

n° 3/2021 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**MERCATO** Annual Report AssoBirra **LOCALI** Pogue Mahone's Irish Pub a Milano **ON THE ROAD** Bebidas e HB München in Abruzzo **INVETRINA** Camba Bavaria, Se ci unisce è Peroni, Ustersbacher Privatbrauerei, In bici con Forst 0,0% **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Intervista a Mimmo Loiacono **DALLA FILIERA** Malteria Monfarm un anno dopo **DALLA CUCINA** Pizza forever, Ama Mangia Sorridi con Demetra, Pizza si, ma alla tedesca! **FORMAZIONE** Artiere della pizza®

Friesisches Brauhaus  
**JEVER**

# La regina delle Pils tedesche

Birra unica, vera icona dello stile.



Da oggi Jever è disponibile anche in **lattina 0,50 l**.  
Il miglior formato per gustarla al meglio perché **la lattina protegge il liquido dalla luce del sole** e quindi dal rischio di ossidazione.

Provala  
**ANCHE IN LATTINA!**

Disponibile nei formati:  
lattina 0,50 l / bottiglia 0,33 l / fusto 30 l



**QUALITYBEERACADEMY.IT**

**#BEREMENOBEREMEGLIO**

Seguici su:



**QBA** QUALITY  
BEER  
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

# B&S

## HORECA IN RIPRESA

# L

a risposta è positiva, almeno stando all'analisi della società di ricerca Formind per la Federazione Italgrob. *Abbiamo registrato un trend molto promettente - ha dichiarato il direttore di Italgrob Dino Di Marino - Il mese di giugno appena concluso, rappresenta per il canale fuori casa, l'esplosione di quanto si era già rilevato a maggio.*

Le prospettive per la stagione estiva sono più che positive, anche grazie alla propensione dei consumatori che dimostrano, dopo 15 mesi di pandemia, di aver una gran voglia di vivere e mangiare fuori dalle mura domestiche.

La voglia di edonismo, di soddisfazione, di socialità, ha prevalso ancora una volta e il consumatore, pur rimodulando il proprio stile di consumo rispetto alla capacità di spesa, non penalizza i consumi fuori casa modificando la propria spesa su altri mercati. Bene i consumi orientati al bar, alla colazione, all'aperitivo sia diurno che notturno; anche la ristorazione ha una proiezione positiva nel complesso, molto forte nel momento della cena che probabilmente sarà il momento di consumo che recupererà maggiormente nel 2021 (+34%), cautela nella pausa pranzo che, per effetto dello smart working, registra una riduzione dell'attitudine, che seppur ridotta troverà conferma anche nel periodo estivo.

Pertanto, complessivamente buone notizie, avvalorate da un mese di giugno che chiude con un +48% verso giugno 2020, non lontano da giugno 2019 e che rappresenta un punto fermo per la stagione 2021, data anche climaticamente calda e, quindi, favorevole per i consumi del fuori casa.

Chiaramente non sarà sufficiente il buon andamento di quest'anno per recuperare i danni del 2020, probabilmente si riuscirà a recuperare un terzo della perdita e la parte rilevante rappresenterà il recupero per il prossimo biennio... ma il fuori casa conferma la sua attitudine a rappresentare un canale reattivo dinamico ed in ripresa.



# SOMMARIO

## 12 FIERE

- Chiacchiere da Pub - una birra con Kuaska, evento digitale a Beer&Food Attraction per presentare la nuova **Warsteiner Brewers Gold**.



## 20 INAUGURAZIONI

- Con un nuovo ristorante nella zona food del Forum di Palermo **Doppio Malto apre in Sicilia**.



## 26 IN VETRINA

- **Camba Bavaria**, birrifico artigianale e molto più, anche panetteria e ristorante.



- Per il suo 175°, nuova grafica, tecnologia blockchain applicata alla filiera e nuova campagna di comunicazione: **Se Ci Unisce è Peroni**.



## 14 MERCATO

- AssoBirra presenta l'Annual Report 2020: "La birra ha unito gli italiani".



## 22 LOCALI

- In via Salmi 1, a Milano, **Pogue Mahone's Iris Pub**, un locale uno e trino.



- Riconoscimento DLG come miglior birrifico della Germania e premio TOP100 per ecosostenibilità a **Ustersbacher Privatbrauerei seit 1605**.



## 18 EVENTI

- Digital event **Benediktiner Weissbräu** dall'Abbazia di Ettal.



## 24 ON THE ROAD

- Con **Bebidas Beverage** di L'Aquila un tour fra locali che offrono **HB München**.



- **FORST 0,0%**, la prima alcolica con zero gradi alcolici dall'Alto Adige: Sportiva per natura. **Un'estate rinfrescante in bici con FORST 0,0%**



Spigolature 38 - 39

Dentro La Cotta 40 - 41



## 34 MARKETING

- Azioni di marketing in cui **K.Kiem non parla di qualità ma la dimostra!**



## 46 DALLA FILIERA

- **Malteria Monfarm un anno dopo:** cosa è cambiato rispetto ai progetti dell'apertura.



## 54 FORMAZIONE

- La scuola di formazione Ad Horeca ha creato il percorso **Artiere della pizza®**.



## 36 IT

- **Il controllo di gestione del futuro** con "il metodo Augusta" di Nealocio.



## 48 DALLA CUCINA

- **Pizza forever**



## 56 ATTREZZATURE

- *Il sistema multifunzione per la purificazione dell'aria di tutti gli ambienti interni:* **HYLA EST.**



## 38 BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature.



- Dentro la cotta le nuove birre in fermento.



- **Intervista a Mimmo Loiacono, Co-fondatore Birrificio Bari.**



- **Ama Mangia Sorridi con Demetra**

**AMA L'ITALIA  
MANGIA LA PIZZA  
SORRIDI ALLA VITA**



- **Pizza si, ma alla tedesca!**



## 62 OSSERVATORIO

- Tre birre, tre stili, tre eccellenze! **Gli Stili Zerocinquanta.**



- **Live con Martin Sack**, mastro birraio di **Mönchshof e Mönchshof Natur Radler**, Bevanda dell'anno 2020 in Germania.



- **Carenza di personale nella ristorazione: Ovvviare con Rational.**



## MOKHA

### Pinsa - Steakhouse - Fun

A Rescaldina, cittadina a 25 km da Milano, ha inaugurato il 22 maggio, in Via Fratelli d'Italia 21 all'interno del Rescaldina Village, il secondo locale Mokha che, dopo aver "spopolato" a Induno Olona dal 2017, compie un primo passo verso una catena di locali a cui auguriamo il successo. Un'apertura che coraggiosamente ha affrontato il periodo pandemico fidando nella sua struttura multifunzionale che vanta numerosi punti di forza. Siamo infatti di fronte ad un locale "ibrido" che offre una cucina fusion, dalla fantastica pinsa romana agli antipasti, dai poke' hawayani agli hamburgers, per finire con l'American steakhouse. E non finisce qui, Mokha è anche American bar, con una linea drinks personalizzata, ma non solo.. Mokha è intrattenimento musicale, dj set, live bands e giochi a tema. A rendere possibile tanto impegno è stato, e sarà anche a Rescaldina, il team che si fregia di definirsi Mokha Family. Il locale è ampio, offre un dehor al coperto e ottimo spazio di parcheggio. Si presenta con un arredo ricercato ma informale, capace di rappresentare le tre offerte chiave espresse dal suo claim e qui rappresentate da parole chiave, illustrazioni e citazioni a effetto mentre le immagini a parete raccontano l'offerta complessiva del locale.





BUDWEISER  
*Budvar*

Sapevi che la VERA BUDWEISER  
appartiene a tutti i cittadini cechi?

*Greetings*  
FROM THE  
REPUBLIC  
OF BEER



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

## ALL DAY VACAY DI FOUNDERS BREWING CO.

In Italia grazie a **Brewrise** la session wheat ale, la stagionale di Founders perfetta per l'estate.

Una rivisitazione della birra icona del birrifico americano, la All Day IPA, la All Day Vacay racchiude nel gusto intense note fruttate e sentori tropicali, che si combinano con sentori leggermente tostati di pane, una dolcezza moderata sul finale che lascia in bocca una sensazione morbida e rinfrescante". *Con i suoi 4,6% di gradazione alcolica, All Day Vacay cattura l'essenza dell'estate, della spiaggia e delle vacanze in generale*, dichiara Jeremy Kosmicki, il Brewmaster di casa.



## BLESAR HIDROMIEL

La bevanda alcolica fermentata più antica del mondo, creata a Valencia, in Spagna, da Blesar che la produce in modo tradizionale (miele, acqua e lievito), completamente naturale e senza glutine.

**Blesar Hidromiel** è adatto a tutti i tipi di palati grazie alle tre varietà:

- **secco**, di 10°, intenso nel sapore e nel corpo
- **semisecco**, di 7.6°, il giusto mix tra dolcezza e alcol
- **dolce**, di 4.3°, dal retrogusto delicato e molto rinfrescante.

Medaglie per tutte e tre le varietà al Campeonato Nacional de Hidromiel "Copa Reina".

**GLOBO**  
Beverage

Referente per l'Italia: Alessio Rasera  
Cell. 340 8975748 [info@globobeverage.com](mailto:info@globobeverage.com)

**Aidersbacher**



# THE WHITE HAG BREWERY FROM IRELAND



**BEEA**  
**GRAVITY**  
THE BEER IMPORT COMPANY

## I PRÌNCIPI BEVONO...

Dopo la fine delle restrizioni da pandemia, in Inghilterra, il principe Carlo e consorte Camilla hanno visitato Clapham Old Town, una zona di Londra ricca di esercizi commerciali, per esprimere la loro vicinanza a titolari e dipendenti. A Londra non mancano certo i pub e il principe è stato invitato, guarda caso il nome, dal pub Prince of Wales ad entrare per farsi una birra. Il lato divertente è stato vederlo spillare dietro il bancone, non sembrava un grande esperto, ma la vera impresa è stato vederlo bere tenendo la mascherina a mezzaria... bella pretesa... comunque un dato certo: anche i principi bevono birra!



Getty Images

## ... LE REGINE PRODUCONO

La regina Elisabetta ha dato il via ad un proprio brand brassicolo creando le prime due birre con orzo biologico Laureate Spring coltivato nella sua tenuta di Sandringham e prodotte dalla Barsham Brewery nel Norfolk. Entrambe le bottiglie prendono il nome dalla tenuta, **Sandringham Beer**, come simbolo mostrano le immagini di una lepre e di un fagiano, come stile sono rispettivamente una "bitter" inglese tradizionale filtrata a freddo e una Golden IPA, il confezionamento è in bottiglia da 50cl. Si troveranno in vendita al negozio di souvenir di Sandringham ma presto, si presume, potranno essere acquistate sul sito di e-shop "Royal Collection Shop".



# SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA

# SUPER 8

BREWED AND BOTTLED  
**IN BELGIUM**

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

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA



Benediktiner  
Weissbier

# IL CIELO COSÌ VICINO.

Prodotta a Lich secondo la storica ricetta dei monaci benedettini  
del monastero Benediktiner Weissbräu GmbH di Ettal.



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

Luca Venturi, Sales Manager Italy, Area Manager Nord-Est, E-Mail: [luca.venturi@bitburger-braugruppe.de](mailto:luca.venturi@bitburger-braugruppe.de)

Daniele Spinelli, Area Manager Nord-Ovest, E-Mail: [daniele.spinelli@bitburger-braugruppe.de](mailto:daniele.spinelli@bitburger-braugruppe.de) · Daniela Palazzi, Area Manager Centro-Sud, E-Mail: [daniela.palazzi@bitburger-braugruppe.de](mailto:daniela.palazzi@bitburger-braugruppe.de)

# TEBS DRAFT

*"Draft is passion"*

DISTRIBUTION EQUIPMENT DISPENSING

## COLONNE AD UNA VIA

*Semplici, pulite, lineari ma nel contempo uniche e spettacolari.  
Questo descrive le nostre colonne!*



### LA CHIMNEY

*La colonna tubolare, fine ed elegante, un evergreen che non passa mai di moda!*

### LA QUADRA

*Colonna quadrata oltre la classica singola, con una linea decisa e squadrata.*

*Una colonna che diventa elemento d'arredo unico e insostituibile per la tua attività!*



### STONE

*Rettangolare, dai colori unici e inimitabili e per di più personalizzabile con il tuo logo!  
Stone va oltre il semplice concetto di colonna!*



### VICTORY

*Colonna tubolare, con taglio obliquo, ideale per essere personalizzata e per rendere unico il tuo locale!*



### COSA ASPETTI?

**SCOPRI TUTTA LA GAMMA E SCEGLI LO STILE PIU' ADATTO ALLA TUA ATTIVITA'**

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

Via Cimabue 16 Besana in Brianza

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



Numero Verde

800 301 335

Chiamata gratuita

## LO SCHLOSSWIRT FORST PER I PIÙ RAFFINATI GOURMAND

Riparte finalmente la stagione allo Schlosswirt Forst, con la sua **Luisl Stube**, seguita dallo **Chef Luis Haller**, che è nuovamente entrata a far parte dei locali suggeriti da Le Guide de L'Espresso, I Ristoranti e i Vini d'Italia. Questo riconoscimento (due cappelli) alla Luisl Stube, va ad affiancarsi a numerosi riconoscimenti tra cui il "Premio Godio", il Gambero Rosso, il Gault&Millau e la nomina di "Cuoco dell'anno dell'Alto Adige" da parte della rinomata guida gastronomica tedesca "Der Große Restaurant & Hotel Guide". Lo Schlosswirt Forst è situato in prossimità della sede principale del noto birrifico altoatesino Birra FORST. Fin dalla sua apertura nel 2017 il ristorante è seguito da Luis Haller, famoso chef nato in Val Passiria, Alto Adige che, dopo varie esperienze in diversi ristoranti e hotel rinomati in Italia e all'estero, ha iniziato la sua collaborazione con Birra FORST nel 2014, occupandosi inizialmente dell'esclusivo Temporary Restaurant Felsenkeller per poi coronare il suo sogno con lo Schlosswirt Forst.



## BLANCHE DE LIÈGE

La prima birra in stile blanche che porta il nome della città in cui è nata: Blanche de Liège! Ci ha pensato **Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu** a creare una birra di gradazione 5,5% vol. con aromi fruttati di arancia amara e "piccanti" di coriandolo e pepe. Una birra perfetta per l'estate!





Which character are you?



*“Sono fatte della stessa sostanza di cui son fatti i sogni!  
Nello spazio d’un sorso è racchiuso il loro intenso aroma,,  
E’ così che le avrebbe descritte il nostro amato William!*

Sul palcoscenico delle birre italiane, entrano in scena le nuove Zerocinquanta.

zerocinquanta.beer  

**ZEROCINQUANTA**  
*Birra prodotta in Italia non filtrata*

Le webinar session che hanno caratterizzato la versione digitale di Beer&Food Attraction hanno riscosso un notevole successo, si parla di 4.442 visualizzazioni degli eventi proposti in streaming. Fra questi ci ha coinvolto in modo particolare l'evento "Chiacchiere da Pub - una birra con Kuaska" che ha visto la presentazione anche in fiera della nuova birra Warsteiner Brewers Gold.

# Warsteiner Brewers Gold

**L**anciata in Italia, esclusivamente per il canale ho.re.ca., ad un anno dalla presentazione in Germania dove ha segnato le migliori performance di vendita tra le innovazioni di prodotto birra nel 2020, Warsteiner Brewers Gold è la prima birra non filtrata nella lunga storia della birreria privata tedesca, dal 1753 di proprietà della famiglia Cramer. È stata presentata in anteprima da Warsteiner Italia tramite un evento digitale riservato ai distributori, evento durante il quale è stata proposta anche la piattaforma digitale **Warsteiner Lovers** (<http://www.warsteinerlovers.it>), il luogo in cui gli appassionati

possono letteralmente trovare e incontrare i locali in cui vengono servite le birre del gruppo Warsteiner. Qui ogni locale cliente può registrarsi, creare il proprio profilo inserendo informazioni come indirizzo, orari di apertura, informazioni





di contatto, caricare il menù e la carta birre. Gli appassionati possono accedere e, attraverso la mappa, individuare il locale Warsteiner più vicino e consultarne il profilo.

Il lancio di un prodotto nuovo e innovativo per il mercato delle lager tedesche dimostra la voglia di innovare, pur rispettando la propria tradizione. La Warsteiner Brewers Gold è una specialità lager non filtrata, leggermente ambrata, realizzata nel rispetto dell'Editto di Purezza, come da tradizione Warsteiner. Ciò che caratterizza questa Lager è il fatto di essere brassata con il **luppolo Brewers Gold**, preziosissimo luppolo autoctono europeo, che le conferisce note floreali, speziate e di ribes nero. Il grado di amaro è equilibrato e si abbina perfettamente alle note di caramello e miele, conferite dai **malti Münchener e Pilsner**. *Warsteiner Brewers Gold è una birra molto innovativa, pur rimanendo aderente alla tradizione tedesca nello stile*, ha detto **Lorenzo Dabove in arte Kuaska**, degustando questa birra. *Il luppolo Brewers Gold è di tradizione inglese, lanciato da più di un secolo, ha fatto tanta fortuna anche di molti birrifici del Belgio, ma è quasi sempre utilizzato in dry hopping con malti chiari. Mi ha stupito l'idea di Warsteiner di utilizzare questo luppolo in bollitura in una birra ambrata, per le mie conoscenze si tratta di un utilizzo inedito soprattutto per la scena birraria tedesca. Consiglio Warsteiner Brewers Gold a chi vuole scoprire, grazie a questo luppolo speciale, un gusto nuovo, in una birra equilibrata, di facile bevibilità e anche innovativa.*

*Abbiamo le idee molto chiare per il futuro*, commenta l'AD **Luca Giardiello**. *Desideriamo che Warsteiner Brewers Gold sia il simbolo della ripartenza del nostro settore, per questo abbiamo deciso di lanciarla in esclusiva per l'Horeca.*

*Non a caso abbiamo scelto di lanciare un prodotto nella categoria delle speciali, un trend in grande crescita, in linea con le esigenze dei consumatori, sempre più alla ricerca di birre sorprendenti nel gusto ma equilibrate e di facile bevibilità. Warsteiner Brewers Gold è disponibile in fusto 20 litri slim, bottiglia 33cl e lattina 50cl. Supportare significa innovare non solo nei prodotti, ma anche nei servizi, per questo abbiamo sviluppato l'innovativa piattaforma Warsteiner Lovers, per guidare i nostri consumatori, intercettati sui social network, alla scoperta dei nostri locali, dove poter consumare la Warsteiner. Per noi il digitale è l'occasione di rafforzare la partnership di filiera con i distributori di bevande, offrendogli strumenti di sell-out.*

La consacrazione ufficiale di Warsteiner Brewers Gold si è avuta con l'evento organizzato da Warsteiner Italia a Beer&Food Attraction, a cui hanno partecipato **Giovanni Mondini**, trade marketing manager, **Giuseppe Adelardi**, AD Idea Food & Beverage, e **Kuaska**. In queste Chiacchiere da Pub si è esplicitato come il cammino di Warsteiner abbia incontrato le birre belghe, dalla creazione della Pater Linus Blonde del 2017 alle successive Pater Linus Blanche e Triple, fino alla nuovissima Warsteiner Brewers Gold, una lager *naturtrub*, come ama venga definita Kuaska, veramente innovativa.



La birra si conferma sinonimo di convivialità e bevanda irrinunciabile sulle tavole degli italiani nonostante il calo fisiologico dei principali dati di mercato dovuto all'emergenza Covid-19.

Urgenti le misure per consentire la ripartenza del settore brassicolo italiano, strategico per l'economia e per l'industria agroalimentare: subito un incentivo fiscale sulla birra in fusto, insieme ad un sostegno mirato per i birrifici artigianali. Sul lungo periodo, occorre riavviare il percorso di riduzione delle accise.

## AssoBirra presenta l'Annual Report 2020

*“La birra ha unito gli italiani”*



**S**i chiude con il segno “meno” il 2020 della birra in Italia, riportando un calo fisiologico dei principali dati di mercato che rispecchia l'impatto **della pandemia sul comparto birrario italiano**. A dirlo sono i dati dell'**Annual Report 2020 di AssoBirra**: nel 2020 la **produzione nazionale** di birra ha visto un calo dell'**8,4%**, accompagnato da una netta flessione dei **consumi pari all'11,4%** e da una più contenuta diminuzione dell'**export** che ha segnato una decrescita del **4,8%**, a causa delle restrizioni imposte dalle misure per il contenimento dell'emergenza Covid-19. Una fotografia ribaltata rispetto a quella dell'anno 2019 che aveva messo a segno record storici in termini di produzione, consumi ed export ma che necessita però di essere analizzata in

filigrana. Nel 2020, infatti, **la birra è stata la bevanda più consumata dagli italiani**. Persino durante il lockdown, riuscendo a creare socialità anche quando sembrava impossibile o quasi. Inoltre, l'anno scorso, la birra si è confermata una **bevanda irrinunciabile** sulle tavole dei connazionali, sinonimo di **qualità**, nonché protagonista di **momenti di relax e condivisione**. In questo contesto, la birra rimane un importante patrimonio per l'Italia.

