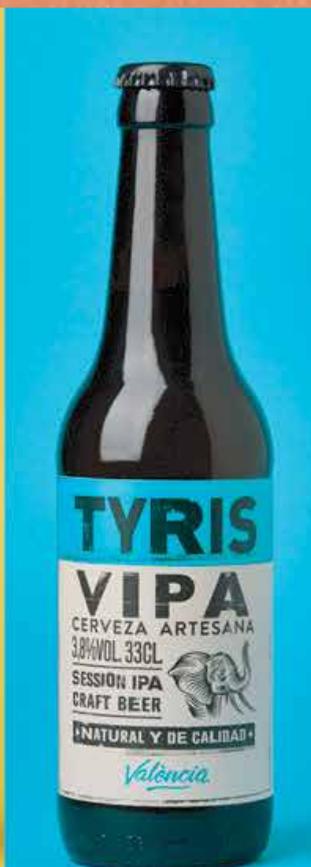
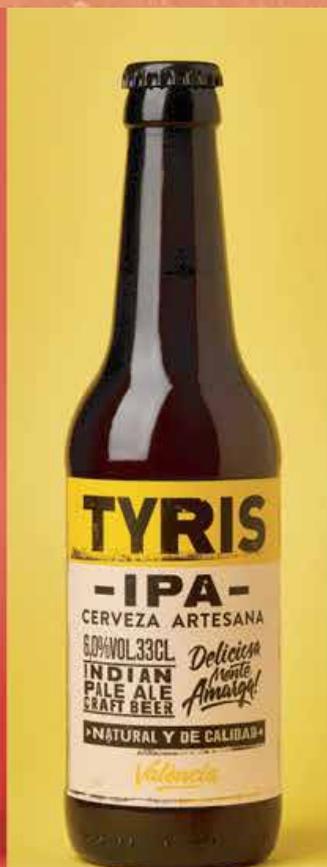
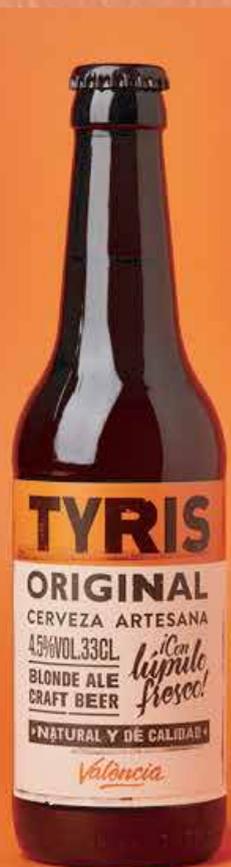
DISTRIBUTORE UFFICIALE PER L'ITALIA



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





È proprio vero che nella gamma di prodotti Demetra si trovano tutte le specialità alimentari a cui un operatore professionale del settore horeca può attingere per soddisfare, con massima facilità e con velocità di servizio, le esigenze della propria clientela, senza mai rinunciare alla qualità e al proprio tocco personale.

Demetra “in giallo”

DALLA CUCINA

In questo numero della rubrica “dalla cucina” abbiamo scelto di parlare della polenta, un prodotto versatile da declinare in versione salata o dolce, come antipasto o secondo piatto, in compagnia di pesci mantecati o carni brasate, di formaggi o frutta secca. Demetra ha proposto due ricette, uno stuzzicante antipasto con baccalà e un goloso piatto unico con ragù di capriolo.

Rotolo di Polenta di farina gialla di Storo con ripieno di Ragù di Capriolo

Ingredienti: farina gialla di Storo, 200g di burro, ragù di capriolo Demetra, fondo di capriolo, burro chiarificato.

Procedere alla cottura del fondo di capriolo, filtrare e tenere da parte. Preparare in modo tradizionale la polenta con la tipica farina di Storo, detta l'oro rosso del Trentino, a cui aggiungere il burro; una volta pronta, stenderla in una teglia gastronorm rivestita di carta forno leggermente unta. Stemperare leggermente il ragù di capriolo, preparato secondo un'antica ricetta montanara con un fresco soffritto di verdure e aromi ma senza pomodoro, e versarlo sulla polenta per circa 1 cm. Quando la polenta è a temperatura di “dito” (toccandola si sente tiepida) si procede ad arrotolarla su sé stessa avendo cura di formare un rotolo uniforme. Porre in frigo a rassodare.

Tagliare quindi delle fette di circa 7 cm, spennellarle di burro chiarificato e porle in forno a 160°C per 7 minuti. Servire disponendo al centro del piatto un paio di cucchiari del fondo di capriolo su cui appoggiare la fetta ben calda di polenta ripiena.

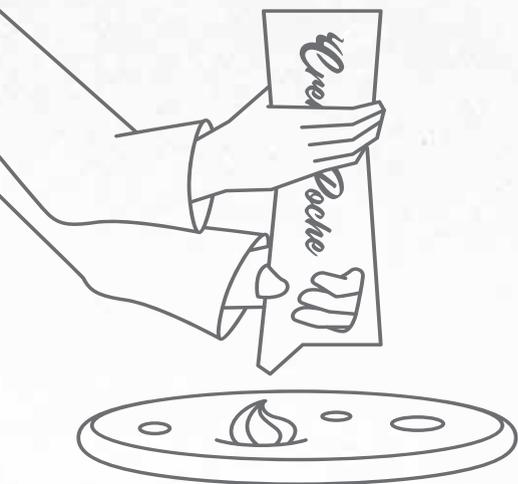
Baccalà mantecato su crostone di Polenta

Ingredienti: 300g polenta precotta, 320g baccalà mantecato Demetra, q.b. prezzemolo liofilizzato Wiberg, 1 noce di burro, q.b. glassa decor oro, argento e rubino Demetra.

Tagliare la polenta della forma voluta e rosolarla in padella con del burro. A parte intiepidire il baccalà mantecato, ricetta veneta a base di stoccafisso ridotto in crema e insaporito con olio e scalogno, aggiungendo il prezzemolo solo quando il baccalà ha raggiunto la temperatura desiderata. Sistemare il baccalà sopra i crostoni di polenta, guarnire a piacere con le glassa decor e servire.



*La qualità Demetra si veste
di innovazione.*



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

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



Pizza



Hamburger



Vol-au-vent



Crepes



Brioches



Bruschette



cremapoche.it



Take away ...ma di Qualità!

DALLA CUCINA

L'emergenza Covid-19 ha aperto nuovi scenari per la ristorazione italiana, nuove sfide ma anche nuove opportunità di successo! L'azienda **Svevi** di Migliarino Pisano, da sempre al fianco dei gestori di locali horeca, presenta anche in questo momento difficile una selezione di specialità che si prestano perfettamente al take away e al food delivery senza mai abbandonare il caposaldo che da 40 anni la contraddistingue: la Qualità. Non bisogna infatti fare lo sbaglio di pensare che questo sia un trend passeggero, utile solo a cercare di far cassa tralasciando la ricercatezza dei prodotti. I ritmi moderni sono sempre più veloci, i modelli di consumo sono cambiati e i clienti sono sempre in cerca di novità. Soddisfarli oggi significa avere un ritorno concreto di clientela domani, a normalità ristabilita. Insomma, è il momento giusto per conquistare nuovi clienti e fidelizzare ancora di più quelli di lunga data! E come incuriosirli se non con i prodotti Svevi!? Pensiamo alla Selezione Bavare-

se e ai golosissimi Wurstel Berna, ripieni di formaggio fondente e rivestiti di pancetta, o al Mini Mix, un pratico misto wurstel che affiancato da patate fritte o crauti si trasforma in un piatto unico da leccarsi i baffi! Ma la lista non finisce qui: Frankfurter, Bockwurst, Bratwurst sono solo alcuni dei wurstel più squisiti sul mercato, ottimi per preparare, insieme alle salse in catalogo Svevi, hot-dog indimenticabili. Validi alleati dei ristoratori sono anche i prodotti precotti made in Svevi, come il Pastrami, il Pulled Pork, gli stinchi o le tenere costine di suino, facili da riscaldare in forno in soli 10 minuti! La lista continua con le novità 2020: il Baltimora Pit Beef, succosa carne di manzo per panini sfiziosi e il Korn Dog®, un wurstel su stecco, ricoperto di pastella di mais e fritto, perfetto come snack da passeggio! Ma non solo prodotti, Svevi è qualità anche in termini di servizio, a disposizione per sviluppare un menu con relativo foodcost studiato ad hoc per un take away personalizzato.