Lo testimoniano i numeri: la filiera brassicola nel 2020 conta circa **900 imprese** e oltre **115.000 occupati** lungo tutta la filiera dalle imprese agricole fino ai punti di consumo out-of-home. E infatti **ogni persona occupata in produzione contribuisce a creare ben 31,4 posti di lavoro**.

Il tutto si traduce in un valore condiviso generato dalla birra in Italia che nel 2019 ammontava a 9,5 miliardi di euro. La birra è dunque una ricchezza per il tessuto economico italiano e per l'industria agroalimentare e pertanto va supportata e valorizzata affinché possa tornare a crescere.

### LE CIFRE DEL COMPARTO

Il 2020 è stato sicuramente un anno in salita, in cui la crisi pandemica ha toccato tutta la catena del valore generato dalla birra, in Italia come nel resto d'Europa, determinando un inevitabile contraccolpo sui dati di mercato.

Secondo l'Annual Report 2020 di AssoBirra, la **produzione nazionale** di birra si è attestata a **15.829.000 ettolitri**, calando dell'**8,4%** rispetto al 2019 (quando aveva raggiunto i 17.288.000 ettolitri) e i **consumi** – colpiti dalle restrizioni imposte nel fuori casa – hanno segnato un calo dell'**11,4%** (**18.784.000 ettolitri** nei confronti di un 2019 che aveva superato la quota dei 21 milioni di ettolitri). Anche l'**export**, dopo anni di crescita, subisce un calo – seppur più contenuto – del **4,8%** con volumi esportati pari a **3,3 milioni di ettolitri** riconfermandosi comunque significativo nei Paesi a forte tradizione birraria, a dimostrazione della qualità della birra italiana. Tra i principali Paesi importatori troviamo ancora in pole position il Regno Unito (47,3%); gli USA (7,3%) e l'Australia (7%). Di contro si segnala un calo dell'**import** del 15%.

Anche durante la pandemia, la birra ha dato prova di ricoprire un ruolo di primo piano nel panorama dell'industria delle bevande e quindi per l'economia nazionale. Non solo si è confermata bevanda da pasto per eccellenza, ma vero e proprio catalizzatore di connessioni e protagonista indiscussa di momenti di socialità. Al di là, quindi, del quadro difficile che emerge dalla lettura dei dati del nostro Annual Report 2020, crediamo sia indispensabile ricostruire sin da subito le premesse per dare nuovo impulso al potenziale di sviluppo italiano, commenta **Michele Cason, Presidente di AssoBirra**. E prosegue: Per ripartire, dobbiamo sostenere la capacità di investimento delle imprese, garantire misure di rafforzamento della struttura finanziaria, puntare sulla competenza e sulla formazione dei lavoratori, giovani e donne in primis. Non solo, il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza va tradotto in azioni concrete volte a promuovere innovazione, qualità e sostenibilità. L'industria della birra e AssoBirra sono in prima linea per contribuire alla rinascita dell'Italia.

### LE RICHIESTE ALLE ISTITUZIONI: FOCUS SU HO.RE.CA. E ACCISE

La birra è una bevanda cara agli italiani che non porta ricchezza solo a chi la produce, ma anche a tutti i player a valle e a monte della filiera e allo Stato. È un comparto produttivo po-



polato di grandi, medie e piccole imprese radicate su tutto il territorio nazionale e che nel periodo 2015-2019 ha registrato una crescita significativa in termini di investimenti, entrate fiscali e occupazione. Le limitazioni e il blocco del canale Ho.Re.Ca. – tra i più colpiti dall'emergenza Covid-19 – ha generato una **perdita di oltre 20.000 posti di lavoro** nel solo primo semestre 2020 in Italia. Inoltre, se fino al 2019, aveva raggiunto i 9,5 miliardi di valore condiviso, di cui 5,9 miliardi di euro nel solo canale out-of-home, nel primo semestre 2020 si evidenzia un **decremento di 1,6 miliardi di euro**, rispetto alle stime, che annulla di fatto quasi tutta la crescita degli ultimi 4 anni. Alla luce di queste considerazioni, AssoBirra si fa portavoce di **due richieste** al Governo: un sostegno immediato sulla birra alla spina attraverso un **credito di imposta** destinato direttamente all'Ho.Re.Ca. e nella prossima Legge di Bilancio **una riduzione triennale delle accise** che gravano sulla birra. La ripresa del comparto birrario - che in un solo semestre ha visto l'azzeramento dell'intera crescita dell'ultimo quadriennio - passa da interventi mirati di fiscalità dedicati al settore, dichiara **Alfredo Pratolongo, Vicepresidente di AssoBirra con delega a Relazioni Istituzionali e Comunicazione**. Un incentivo fiscale di 10 centesimi al litro sulla birra in fusto per sostenere gli oltre 140.000 punti di consumo, quali bar, ristoranti e le 80.000 pizzerie è un sostegno immediato per le sofferen-

ze dell'Ho.Re.Ca. e dei birrifici artigianali che può generare un effetto moltiplicatore lungo tutta la filiera. La misura è sostenuta da emendamenti presentati al Decreto-legge Sostegni Bis dalla quasi totalità delle forze di maggioranza presenti alla Camera, unitamente ad emendamenti che mirano ad introdurre agevolazioni fiscali e semplificazioni per il comparto delle birre artigianali. Un intervento che punta a dare una boccata di ossigeno a tutta la filiera e in particolare all'Ho.Re.Ca., canale prioritario soprattutto per i **microbirrifici** che si reggono proprio sul rapporto con i distributori diretti e che hanno sofferto in modo significativo nel 2020, con una **perdita della produzione e del fatturato superiore al 70%**. Serve tuttavia riprendere anche un percorso serio di revisione delle accise, ancora oggi una zavorra che - a causa degli iniqui aumenti intervenuti nell'ormai lontano 2013 - blocca le potenzialità di sviluppo del settore, operando con un meccanismo di regressività che colpisce i prodotti di minor costo, favorendo l'import da Paesi che godono di regimi fiscali da accise nettamente più favorevoli che in Italia e danneggiando l'export italiano che nel solo 2020 ha segnato un -4,8%, conclude **Pratolongo**. All'esame del Parlamento vi sono, inoltre, **proposte emendative dedicate ai birrifici sotto i 50.000 ettolitri** che - unitamente alla misura del credito di imposta sulla birra in fusto - servono per dare aiuto ai microbirrifici e birrifici artigianali, sui quali l'impatto



della pandemia è stato particolarmente rilevante. Semplificazione e fiscalità agevolata sono la ricetta giusta per mantenere vive e soprattutto far crescere tante realtà imprenditoriali del comparto che in questi anni hanno contribuito attivamente alla crescita e allo sviluppo della filiera e della cultura birraria nel nostro Paese, commenta **Matteo Minelli, Vicepresidente di AssoBirra con delega all'Internazionalizzazione e allo sviluppo Associativo, con particolare riferimento ai Birrifici Artigianali**.

#### BIRRA PROTAGONISTA DEL NEXT NORMAL

Cambiano le abitudini di consumo, ma la passione degli italiani per la birra rimane indissolubile. E anzi, in epoca di Covid-19, si rafforza. Sono questi i **principali trend emersi nel corso del 2020** che attestano la birra una costante nelle scelte d'acquisto degli italiani, grazie alla sua versatilità e alla forte spinta alla socialità. Secondo le evidenze del **Centro Informazione Birra di AssoBirra**, l'aggiornamento periodico sul comparto birrario italiano realizzato grazie alle ricerche di BVA Doxa, gli italiani sono infatti sempre più attenti alla qualità. **Uno su 2 si informa su ciò che mangia e beve**, prediligendo cibi e bevande genuini e di cui si conoscono le proprietà nutrizionali. Fra questi, non manca la birra che viene scelta per i suoi **ingredienti semplici e naturali** e per la varietà di tipologie e gusti che offre. E ancora, in questi ultimi anni, è cresciuta sempre di più l'attenzione degli italiani nei confronti della **sostenibilità** che infatti vanta un ruolo di primo piano nelle scelte d'acquisto. In questo contesto, la birra viene scelta perché il processo produttivo avviene in maniera sicura e controllata, attraverso l'impiego di materie prime di alta qualità e nel rispetto della tradizione di ciascuna tipologia di birra. Una fiducia importante, dunque, che mette la firma sull'impegno costante, da monte a valle, in ogni fase di produzione della birra.



# KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

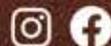
*dal 1862*



+39 02 28094373 - [info@kuehbacher.com](mailto:info@kuehbacher.com) - [www.kuehbacher.com](http://www.kuehbacher.com)

## *Dal tramonto all'alba*

Magazzino & Uffici di Rho  
Via G. Di Vittorio, 7/30 - 20017 (MI)



Assolutamente esclusivo è stato l'evento del gruppo birrario Bitburger del 4 maggio, al quale hanno partecipato il team di gestione di Benediktiner Weissbräu, l'amministratore delegato Holger Pfeiffer, l'amministratore delegato e cantiniere del monastero Ettal Pater Johannes e il direttore commerciale internazionale Sebastian Ellies. (da sinistra)



# Benediktiner Weissbräu

## Digital Event

**I**l palcoscenico di questo evento virtuale è stato il magnifico monastero di Ettal, ma l'attenzione si è concentrata sulle birre Benediktiner e sulle domande del pubblico, composto da importanti partner internazionali, la stampa specializzata e membri commerciali selezionati.

Come prova del successo dell'eccellente organizzazione, c'è stata una valanga di domande invece di applausi, segno della massima partecipazione.

È stato padre Johannes a farci fare una breve visita digitale dell'abbazia di Ettal, un monastero benedettino le cui origini risalgono al 1330 ma che è stato rinnovato nel XVIII secolo in stile barocco bavarese. Situato ad un'altitudine di 877 metri a pochi chilometri da un altro splendore bavarese, il castello di Linderhof, tanto amato da re Ludwig, come sottolinea padre Johannes, il monastero è un complesso ricco di attività, da un istituto scolastico a un'azienda di ospitalità, da un caseificio a una fabbrica di birra fondata nel 1609, e molto altro.

Infatti, secondo il principio di San Benedetto "ora et labora" (prega e lavora), i monaci si occupano della conservazione e

dello sviluppo economico del monastero e fanno opere di carità nella regione.

Il principio del lavoro si trova anche nel birrificio, dove i monaci sono coinvolti nel processo di produzione. Così, padre Johannes Bauer è uno degli amministratori, ma è anche il cantiniere che gestisce economicamente il monastero.

Non solo la vecchia fabbrica di birra, ma anche la Benediktiner Weissbräu GmbH è stata fondata in questo monastero. A quel tempo, il monastero stava cercando un partner forte, poiché la capacità dell'edificio storico e le possibilità logistiche nella riserva naturale erano limitate.