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



 svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



MÜNCHEN

Staatliches Hofbräuhaus in München
Hofbräuallee 1, D-81829 München
Tel.: +49 089 921 05-135 . . Fax: +49 089 906 426
giuseppe.lettieri@hofbraeuhaus.com
www.hofbraeu-muenchen.de

Consulente per Centro Sud Italia: Luciano Supino
Tel.: +39 335 311 258 . . Fax: +39 06 207 24 46
supinoluciano@tiscali.it

FROM AD HORECA

“Un professionista felice
lavorerà al meglio
e renderà felici anche i suoi clienti”

Da questi presupposti e dalla voglia di cambiare direzione nel mondo food & beverage nasce Ad Horeca: la scuola pensata per i professionisti del canale ho.re.ca, e strutturata per offrire percorsi formativi che trasmettono competenze e accendono la **passione**. È proprio la passione per la birra che ha portato Rosario, Biersommelier dal 2012, Publican da 14 anni e dal 2015 Trainer del percorso #BIRNAUTA di Ad Horeca, a non fermarsi! Tra un ordine e una consegna delle sue 200 etichette di birra, ecco alcune riflessioni di Rosario che guidano alla valorizzazione del prodotto birra...*Il settore birra è ancora oggi una realtà dalle infinite potenzialità non del tutto sviluppata, spiega. Pensate a quanto è naturale disquisire in un locale con i commensali e gli operatori di sala sui vini proposti o su un particolare distillato. È spontaneo chiedere consiglio al sommelier sul vino più idoneo ad accompagnare il cibo, così come è un gesto abituale assaggiare il vino prima di farlo servire. Ben diverso è l'approccio con la birra. È raro che qualcuno chieda quali stili di birre siano disponibili o ancor più raro è che le chiamino "chiare, ambrate o scure". Nel mondo della birra, prosegue Rosario, come nei settori annessi, è necessario seguire una serie di regole empiriche per conferire il giusto plauso al prodotto e la maggior soddisfazione alla persona che si avvicina alla degustazione. Tutto questo è possibile solo con una corretta formazione e con un costante confronto... è la professionalità che paga nel tempo. Conclude così Rosario: considerando che i clienti, e anche i corsisti, mi scelgono per la mia conoscenza, per la ricerca dell'innovazione e il desiderio di un'evoluzione costante, voglio sempre "accoglierli" con delle novità...*



I Beer Cocktail consigliati da Rosario

Dopo diversi confronti con i miei colleghi trainer di miscelazione, Paki e Filippo, ho scelto di presentare due ricette che tutti possiamo riprodurre, sia nel locale che a casa, magari proprio per allietare le festività natalizie che quest'anno non si prospettano entusiasmanti.

Ale Sangaree, una ricetta studiata per richiamare alla memoria i profumi del Natale.

360-480 ml di Milde Ale

(si suggerisce una birra inglese o scozzese)

1 teaspoon zucchero

Spolverata di noce moscata

Tecnica di preparazione:

direttamente nel bicchiere versare lo zucchero e scioglierlo con un po' di birra, versare tutti gli altri ingredienti e spolverare con noce moscata

Bicchiere: a vostra scelta

Segui i video tutorial dei due beer cocktail, sulle igtv instagram di [adhoreca.formazione](#) e Birra and Sound

Spritzt Ale, valida alternativa per gli amanti dello spritz o per stupire gli scettici sugli aperitivi a base birra .

1 ½ oz Aperol

½ oz zucchero liquido

1 oz succo di limone

TOP di Birra

2/3 orange bitter

Tecnica di preparazione:

shake & strain

Bicchiere: wine glass

top di birra a vostra scelta.



L'Osservatorio Birra ha presentato il 4° Rapporto "La creazione di valore condiviso del settore della birra in Italia", realizzato da Althesys. I dati raccolti fotografano l'andamento del settore nel 2019 e nei primi 6 mesi del 2020, evidenziando un "prima" e un "dopo" Covid-19.

Osservatorio Birra: NEL 2020 LA FILIERA HA PERSO 1,6 MILIARDI DI EURO

Lo studio ha analizzato tutte le fasi della filiera della birra (approvvigionamento materie prime, produzione, logistica, distribuzione e vendita), considerando gli effetti diretti (valore aggiunto, contribuzione fiscale, occupazione, ecc.) delle attività dell'industria birraria italiana, quelli indiretti e indotti, le ricadute degli investimenti pubblici.

Oggi si può dire, a posteriori, che la "primavera della birra" era diventata una vera e propria estate: una filiera strategica per il Paese che nel 2019 generava quasi 10 miliardi di euro (9.483 milioni di euro) di valore condiviso, dando lavoro a 108 mila famiglie (+18% rispetto al 2017) e versando contributi allo stato per 4,5 miliardi di euro (+8% in 3 anni). A partire da marzo e con il lockdown è arrivata la "gelata" che ha fatto indietreggiare il valore condiviso del settore birra di quasi 1,6 miliardi, con una

perdita di circa 21.000 posti di lavoro lungo l'intera filiera in appena 6 mesi.

La birra crea ricchezza per l'Italia, ma il Covid mette a rischio la filiera.

Ciò nonostante il comparto non vuole rinunciare a proporsi come possibile motore della ripresa del fuori casa, di cui la birra, in virtù della sua ampia marginalità, è un elemento chiave, e chiede allo Stato di ripensare la fiscalità, riducendo accise ed Iva e permettere così investimenti per un possibile rilancio.

7 addetti su 10 investirebbero nell'impresa i benefici di una minore accisa sulla birra

L'appello a ripensare la fiscalità della birra arriva dalla filiera tutta ma in particolare dai locali horeca e dalla distribuzione, che non considerano adeguati gli aiuti ricevuti in questi mesi.





Un sondaggio, proposto da Fondazione Birra Moretti a 135 soggetti tra proprietari e lavoratori dell'Horeca e del settore della distribuzione, indica che circa il 15% delle aziende è stata costretta a licenziare, percentuale che sale a 19,2% nel caso del solo Horeca. Per il 40% del campione, gli aiuti non sono stati per nulla adeguati, mentre il 70% di chi lavora nell'Horeca investirebbe volentieri nell'impresa i benefici di una minore accisa. Per poter sopravvivere, chiedono infatti: **agevolazione sugli spazi, riduzione dell'Iva e dell'accise, incentivi per impianti sulla**

birra in fusto, agevolazioni sul vuoto a rendere e sulla mobilità. Un diverso sistema di tassazione della birra potrebbe permettere quegli investimenti che servono a rilanciare l'out of home, un settore che altrimenti rischia di veder chiusi, nei prossimi mesi, circa 50 mila locali che attualmente danno lavoro a 350 mila persone (fonte Fipe Confcommercio).

L'Osservatorio Birra nasce come punto di osservazione sul mondo della birra, con l'obiettivo di analizzare il ruolo e l'impatto della filiera sul panorama eco-

nomico e culturale italiano. Promosso dalla Fondazione Birra Moretti, produce analisi, studi e ricerche sul mercato, l'industria, il consumo e il futuro della bevanda più diffusa al mondo. Opera senza fine di lucro e ha lo scopo di migliorare la conoscenza della birra in Italia, diffondendone la cultura e abbinamenti gastronomici, coerenti con lo stile alimentare italiano e con un consumo di birra intelligente e moderato.

Althesys Strategic Consultants è una società professionale indipendente specializzata nella consulenza strategica e nello sviluppo di conoscenze. Guidata dal professor Alessandro Marangoni, è attiva nelle aree dell'analisi strategica, della ricerca economico-finanziaria e della sostenibilità. Ha una profonda conoscenza dei settori ambientali, energetici, delle public utilities e agro-alimentari. I think tank IREX nel settore dell'energia, Top Utility nel comparto delle public utility e WAS in quello della gestione ambientale e del riciclo sono punti di riferimento e occasioni di confronto per gli operatori dei rispettivi settori. Althesys realizza studi e ricerche a livello nazionale e internazionale per conto di primarie imprese e istituzioni.

ALTHESYS
Strategic Consultants



FRM
FONDAZIONE
BIRRA MORETTI
Fare, Bere, Mangiare.

EPIC BREWING E TELEGRAPH BREWING

Ecco le nuove proposte di birra di Interbrau!

La continua evoluzione che ha portato **Interbrau** ad essere il trendsetter del segmento Birre Speciali in Italia non si arresta, e dopo l'entrata nel proprio portfolio ad inizio 2020 di brand importanti come **Mikkeller**, **Stauder**, **Uerige**, oggi porta anche nel mercato italiano, sia in fusto che in bottiglie, le Specialità dei birrifici americani **Epic Brewing** e **Telegraph Brewing**. **Epic Brewing** nasce a Salt Lake City, nello Utah, nel 2010 dalla grande passione di David Cole e Peter Erickson, fondatori e co-proprietari del birrificio statunitense. La **qualità** delle loro birre e la forza del Brand riscuotono subito successo, e nel giro di pochi mesi arrivano già i primi premi sia a livello nazionale che internazionale. Tre anni dopo, nel 2013, Epic Brewing amplia le sue attività di birrificio in Colorado aprendo un secondo birrificio a Denver, nel distretto di River North, dove aprono anche una tap