Il partner è stato trovato nell'azienda di famiglia Bitburger Braugruppe, che ha potuto rafforzare nel marketing, nella produzione e nella distribuzione.

Ciò che è speciale del marchio Benediktiner Weissbräu è la base monastica, l'attività dei monaci, la speciale dedizione e cura nella produzione della birra secondo ricette originali, utilizzando il lievito Ettaler Keller. Benediktiner Weissbräu è sinonimo in tutto il mondo di specialità di birra di ispirazione monastica. Oggi, a causa della loro crescente popolarità, le birre Benediktiner sono prodotte nella fabbrica di birra del monastero a Ettal e alla Licher Privatbrauerei. Si è risposto a una domanda curiosa sull'affermazione: "Dem Himmel so nah", cioè "a un passo dal cielo".

Certo, qui c'è il riferimento all'altitudine del monastero nelle Alpi tedesche tra Zugspitze e Oberammergau, ma il significato più importante è quello di sentirsi bene "dentro" per le buone decisioni della vita, così ci si sente un po' più vicini al cielo. Il grande pubblico online ha ricevuto molte informazioni e sono state assaggiate due birre, Benediktiner Hell e Benediktiner Weissbier Naturtrüb.



Prodotta a Lich secondo la ricetta originale creata dai monaci benedettini per il birrificio Benediktiner Weissbräu GmbH di Ettal ([www.benediktiner-weissbier.com](http://www.benediktiner-weissbier.com))



**Benediktiner Hell** è una Helles corposa con una bella vivacità e un sapore intenso, con un colore giallo oro cristallino e una densa schiuma bianca. L'aroma delicato è arricchito da aromi dolci e fruttati come miele leggero, grano maturo, mela gialla e luppolo. In bocca presenta un gioco equilibrato di effervescenza, dolcezza maltata e note di luppolo agrodolci che portano a un piacevole finale. Note fruttate di mela e note speziate di erbe di montagna intensificano il gusto.

Alla domanda su quale sia la migliore combinazione con il cibo, oltre a chiarire che è una questione di gusto personale, il suggerimento di padre Johannes è stato quello di accompagnare piatti leggeri di carne e pesce, o piatti bavaresi con prosciutto e formaggio o piatti freddi classici con involtini di prosciutto e asparagi.

**Benediktiner Weissbier Naturtrüb**, una Weizen rinfrescante che rilascia il suo sapore naturale con facilità. Colore leggermente torbido, dorato come il miele, con una schiuma chiara, fine e persistente.

Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele leggero. Allo stesso tempo discrete note di limone fresco ed erbe. Piacevolmente piccante e leggero al palato, un delizioso sentore di grano con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e note di erbe delicate. L'abbinamento consigliato è con l'arrosto di maiale e lo stinco, con le costole, così come la mozzarella caprese e i dolci con le fragole.

Oltre alla Weissbier, la gamma Benediktiner Weissbräu comprende anche Alkoholfrei, Weissbier Dunkel, Festbier e, in edizione molto limitata, Weissbierbock. Sarà un piacere avere un'altra opportunità di assaggiarle e descriverle.





Doppio Malto è sbarcata in Sicilia il 27 maggio con un nuovo ristorante all'interno della zona food del Forum di Palermo. Ad arricchire il menu, una birra senza glutine e due nuovi hamburger meat-free che faranno la felicità di celiaci e vegetariani. A completare l'offerta un ampio dehor esterno e gli spazi dedicati al divertimento di grandi e piccini, come area bimbi, calciabalilla e freccette.



# DOPPIO MALTO

## apre in Sicilia

INAUGURAZIONI

**Q**uale posto migliore dove andare se non un locale che promette **buona cucina, divertimento** per tutta la famiglia e, soprattutto, un'ampia scelta di **birre**? **Doppio Malto, birrificio-cucina** nato a Erba, è tutto questo e molto altro: con 21 ristoranti attivi in Italia e all'estero e una birra di produzione artigianale che vanta oltre **100** riconoscimenti internazionali, l'ascesa del brand non sembra conoscere battute di arresto! Dal **27 maggio** nasce il **primo ristorante del marchio nell'isola**. Nello specifico, Doppio Malto accoglierà i suoi clienti all'interno della rinnovata zona food del **Forum di Palermo** "Le Putie del Forum", in via Filippo Pecoraino 47, estendendosi su una superficie interna di **600 mq**. Non solo: un **dehor esterno** con circa **60** posti a sedere renderà possibile godersi la bella stagione nel pieno rispetto delle normative vigenti. L'apertura è stata festeggiata con la prima birra offerta dalla casa a tutti i clienti, a pranzo e a cena, fino al 10 giugno.

Aprire in Sicilia ci rende particolarmente felici perché è una terra simbolo del **buon cibo** e dell'**ospitalità**, valori tipicamente legati a quel **senso d'italianità** riconosciuto in tutto il mondo e di cui andiamo tanto orgogliosi, spiega **Giovanni Porcu, CEO di Foodbrand Spa, titolare del marchio Doppio Malto**. Inoltre, riuscire

a espanderci in un momento così difficile ci rende ancora più fieri e speranzosi. Nell'ultimo anno, un'azione scontata come andare a mangiar fuori ha assunto tutto un altro significato, più profondo se vogliamo: ora più che mai le persone hanno voglia di **passare del tempo insieme** e i locali svolgono da sempre questa funzione sociale. Noi non vogliamo essere da meno: come dice il nostro motto, **Doppio Malto è un posto felice** dove poter ritrovarsi con amici e familiari, il tutto sorseggiando una buona birra artigianale e gustando delle pietanze prelibate. Ci auguriamo possa essere lo stesso anche per Palermo.

Per quanto riguarda le proposte a **menu**, Doppio Malto riconferma le sue specialità in ambito culinario a base di birra, come il galletto ruspante dorato alla brace e glassato alla birra Crash, miele e spezie e il famoso Birramisù. E per chi non è amante della carne, all'offerta si aggiungono **due piatti meat-free** a base di ingredienti nostrani: un **hamburger di fagioli e verdure croccanti** e uno di **mais e provola affumicata**. In questo modo, anche i **vegetariani** potranno avere il loro posto felice. Ma la vera protagonista rimane pur sempre lei, la **birra**: **14** le opzioni presenti in menu, inclusa la proposta **gluten-free Leila Senza Scuse**, una lager a bassa fermentazione descritta come "amante e romantica", da assaporare leggendo un buon libro. E fra un sorso di birra e uno spuntino, come in ogni ristorante Doppio Malto non mancheranno gli spazi dedicati al **divertimento** di grandi e piccini: **calciabalilla, freccette** e un'apposita **area bimbi**. Infine, in occasione di questa nuova apertura, Doppio Malto lancerà una **linea di magliette in edizione limitata** e una **damigiana** dedicata al capoluogo siculo da riempire alla spina e riutilizzare più volte, al fine di **ridurre al massimo gli sprechi**.





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



In via Salmini 1, a Milano, uno storico Irish Pub che è cresciuto e si è “triplicato” nel tempo continuando a mietere successi perché non ha mai tradito le sue origini.

# POGUE MAHONE'S

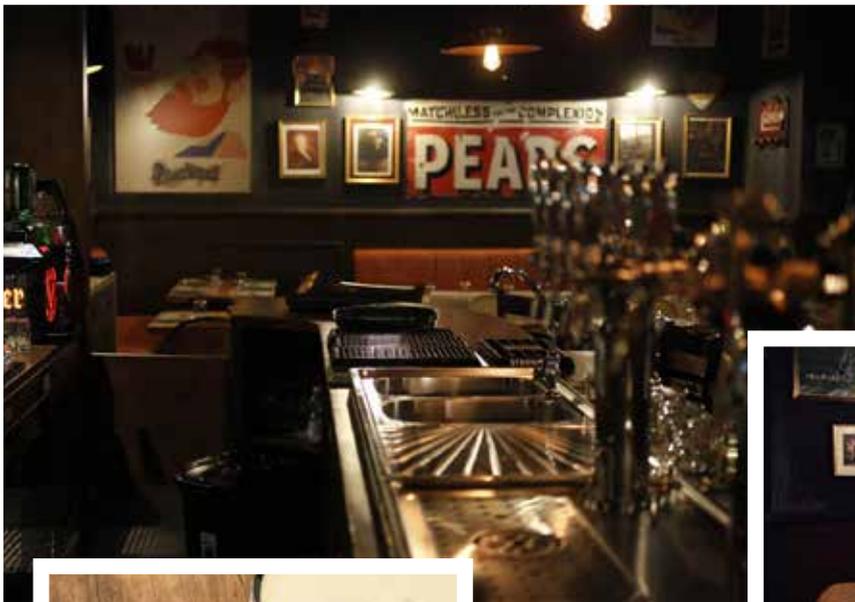
## IRISH PUB

LOCALI

di Guja Vallerni

**L**a zona dove nasce il Pogue nel 1993 è Porta Romana che, per chi non conosce Milano, è legata alla celebre canzone popolare “Porta Romana bella”, per chi invece vive la città è immagine di una “movida” che potremmo definire “soft”. Qui, in questo quartiere, il Pogue Mahone’s è stato fra i primi autentici locali irish, creato da un irlandese, con birra irlandese, Guinness ovviamente, e il vero spirito d’Irlanda. Come ci spiega Gianluca, l’attuale gestore, dagli esordi ad oggi il locale accoglie una comunità anglofona residente in città ed un pubblico soprattutto locale, in sintesi il Pogue Mahone’s è un pub di quartiere, in cui le generazioni si sono succedute ma non sono andate perse come clientela le prime che lo hanno frequentato. Sarà perché al Pogue si beve la Guinness come se si fosse in Irlanda, sarà perché l’ambiente è intimo e familiare, sarà perché l’atmosfera è quella “giusta”,





il locale non cessa di attrarre... per questo è cresciuto ed oggi si propone con due locali “gemelli”, il primo dotato anche di grande spazio esterno, il secondo con ottima cucina. Ci dice Gianluca che, oltre a gustare le prelibatezze gastronomiche nel locale ristorante, gli avventori degli altri due locali possono ordinare dal ristorante i piatti desiderati senza spostarsi. Tre locali in uno, o meglio, il Pogue è uno e trino, per un pubblico diverso che accoglie anche le famiglie per il brunch domenicale, gli appassionati di sport e di musica, coloro che non rinunciano a festeggiare St. Patrick, chi vuole staccare la spina da una giornata stressante, chi ama scambiare quattro chiacchiere anche con gente sconosciuta. *La soddisfazione per noi, ci dice Gianluca, è avere una clientela eterogenea e siamo convinti che la continuità di vita del locale sia che è un vero pub, nell'accezione originale della parola, un locale che ha saputo essere fedele a se stesso.*





L'azienda di distribuzione beverage Bebidas, con sede in via Salaria Antica Ovest a L'Aquila, fra i suoi brand birrai vanta quello prestigioso di HB München. Abbiamo visitato tre clienti

di Bebidas dalle caratteristiche diverse ma uniti dalla storica birra di Monaco: Monthly's Irish Pub a L'Aquila, Barrio a Paganica, Rifugio Montecristo ad Assergi.