room con 25 spine. È il 2017 quando Epic decide di acquistare il birrificio **Telegraph** di Santa Barbara, una realtà capace di distinguersi per l'estrema qualità delle birre, e da un vintage style che la contraddistingue. *“Siamo molto contenti, dice **Sandro Vecchiato**, General manager insieme al fratello Michele di Interbrau, di questa nuova partnership, che rappresenta per noi una grande opportunità e una nuova sfida. Opportunità, perché avere in portfolio due Birrifici così prestigiosi è, oltre che un onore, anche un'occasione per poter proporre agli appassionati di Birre Speciali nuove eccellenze d'oltreoceano. Grande sfida, perché soprattutto in questo periodo è la qualità e fidelizzazione al marchio che premia, e il nostro compito sarà quello di trasmettere i grandi valori, le storie e le peculiarità che Epic e Telegraph hanno nel loro DNA. Ma è il nostro lavoro da più di trenta anni, e per questo siamo riconosciuti. Ma attenzione, le novità non finiscono qui!”*



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

VINE,
A DEAL
MAKE ME
R. SMARTER.



GENERAL G3
INTERIORS

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

www.generalg3.it
progettazione@generalg3.it

AIUTA L'AMBIENTE



PRENDICI GUSTO

Una nuova veste grafica per comunicare ai consumatori la sostenibilità delle bottiglie riutilizzabili per il vuoto a rendere

Più buona per noi e per l'ambiente.

PERONI SI VESTE DI NUOVO CON LA BOTTIGLIA VUOTO A RENDERE

OSSERVATORIO

Gli Italiani sono sempre più sensibili rispetto ai temi ambientali, 9 italiani su 10 ritengono infatti che la difesa dell'ambiente sia uno dei valori più importanti per la nostra società, e la crescente attenzione alla sostenibilità incide e, molto spesso modifica, i comportamenti d'acquisto dei consumatori divenuti sempre più esigenti e consapevoli del proprio ruolo (fonte: Nielsen in collaborazione con Novamont). Abbiamo imparato abitudini di cui ormai non riusciamo a fare a meno, come leggere attentamente le etichette dei prodotti che acquistiamo, informarci non solo sugli ingredienti che li compongono ma anche sugli involucri in cui sono contenuti. Abbiamo imparato a limitare per esempio l'utilizzo della plastica in maniera naturale, e siamo sempre più attenti a tutto quello che acquistiamo e a come successivamente lo smaltiamo. In questo contesto si inserisce Peroni, da sempre impegnata nella riduzione dell'impatto ambientale, che esce oggi sul mercato con una rinnovata veste grafica del suo formato più sostenibile, il vuoto a rendere (già disponibile nei bar e ristoranti italiani, nei formati da 20 cl, 33cl e 66cl). Birra Peroni è impegnata nel vuoto a rendere dalla sua nascita, nel 1846. Mentre i fusti vuoto a rendere vengono prodotti in tutti e tre gli stabilimenti di Roma, Padova e Bari, tutto il vuoto a rendere in bottiglia





viene prodotto nello stabilimento di Bari da una linea produttiva interamente dedicata, con cui vengono prodotte fino a 50.000 bottiglie all'ora. Le bottiglie vuote a rendere sono più resistenti rispetto alle normali bottiglie proprio per permettere il riutilizzo, con un ciclo di vita che va tra i 15 e i 18 riusi. Le nuove bottiglie vuote a rendere, anche chiamate "**UNI**" perché universali tra tutti i produttori di birra, sono da oggi riconoscibili grazie ad una veste distintiva che, con la presenza dell'icona del riciclo e l'utilizzo del colore verde, simboli universali di sostenibilità, e l'indicazione "vuoto a rendere", comunicano in maniera chiara e immediata al consumatore la sostenibilità di questo packaging. *Birra Peroni è da sempre impegnata per la salvaguardia dell'ambiente. Impegno che vogliamo trasmettere ai nostri consumatori con questo particolare formato. Pensare che quella*