# Bebidas con HB München: UN SUCCESSO!

ON THE ROAD

**H**a dieci anni di storia questa giovane azienda di distribuzione che nasce dalla volontà di tre ragazzi, già professionalmente vocati al canale horeca, che si sono posti l'obiettivo di creare una struttura moderna, efficiente, specializzata, in grado di offrire alla clientela assortimento di prodotti, servizio e assistenza, supporto e giusto prezzo. Un percorso difficile ma ben riuscito che ha visto sulla sua strada anche un fortunato incontro, quello con **Luciano Supino**, consulente per il Centro Sud Italia di HB München, che ha permesso l'ingresso nel portfolio di Bebidas di un marchio di assoluto prestigio e qualità. Bebidas si manifesta come una

realtà giovane e dinamica, non a caso il suo claim è "Bevande in Movimento", che cresce a stretto contatto con il cliente, e la prova è in questo breve tour che ci ha portato a conoscere tre locali suoi clienti.

Rimaniamo in città e ci dirigiamo *al Complesso Commerciale Agorà* dove ha sede il **Monthly's Irish Pub**, un locale aperto nel 2013 da Marco e Mimmo, due estimatori della buona birra che con il Monthly's hanno realizzato il loro sogno. Hanno scelto lo stile irish che in questi otto anni ha vissuto qualche cambiamento ma il legno rimane l'elemento d'arredo determinante, ciò che rende il locale caldo e accogliente.

Ci dice Marco che molti clienti considerano il Monthly's una "seconda casa"... e questo la dice lunga sull'ospitalità offerta. La birra è la regina del locale, con ben 10 vie più 4 esterne. *Volevamo, ci*



*spiega Marco, avere un'offerta internazionale che abbracciasse tutti i ceppi birrai, quindi per il ceppo tedesco la nostra scelta è andata ad una birra superlativa come la HB München che ben conoscevamo perché siamo, io e Mimmo, assidui frequentatori dell'Oktoberfest. Come birra fissa abbiamo la Hofbräu Münchner Weisse, rinfrescante e frizzante, una birra da gustare in*

**Bebidas**  
BEVANDE IN MOVIMENTO

ogni stagione e che ben si presta all'abbinamento al cibo. Poi spesso, conclude, avendo scelto di tenere una spina libera per la birra del mese, offriamo la **Hofbräu Original** e quando ci avviciniamo al periodo dell'Oktoberfest per noi è il momento della **Hofbräu Oktoberfestbier**. Chiediamo a Marco quali sono a suo giudizio i motivi del successo del Monthly's: *Qualità dell'offerta, risponde, e staff preparato a cui va il nostro ringraziamento per il supporto che ci hanno dato in questo periodo difficile, ci siamo sentiti una grande famiglia!*

Usciamo da L'Aquila e andiamo nella vicina frazione di **Paganica** dove, in **via Ponte Grande**, incontriamo il **Barrio**, caffetteria, stuzzicheria e cocktails. Ad accoglierci la sua titolare Silvia, persona molto cordiale e preparata professionalmente.

È riuscita a creare in questo locale un ambiente dedicato a squisiti appetizers ed ottimi cocktails e quando le abbiamo chiesto se preparasse anche cocktails con la birra la sua risposta ci ha spiazzato: *noi offriamo una birra eccezionale, la Hofbräu Original, e ai nostri clienti piace berla così... naturale. Senza falsa modestia, la serviamo spilata come si deve, con la sua bella corona bianca schiumosa, alla temperatura consigliata da HB München e da Bebidas,*



*6-7°C, e così viene apprezzata.*

L'hai selezionata perché già la conoscevi? *Si, ci risponde, l'avevo già gustata e mi era piaciuta per il suo gusto leggermente maltato e l'aroma di luppolo fine; poi anche Bebidas me l'ha consigliata e soprattutto ho scoperto che era desiderata dai miei clienti. Ne siamo tutti molto soddisfatti.*



Ci allontaniamo da Paganica e puntiamo ad **Assergi**, antico borgo di montagna ai piedi del Gran Sasso.

In località Montecristo troviamo il Rifugio omonimo che ha ripreso vita a luglio del 2019.

Ne parliamo con Riccardo che ci dice come il **Rifugio Montecristo** sia stato completamente rinnovato mantenendo l'aspetto double face che lo caratterizza, all'interno servizio di ristorazione, proposto anche sul nuovo porticato, e bancone con vendita di prodotti tipici e

carne fresca di qualità per una cottura all'aperto fatta direttamente dai clienti sui barbecue esterni.

In totale ben 200 posti per stare comodi anche all'esterno.

Qui la birra "viaggia" alla grande, anche in caraffe e che birra: **Hofbräu Original**, birra fresca con grande equilibrio nella frizzantezza, la classica di HB München.

Bebidas ha saputo proporre la birra più adatta all'ambiente, non solo un ottimo prodotto ma capace di incontrare il gusto del pubblico eterogeneo che frequenta il Rifugio Montecristo.

Impossibile descrivere l'incanto della location, possiamo solo sottolineare l'idea della gestione di allietare, alla domenica, i clienti con live music: splendida natura, ambiente organizzato, offerta di qualità per una bella giornata.





Nella pittoresca zona del Chiemgau, dominata dal Chiemsee, il più grande lago della Baviera non a caso detto “mare bavarese, troviamo la città di Seon in cui ha sede Camba Bavaria, un birrificio e molto più.

di Roberta Ottavii

# CAMBA BAVARIA

IN VETRINA

**Q**uando diciamo che il birrificio artigianale Camba è molto più di un birrificio non andiamo lontani dalla realtà, e lo scopriamo conoscendo non solo ciò che è oggi, birrificio, panetteria, ristorante, ma le sue origini, recenti, parliamo del 2008, e tanto diverse da quello a cui solitamente siamo abituati. Camba Bavaria nasce infatti a Truchtlaching come showroom dell'azienda BrauKon, produttrice di impianti per la birra; l'obiettivo che il fondatore Markus Lohner si prefiggeva era dimostrare nella pratica la qualità delle sue attrezzature e la loro capacità di produrre tanti stili brassicoli diversi.

Fu così che nel vecchio mulino sulle rive dell'Alz furono prodotte birre artigianali destinate a diventare la vastissima gamma Camba. Non solo, qui nacque un panificio che ancora oggi fa spostare la gente di chilometri pur di poterne gustare la bontà, e proprio qui nacque il locale in cui si uniscono il piacere della birra, l'arte culinaria e un'atmosfera accogliente.

E se vi chiedete cosa significa il nome Camba, è presto detto: era il nome del locale monastico in cui si faceva la cottura e la birra. Una crescita vertiginosa quella di Camba Bavaria che nel 2016 coincide con lo spostamento in locali più grandi, a Seon, dove il birrificio si posiziona nel panorama birraio come all'avanguardia per tecnologia e innovazione.

Pensate che finora sono stati creati oltre 250 diversi tipi di birra, da circa 26 tipi di malto, 50 tipi di luppolo e da oltre 500 possibili ceppi di lievito.

Come dichiara Markus Lohner: *Uniamo tradizione, moderne tecnologie e nuove conoscenze per produrre le nostre birre dal carattere forte. Le idee dei nostri mastri birrai e birrai sono sempre al centro della scena.*

In Camba Bavaria vengono costantemente sviluppati nuovi stili di birra grazie alle competenze e al relativo know-how tecnico che consente di essere sempre un passo avanti.

Questo non vuol dire rinnegare la tradizione, anzi, sono molte le classiche birre bavaresi prodotte fra cui l'immane Hell e le Weissbier ma accanto a queste ecco la selezione di stili internazionali, fra cui ales, soprattutto americane e inglesi, stout, birre speciali invecchiate in botti di legno, oltre ad alcune specialità birrarie limitate e stagionali. Birre per tutti i gusti e per tutte le occasioni, in cui l'arte di fare la birra nel vecchio modo tradizionale tedesco si combina con idee “fresche”, fatte di una giusta dose di creatività e innovazione.

E la qualità è confermata dai diversi titoli acquisiti in concorsi internazionali come l'European Beer Star, il Global Craft Beer Award e il Meiningers International Craft Beer Award.

Sebbene Camba Bavaria sia un birrificio “giovane” ha rapidamente conquistato gli allori di ottimo birrificio artigianale a livello internazionale e l'azienda Mutinelli, *Beer & Beverage, Passion & Know-How*, di Rovereto, non se l'è fatto scappare. E dalla vasta gamma di birre Camba ci ha suggerito di farvene conoscere un ottimo “trio”.

### HopLa 5,4%

In stile *Lager Dry Hop*, è caratterizzato da un fiore di luppolo fruttato con leggeri aromi di malto. Il gusto sapido e fresco con sfumature agrumate ed erbacee rende questa birra un perfetto drink estivo.

### Hop Gun 6,4%

Tipo *Dry Hop Brown Ale*, è una birra meravigliosamente luppolata e fruttata. In bocca sprigiona sfumature fruttate di albicocca, pesca e nettarina con un amaro di luppolo ben dosato. Nel finale dominano leggere note di caramello con un pizzico di mirtillo rosso.

Oro nella categoria "American Style Brown Ale" al World Beer Awards 2019.

### Jager Weisse 5,2%

Stile *Dry Hop Wheat*, è una birra di frumento luppolata. Le varietà di luppolo americano Simcoe e Chinook vengono aggiunte alla birra finita, il che conferisce alla Jager Weisse un aroma

meravigliosamente fruttato. Convince anche con le pregiate note di luppolo con aromi agrumati.

Oro nella categoria "New Style Hefeweizen" all'European Beer Star 2020 e Bronzo nella categoria "Hoppy Wheat Beer Germany" al World Beer Awards 2019.



In occasione dei suoi 175 anni di storia, Peroni propone una nuova grafica, la tecnologia blockchain applicata alla sua filiera e una nuova campagna di comunicazione.

# SE CI UNISCE È PERONI

IN VETRINA

**A** fine aprile Peroni ha annunciato grandi cambiamenti nell'identità visiva e nel suo posizionamento con una nuova immagine e una nuova campagna di comunicazione che oggi tutti vediamo e conosciamo. Con l'utilizzo inoltre della tecnologia blockchain, per tracciare il malto 100% italiano della sua filiera, propone un nuovo dialogo al consumatore, parlando di qualità, sostenibilità e innovazione e facendosi portavoce di un messaggio che da sempre la contraddistingue: **Se Ci Unisce è Peroni**.

Così, con una presentazione digitale, il top management ha raccontato il percorso fatto nei 175 anni di storia presso la **sede del Museo Birra Peroni** a Roma, luogo in cui è racchiusa la storia di Peroni e le testimonianze tangibili della sua capacità di unire, evolversi ed innovare.

Oggi come ieri, **Peroni è la birra che unisce gli italiani oltre ogni differenza**. Lei, che ai suoi albori, ha assistito all'Unità

d'Italia, oggi si pone come protagonista di un'Italia, che, mai come adesso, ha bisogno di sentirsi unita. E Peroni proprio dalla sua storia trova una nuova energia per presentare il suo sistema valoriale sviluppato su quattro coordinate: **modernità** d'immagine, **qualità**, **riconoscibilità** e **italianità** lungo tutta la filiera (dal campo alla bottiglia).

Dal 29 aprile la bottiglia è diventata a tutti gli effetti una fonte di informazioni per il consumatore che, scansionando il QR Code posizionato sul collarino di ogni singola bottiglia, sarà in grado di conoscere il percorso del prodotto nella sua interezza, dal campo d'orzo dell'agricoltore allo scaffale, all'esperienza di gusto.

Birra Peroni, pioniera da sempre nel suo settore e **prima azienda nel mercato della birra**, ha realizzato questo ulteriore progetto ambizioso di mappatura e controllo per garantire la qualità ed eccellenza dei propri prodotti attraverso l'utilizzo della





### blockchain applicata su tutta la sua filiera produttiva.

Tutto questo viene chiaramente esplicitato nella nuova etichetta che, confermando i valori della tradizione, diventa più pulita e lineare. Nel pack, in cui il suo essere "indiscutibilmente italiana" trova valore nell'indicazione "prodotta a Roma, Padova e Bari" e nel **malto 100% italiano**.

Peroni è la **qualità della tradizione** e si rinnova con un'immagine contemporanea rimanendo fedele a sé stessa e mantenendo la sua **originale ricetta**: quella che grazie al suo gusto mette tutti d'accordo.

La birra che riesce ad unire tutti, oltrepassando ogni differenza: Peroni ritrova questo suo carattere distintivo nei valori sportivi di cui è orgogliosa sostenitrice esplicitandoli nelle partnership che la legano alle Federazioni di calcio e rugby, **FIGC** e **FIR**.

Un connubio che va oltre la semplice partnership e che esplicita chiaramente la volontà di unione e inclusione di Peroni che, infatti, sostiene non solo le Nazionali maggiori ma anche tutte le altre, a partire da quelle femminili che si dimostrano oggi in vertiginosa crescita.

Tutti questi valori e le caratteristiche che fanno di Peroni la birra degli italiani, vengono comunicati nella **nuova e coinvolgente campagna pubblicitaria on air**.

Da sempre Peroni è la birra che unisce gli Italiani ed è da questa semplice ma fondamentale intuizione che si sviluppa l'idea creativa del nuovo spot: a prescindere dalla provenienza, dalle proprie convinzioni, dalle divisioni di linguaggio, cultura o storia, oltre ogni differenza... Se Ci Unisce è Peroni!

Oggi rilanciamo la gamma Peroni e annunciamo un futuro che è

iniziato 175 anni fa, ha sottolineato **Enrico Galasso, Amministratore Delegato di Birra Peroni**.

*Vogliamo mettere Birra Peroni al centro di un'Italia che, mai come oggi, ha bisogno di sentirsi unita. E mai come oggi se c'è qualcosa che ci unisce, è Peroni!*

*Il nostro è un processo di grandi cambiamenti, continua **Galasso**, non solo nell'identità visiva, più contemporanea e moderna, ma anche nella maniera in cui comunichiamo con i nostri consumatori, in modo innovativo, trasparente e diretto attraverso la tecnologia blockchain per tracciare il nostro malto 100% italiano e dare valore ai 1500 agricoltori che ogni giorno in Italia lavorano per garantire la qualità dei nostri ingredienti.*





Anche in tempi difficili buone notizie arrivano per il Birrificio di Ustersbach: il riconoscimento dalla DLG come miglior birrificio di tutta la Germania e il premio TOP100 per la produzione ecosostenibile di bevande

# Ustersbacher

## Privatbrauerei seit 1605

di Alessio Ceccarini

**L**a Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, cioè la Società Tedesca indipendente per l'Agricoltura, da tutti conosciuta come DLG, è l'organizzazione leader in Europa per le valutazioni qualitative. Ed è proprio la DLG che ha riconosciuto l'Ustersbacher come il miglior birrificio di tutta la Germania attribuendogli il premio federale d'onore. I risultati del controllo di qualità di

DLG sono stati eccellenti per il Birrificio familiare bavarese che da più di 400 anni produce birra nel rispetto della tradizione. Ben 900 erano le birre in competizione ma a brillare sono le parole di Thomas Burkhardt della DLG: *Ustersbacher è un simbolo di come si produce birra di qualità.* Felicissima la **proprietaria del Birrificio, Stephanie Schmid**, che dichiara: *È un onore finire questa competizione come migliore di tutta la Germania.* Altrettanto entusiasmo nelle parole del **Mastro birraio Wolfgang Dahnke**: *Sono molto orgoglioso di questo grande successo. Conferma l'ottimo lavoro di tutto il nostro team ed è la prova del nostro impegno per raggiungere un livello altissimo di qualità.* Non da meno l'**ingegnere Josef Geh**, capo del dipartimento di tecnica e manutenzione, che sottolinea: *Questo successo dimostra quanto la nostra scelta di rimodernare il parco macchine sia stata giusta.* Ed infatti recentemente sono stati rinnovati gli impianti per il riempimento sia di bottiglie che di fusti. Gli investimenti degli ultimi decenni, in Ustersbacher, hanno puntato in modo particolare allo sviluppo nel settore delle tecnologie innovative per il risparmio energetico ed energie rinnovabili, con l'obiettivo di un impatto ambientale ad emissioni zero di CO2. Un atto dovuto, come dice la titolare Stephanie Schmid: *La protezione dell'ambiente ci sta a cuore. La natura dalla quale siamo circondati, nel cuore del parco naturale "Augsburg Westliche Wälder" (foreste a ovest di Augusta), è un dono che ci obbliga a rispettarlo.*



da sx Stephanie Schmid, Josef Geh, Wolfgang Dahnke

Ed anche questo impegno è stato premiato nel 2021: Ustersbacher è una delle 100 imprese più innovative in Germania, è infatti tra le TOP100 per la produzione ecosostenibile di bevande. Il progetto energetico di Ustersbacher ha un nome molto emblematico, **La Via Verde**.

Spiega l'ing. Josef Geh: *l'attuale generazione della famiglia Schmid punta a condurre l'azienda alla totale indipendenza dall'energia esterna. Oggi il 90% dell'energia elettrica di cui abbiamo bisogno per la produzione è prodotto in azienda. Tutti i tetti hanno copertura fotovoltaica e produciamo energia dal gas metano che prendiamo con una tecnologia speciale direttamente dall'acqua di scarico, che così viene prepurificata. Inoltre, conclude, l'uso del calore del cogeneratore per il lavaggio delle bottiglie è un ulteriore vantaggio sia per noi che per l'ambiente.*

E ci sono ancora tante idee, sostenute da tutto il team del Birrificio e dai suoi fans.

La sintesi dell'impegno e della soddisfazione la fa Stephanie Schmid: *Gli investimenti nel parco macchine implicano spese ingenti ma il riconoscimento della DLG prova che siamo sulla strada giusta.*



Team dei birrai

*E quando si parla di investimenti in tecnologie avanzate per la protezione dell'ambiente siamo certi che siano ripagati dal momento stesso dell'installazione. Per noi, conclude, è una grande soddisfazione così come lo è la fedeltà dei nostri clienti.*

### Il birrifi cio Ustersbacher

Ligio all'editto della purezza tedesco del 1516, il birrificio utilizza solo quattro materie prime: malto di orzo e frumento, acqua di sorgente di proprietà che sgorga a 140m di profondità, lievito e luppoli di diversi tipi classici e recenti. La produzione si attesta su dodici birre, sia a bassa che ad alta fermentazione, chiare e scure, leggere e forti. Tutte utilizzano materie prime di provenienza bavarese tanto da vantare il marchio "ggA", l'equivalente in italiano di IGP (Indicazione Geografica Protetta).



FORST 0,0%, la prima analcolica con zero gradi  
alcolici dall'Alto Adige: Sportiva per natura

## UN'ESTATE RINFRESCANTE in bici con FORST 0,0%

**T**ra le specialità birrarie di Birra FORST è entrata a far parte anche **FORST 0,0%**, la prima **birra analcolica** con zero gradi alcolici dall'Alto Adige, ampliando ulteriormente l'offerta dell'azienda altoatesina con un prodotto di qualità.

Grazie a un innovativo processo di produzione, FORST 0,0% mantiene il tipico sapore della birra e al contempo, con i suoi **zero gradi alcolici**, si pone molto sotto il limite massimo di 1,2% gradi alcolici, consentiti dalla legge italiana per le birre analcoliche.

La **FORST 0,0%** si caratterizza, inoltre, per il suo basso contenuto calorico, la sua freschezza rigenerante, piacevoli note di luppolo, un **gusto** vero di birra, pieno e bilanciato, diventando la birra analcolica ideale per tutti gli amanti della birra orientati ad uno stile di vita sano, responsabile e sportivo.

**Sportiva per natura.**

**100% FORST. 0,0% ALCOOL:** così si presenta anche nei caldi mesi estivi la FORST 0,0%.

La campagna pubblicitaria estiva per il prodotto vede al centro il **campione di sci Peter Fill**, il quale sarà testimonial di Birra FORST per i prossimi anni, rafforzando in questo modo ulteriormente il legame dell'azienda con il mondo sportivo, la natura e il territorio. Il testimonial in sella alla sua mountain bike è impegnato a percorrere i numerosi itinerari ciclabili

tra le montagne dell'Alto Adige e dopo tanto divertimento una sosta rinfrescante con FORST 0,0%.

FORST 0,0% è attualmente disponibile nel **canale Ho.Re.Ca.** in bottiglia vuota a rendere e vuota a perdere da 33 cl e nella **Grande Distribuzione**, in una confezione dedicata da 3 bottiglie vuote a perdere da 33 cl.