*bottiglia avrà ancora una lunga vita e non verrà smaltita in quel momento è una cosa incoraggiante, un segno di rispetto per l'ambiente e il territorio in cui viviamo, un progetto che abbiamo deciso di portare avanti con orgoglio e che siamo sicuri possa essere un piccolo ma concreto aiuto alla sostenibilità ambientale. Si tratta solo di acquisire una nuova abitudine, utile prima di tutto a noi stessi, afferma **Marina Manfredi, Marketing Manager Peroni Line**. Perché questo progetto funzioni sarà ovviamente necessaria la collaborazione di tutti, perché restituire una bottiglia di vetro possa diventare un gesto di responsabilità, per un processo che non solo tuteli l'ambiente ma agisca anche sul modo in cui viviamo ogni giorno, decidendo di farlo responsabilmente. Per vivere meglio basta un piccolo ma UNiversale gesto. Come le nuove bottiglie Peroni UNI!*



B&S
BIRRA&SOUND

LOCALI: Chiosco Birreria Gourmet a Torino, Elitix Pub a Roma. IN VETRINA: Brause Albersbach, Malto d'orzo italiano per Birra Amarcord, Bräuwerk Hornan. OPINIONI: Fabbio. BIRRE ARTIGIANALI: Soppressari Birra e Birra Birrifico Favenna del Vareso. MARCHI: Organizzazione di servizi DALLA CUCINA: la Polenta fa la base, contenta, Demetra in "giallo" con Sievi Take away. FORMAZIONE: From Ad Horca.

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

Anno 21 n°6 - 2020
Periodico Bimestrale

Direttore editoriale
Piero Ceccarini

Direttore responsabile
Paolo Tosti

Editrice
Extramoenia s.r.l.
Viale Mazzini 120
03100 Frosinone (Fr)
amministrazione@birraandsound.it

Redazione
Daniela Morazzoni
Piero Ceccarini
Roberta Ottavi
Alessio Ceccarini
Marcella Fucile
Guja Vallerini
Anna Ferretti
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

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

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

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

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



Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

32 Via dei Birrai	Pag	41
Tel. +39 0423 681983		
Amarcord	Pag	29
www.amarcord.it		
Anja srls - Brew Company	Pag	7
Tel. +39 0828 030021		
Beer Gravity	Pag	15
www.beergravity.com		
Birra Flea	Pag	37
www.birraflea.com		
Birrificio Bari	Pag	41
www.birrificiobari.it		
Birrificio I Due Mastri	Pag	40
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe	Pag	35
www.bitburger-international.it		
B&S WEB	Pag	39
www.birraandsound.it		
Demetra - Crem à Poche	Pag	53
www.cremapoche.it		
Forst	Pag	II
www.forst.it		
Globo Beverage	Pag	11
info@globobeverage.it		
GG3	Pag	61
Tel. +39 0775 224034/35		
Haacht Super 8	Pag	10
www.haacht.com		
HB München	Pag	55
Tel. +49 8992105/0		
Il Torchio	Pag	51
www.iltorchioenoteca.it		
IEG	Pag	25
www.iegexpo.it		
Jacob	Pag	13
www.brauerei-jacob.de		
Kiem	Pag	5
www.birrekiem.com		
Krombacher	Pag	III
www.krombacher.com		
Kuchlbauer	Pag	12
www.kuchlbauer.de		
Kühbacher	Pag	22
www.kuhbacher.com		
Logika	Pag	8
www.impakto.it		
New Yorker Beer	Pag	45
www.newyorkerbeer.com		
Radeberger QBA	Pag	IV
www.qualitybeeracademy.it		
Svevi	Pag	54
Tel. +39 050 804683		
Theresianer	Pag	9
www.theresianer.it		
Tebs Draft	Pag	6
www.tebsdraft.com		
VDGlass	Pag	36
www.vdglass.it		

PER IL TUO ABBONAMENTO

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

Extramoenia srl
Viale Mazzini 120 Scala D
03100 Frosinone - FR

Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT
IT 33 H 02008 74630 000500023822

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

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



LOCALE

nome del locale

via

cap

città

provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città

provincia

partita iva



Krombacher Brautradition

SEIT 1803

NOVITÀ

Formato fusto: 20 litri

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

Manfred Schmidt, Capo Mastro Birraio di Krombacher

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



IL CAVALIERE HA UNA NUOVA VESTE

gornitalia.it



Una birra inconfondibile
eredità di una storia antica.
Belgian Strong Ale 8,6°.
Maturata su legno di rovere.