# WEB&S

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

News  
Info Aziende Birrarie  
Curiosità  
Birra in Cucina  
Info Eventi  
Video Interviste



Birra and Sound



**SCEGLI I NOSTRI SERVIZI DIGITAL MARKETING  
PER PROMUOVERE LA TUA AZIENDA**

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

Nell'ambito di quella che da sempre è la Philosophy of Beer dell'azienda di importazione K.Kiem, non c'è solo la selezione di birre qualitativamente eccellenti e rispondenti alle tendenze di mercato, ma la volontà e capacità di essere un autentico supporto per concessionari e locali. Fra le azioni di marketing dedicate ad ogni birra in portfolio ci sono degustazioni e presentazioni in cui non si parla di qualità ma la si dimostra!

# KIEM

## dimostra la qualità

di Daniela Morazzoni

**È** recente l'organizzazione di una giornata di degustazione che si è svolta a Roma, al **Craft Garden** di via della Valle dei Fontanili 204, in collaborazione con l'azienda di distribuzione birre **Beercle, Craft Beer and More**, a cui hanno partecipato i due titolari, Stefano Battaglia e Roberto Terribili, che ha avuto come "guida" **Wolfgang**, responsabile area Centro Sud Italia, da più di 10 anni in K.Kiem. Alla degustazione hanno partecipato gestori di locali che han-

no avuto la possibilità di conoscere approfonditamente ben cinque birre, selezionate da Wolfgang che ha valutato quali fossero quelle più rispondenti alle esigenze di zona e di stagione. L'azienda Kiem ha infatti nella sua filosofia l'obiettivo di aiutare i concessionari e locali ad identificare quali marchi di birra siano i più adeguati alle esigenze di ciascun locale, non solo, vuole far conoscere il valore e la particolarità di ogni sua birra così che il gestore del locale possa poi presentarla al meglio alla sua clientela.





Questo è quanto i presenti all'incontro hanno potuto ricevere come informazione, dalle materie prime utilizzate alle tecniche di produzione fino alla spillatura perfetta, e soprattutto hanno potuto degustare birre superlative, toccando con mano la qualità.

Come ci ha detto Wolfgang: **noi non parliamo di qualità... la dimostriamo!**

Così sono state degustate due *weisse*, dalla Foresta nera la **Rothaus Weizen** particolarmente morbida e dalla Baviera la nuova **Allgäuer Büble Edelweissbier** dal gusto fresco e fruttato... due birre perfette per la calda stagione.

Le altre tre birre erano del birrifico **Distelhäuser**, l'elegante **Pils**, la rossa **Landbier** di antica

tradizione francone, la **Kellerbier** non filtrata ad alta fermentazione, birre che esprimono tutte l'identità regionale della Franconia. Non solo birre alla spina perfettamente servite, ma anche un paio di birre in bottiglia del birrifico monastico bavarese **Kloster Andechs**, tra cui la **Doppelbock Dunkel** di evidente tradizione birraia benedettina e la **Bergbock Hell**, una *bockbier* chiara, armoniosa e di carattere.



MARKETING

Controllare tutte le variabili finanziarie e gestionali che incidono quotidianamente sul bilancio giornaliero di ogni attività è diventata la vera sfida di ogni imprenditore che giornalmente opera nel settore della ristorazione e/o che si accinge ad avviare una nuova attività d'impresa nel mondo dell'horeca.



# Il controllo di gestione del futuro

IT

**C**onoscere con la massima precisione tutte le variabili che influenzano l'andamento finanziario del proprio ristorante è la **chiave di volta** per massimizzare i profitti, evitare inutili perdite ed ottimizzare, giorno dopo giorno, le voci di entrata ed uscita.

L'importanza di avere un **controllo effettivo** sui numeri si traduce automaticamente in un **monitoraggio costante** su ogni voce di costo del proprio locale ed al contempo assume una rilevanza fondamentale per avere **un'attività in salute**, con i conti in ordine e capace di programmare il futuro.

Infatti, al ristoratore del XXI secolo è richiesta un ulteriore skill: quella di essere un imprenditore attento e capace nell'analisi dei numeri e delle variabili di costo.

Per fare ciò è necessario avere un'attitudine diversa, se non si vuole perdere il controllo di quello che succede all'interno del ristorante. Una contabilità "sana" equivale ad avere un'azienda con un **cash flow disponibile**, un'attività sempre pronta ad investire e che programma costantemente il proprio futuro.

In un momento storico come questo, **food cost, break even point, menu engineering, controllo prezzi di acquisto**, diventano termini di estrema importanza che ogni imprenditore deve assolutamente conoscere, in quanto presuppongono un'ottimizzazione dei diversi processi produttivi all'interno della propria attività.



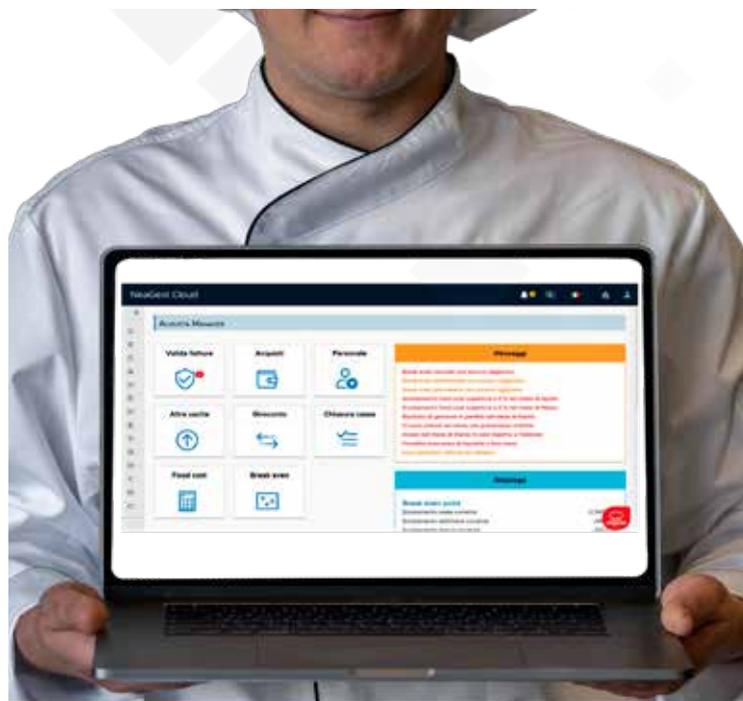
La gestione di un ristorante non è una cosa semplice: non è solo questione di competenze ma anche di strumenti e di tempo a disposizione!

Richiede un'assiduità costante ed una concentrazione metodica che esauriscono, in toto, le ore a disposizione della propria giornata, a discapito di un'attenta ed oculata rendicontazione finanziaria.

Grazie all'esperienza decennale maturata da NeaLogic nel campo della ristorazione, è stato sviluppato un rivoluzionario strumento digitale che permette di risparmiare tempo e denaro nella gestione quotidiana della propria attività d'impresa.

Quello che viene fornito non è un semplice strumento software, bensì un **processo** che, unito ad un'attività giornaliera di 3 minuti, crea una simbiosi vincente che culmina in quel che in azienda viene definito **"il metodo Augusta"**. Una serie di best practice quotidiane che, assieme al supporto digitale, forniranno **in real-time una panoramica completa** di tutto quello che succede all'interno della propria attività.

**Augusta** è un'intelligenza artificiale che **monitora costantemente tutte le variabili in entrata ed in uscita**, con un controllo effettivo sulle voci che incidono nettamente sul bilancio di giornata.



Con **Augusta**, la **restaurant manager a marchio NeaLogic**, niente sarà più lasciato al caso! Ogni gestore potrà avere, in qualunque posto ed in qualunque momento, in rilievo i numeri i più importanti del suo punto vendita (o di più punti vendita) utilizzando un semplice smartphone, tablet o pc.

Avrà a completa disposizione un **agente virtuale** che lo **supporta nel controllo di gestione e semplifica l'intero processo con risultati accurati e statistiche dettagliate, con soli 3 minuti al giorno!**

Potrà validare automaticamente le fatture elettroniche, attribuendole ad ogni voce di costo, semplificare la gestione dei costi del personale, controllare in real time il food cost effettivo ed il food cost ideale, avere un report dettagliato su tutti gli scostamenti con il calcolo automatico del break even point.

Le funzioni di Augusta sono davvero rivoluzionarie e permetteranno di avere, a tutti gli effetti, un'assistente digitale al servizio completo delle finanze della propria attività.

Un prodotto, nato dal lavoro di oltre dieci anni di sviluppo e ricerca di soluzioni software e digitali nel campo dell'horeca, che ha permesso a NeaLogic di diventare un'azienda leader nel settore ed un punto di riferimento per centinaia di imprenditori in tutta Italia.

# GIORNATA NAZIONALE della Birra Artigianale

**È** stata celebrata il 23 giugno scorso la prima Giornata Nazionale della Birra Artigianale.

Lanciata in occasione dei 25 anni dalla fondazione del movimento brassicolo italiano, l'iniziativa di Unionbirrai, associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti, si pone lo scopo di ricordare a tutti, anche a chi si avvicina ora a questo mondo, quanta strada ha fatto e sta facendo la birra in Italia.

La scelta di istituire la prima giornata dedicata alla birra artigianale nel 2021 è dettata proprio dal raggiungimento del quarto di secolo dalla nascita del movimento che ha dato avvio ad una vera e propria rivoluzione della cultura e dei consumi della birra nel Paese, fino ad arrivare perfino all'istituzione della denominazione di legge di birra artigianale nel 2016.

Dagli esordi ad oggi, infatti, i cambiamenti in termini di dimensioni aziendali, capacità produttiva dei singoli birrifici, qualità in costante crescita delle birre artigianali prodotte e sempre maggiore penetrazio-



ne nel mercato sia nazionale che estero, raccontano di un mondo estremamente dinamico e innovativo.

Il panorama italiano dei produttori indipendenti di birra artigianale è oggi mutato rispetto ai primi anni, diffondendosi, da nord a sud, su tutto il territorio nazionale. Nel 2020 in Italia si è rilevata la presenza di quasi 1000 birrifici artigianali, dei quali il 40% associati ad Unionbirrai, associazione di categoria dei produttori indipendenti di birra che fin dai suoi primi passi segue, tutela e promuove questo mondo e la cultura ed esso legata.

La decisione di celebrare la birra in un giorno di inizio estate nasce dalla volontà di dare modo a birrai, publican e appassionati di organizzare eventi dedicati alla bevanda tanto amata sia al chiuso che all'aperto, affinché la Giornata Nazionale della Birra Artigianale sia occasione per lasciarsi alle spalle le difficoltà dell'ultimo anno di pandemia e ancora una volta restare uniti con l'obiettivo di promuovere la birra.





Spigolature

# BARCELONA BEER CHALLENGE 2021

**L**a sesta edizione del Barcelona Beer Challenge ha visto in concorso 232 birrifici provenienti da tutto il mondo con ben 1167 birre suddivise in 60 categorie. Il titolo di miglior birrificio del 2021 è andato allo spagnolo Basqueland Brewing. Ottimo risultato per il Birrificio Torre Mozza di Rovigo a cui è andato il Rocky Brewery, il premio per il miglior birrificio "principiante". Buoni i risultati dei birrifici artigianali italiani che hanno portato a casa 40 premi: 18 ori, 13 argenti e 9 bronzi.

## MEDAGLIA D'ORO

**BIANCA** del **Birrificio Serra Storta** per la categoria German Wheatbeer

**GATSBY** del **Birrificio La Villana** per la categoria British Bitter

**LIPA** del **Birrificio Bionoc'** per la categoria English IPA

**ERICA** del **Birrificio Serra Storta** per categoria Brown British Beer

**AUSFAHRT** del **Birrificio Lambrate** per la categoria German Pils

**FESTBIER** del **Beha Brewing Company** per la categoria Amber Malty European Lager

**KOLLER** di **Torre Mozza** per la categoria Amber Bitter European Beer

**FORTEZZA NUOVA** del **Piccolo Birrificio Clandestino** per la categoria English Barley Wine

**ALBICOPPE** del **Birrificio Bionoc'** per la categoria European Sour Ale

**GHOSST** del **Birrificio della Granda** per la categoria Belgian Blond & Strong Ale

**L'ORO DE VERGLI** del **Birrificio Ciociaro** per la categoria Belgian Tripel

**L'EROTICA** del **Chianti Brew Fighters** per la categoria Double IPA

**GOSLAR 1826** del **Piccolo Birrificio Clandestino** per la categoria Historical Beer

**VINEYARD CUVEÉ** di **Birra Gaia** per la categoria Italian Grape Ale

**TOCCALMATTO DR. CALIGARI** di **Toccalmatto y Brasserie 28** per la categoria Fruit Beer

**MIDDLEWAY** di **Torre Mozza** per la categoria Mixed Style Beer

**EVOQUESOUR #3** di **Evoqe Brewing** per la categoria Local Styles

**GHISA** del **Birrificio Lambrate** per la categoria Smoked Beer

## MEDAGLIA D'ARGENTO

**MONACO** del **Birrificio Artigianale Horo** per la categoria International Amber & Dark Lager

**OSCAR MILD** di **Torre Mozza** per la categoria Brown British Beer  
**CINQUE** del **Birrificio La Villana** per la categoria Kölsch & German Exportbier

**FRANZISCA** del **Birrificio Bradipongo** per la categoria German Pils

**SPASSO** della **Beha Brewing Company** per la categoria Amber Bitter European Beer

**ELIZABETH** di **PBH** per la categoria English Barley Wine

**AERO** del **Birrificio della Granda** per la categoria American Pale Ale

**SPONTANEA** del **Birrificio Bionoc'** per la categoria European Sour Ale

**GIUBILO** della **Beha Brewing Company** per la categoria Belgian Pale Ale & Bière de Garde

**ALBA** del **Birrificio Serra Storta** per la categoria Smoked Beer

**MAZZA BREC** di **Birra Nostrale** per la categoria Belgian Tripel

**MAFALDA** del **Birrificio Bradipongo** per la categoria Belgian Dubbel

**THYMUS** di **La Ru** per la categoria Spice, Herb or Vegetable Beer

## MEDAGLIA DI BRONZO

**IMPOMBERA** del **Birrificio Bionoc'** per la categoria European Sour Ale

**ZANTE** del **Birrificio Serra Storta** per la categoria Amber Malty European Lager

**ROSMARY** del **Birrificio Serra Storta** per la categoria Witbier

**LA SERPE** del **Chianti Brew Fighters** per la categoria Amber & Brown American Beer

**LA MANCINA** del **Birrificio del Forte** per la categoria Belgian Blond & Strong Ale

**BIRRE DELLA TERRA MR MIEL** del **Birrificio Bionoc'** per la categoria Alternative Fermentables Beer

**GAUDIO** della **Beha Brewing Company** per la categoria Dark European Lager

**NEVERMILD** del **Birrificio Ofelia** per la categoria Brown British Beer

**ASABESI** di **Birra Gaia** per la categoria Scottish & Irish Beer



### EXPERIENCE LA LINEA SOUR FRUIT ALE DI BIRRIFICIO AMERINO

Il Birrificio Amerino di Terni ha presentato una linea unica nel suo genere, caratterizzata da *acidità* ed enormi quantità di *frutta*.

È la linea Experience composta da: **Macacuja & Mango**, alc. 6,2% vol., opalescente, colore giallo dorato carico, schiuma bianca fine, al naso prevale la macacuja dal bouquet "tropicale", in bocca il Mango, setoso e dolce, va ad equilibrare l'acidità formatasi in fermentazione grazie al particolare lievito utilizzato.

**Ananas & Lime**, alc. 5,7% vol., colore giallo chiaro limpido e schiuma bianca fine, al naso gli esteri fruttati dell'ananas che lasciano poi spazio alle note citriche del lime, in bocca l'acidità citrica è equilibrata con quella lattica data dal lievito, grazie soprattutto alla dolcezza dell'ananas e all'aggiunta di lattosio in bollitura.

**Lamponi & Mirtilli**, alc. 4,6% vol., colore viola carico con sfumature rubino e schiuma rosa fine, al naso è un'esplosione di frutti rossi, in bocca gli aromi di lampone e mirtillo la fanno da padroni e, aiutati dall'avena e da una piccola aggiunta di lattosio in bollitura, bilanciano perfettamente l'acidità lattica data dal particolare lievito utilizzato in fermentazione.

Novità anche nel formato: 37,5cl

### SPINNIG WHEEL: LA BIRRA DEI CICLISTI FIRMATA BIRRANOVA

Diffondere la conoscenza della birra artigianale, con le sue peculiarità e unicità, e al tempo stesso rendere omaggio ad hobby e passioni con una linea dedicata. Questi gli obiettivi dell'ultimo progetto del Birrificio Birranova, nato nel 2007 dall'idea del birraio Donato Di Palma a Triggianello, piccola frazione di Conversano (Ba). Una simbolica ripartenza dopo il duro anno di pandemia, segnato da difficoltà e restrizioni, con il lancio della prima di una serie di dediche, nonché dell'ultima nata in casa Birranova: **Spinnig Wheel**, pensata per gli amanti della bicicletta.

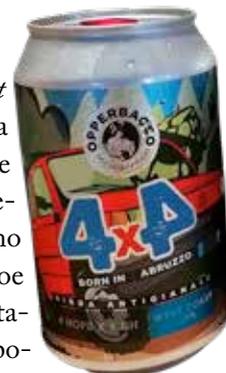


Session Neipa da 4,2 gradi, Spinnig Wheel è una birra chiara fresca, che al naso ha sentori di frutta e agrumi, mentre al sorso è esplosiva e presenta sentori tropicali e di frutta gialla. Una birra vivace, ideale per il periodo estivo e che ha la giusta grinta per dissetare dopo una bella pedalata. Completamente dedicata agli amanti della bicicletta anche la sua immagine: una lattina con etichetta rosa raffigurante un simpatico ciclista dall'aria un po' retrò.

.....

### NOVITÀ IN CASA OPPERBACCO

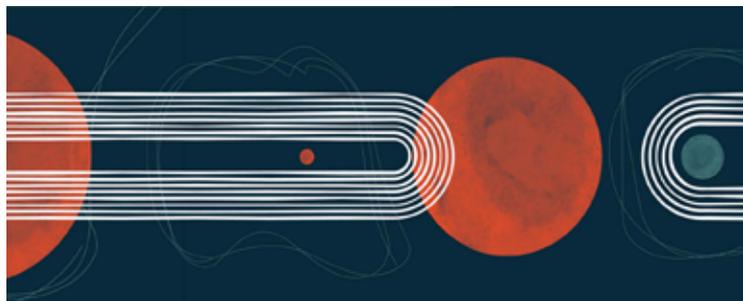
La nuova creatura di Luigi Recchiuti è la **4x4**, una *West Coast IPA* di 7 gradi che va ad aggiungersi alla linea Evoluzioni. Il perché del nome? 4 luppoli x 4 gittate di Dry Hop! Cascade di Atri aggiunto subito al trasferimento nel fermentatore, HBC 472 quando mancano pochi gradi plato alla fine della fermentazione, Simcoe a fermentazione ultimata e Citra come estratto direttamente nel brite tank. Prima del dry hopping tanto luppolo in whirlpool a bassa temperatura, tra cui Idaho 7.



**DAL 2009 ARTIGIANALE**  
**RIFERMENTIAMO E LASCIAMO MATURARE A LUNGO CON INGREDIENTI ITALIANI NATURALI**

**WWW.IDUEMASTRI.IT**

FOLLOW US ON



“NEL MEZZO DEL CAMMIN DI NOSTRA VITA...”

l'omaggio di Birrificio Rurale a Dante. Dopo un anno difficile, quasi un viaggio all'Inferno (e ritorno), Birrificio Rurale torna con un progetto ambizioso: **3 birre one shot** dedicate al 700° anno dalla morte di Dante Alighieri.

Le tre birre, in uscita da giugno, saranno un vero e proprio racconto dedicato alle Cantiche del Paradiso, Purgatorio e Inferno. Un viaggio a ritroso, incarnato da tre personaggi chiave della Divina Commedia: **Beatrice, Virgilio e Caronte**.

Saranno loro che accompagneranno gli (incauti) bevitori in un crescendo di profumi, gusto e (ovviamente) tenore alcolico. Il fil rouge è la stessa base di malto che crea una sorta di percorso o transizione dagli aromi freschi al resinoso, dal paradiso, all'inferno.

La prima uscita: Beatrice, non è dato sapere altro che il nome! Le successive uscite, invece, sono tutte da scoprire e il percorso è appena iniziato.

Anche le nuove uscite sono caratterizzate da una grafica accattivante dalle linee geometriche, che sottolinea il percorso da Paradiso a Inferno e che invita il bevitore a seguirlo nel viaggio. La linea grafica si inserisce in un percorso visivo moderno e attuale, che ha portato il birrificio a “vestire” le sue ultime birre con una nuova grafica che si sviluppa anche e soprattutto per le lattine, prodotto di punta del birrificio nell'ultimo anno.

## BRICIOLA, LA NUOVA BIRRA BALADIN

L'idea si basa sulla volontà di recuperare una parte di pane invenduto, una briciola, trasformandolo in un ingrediente per produrre una birra artigianale. Gli attori protagonisti di questo progetto sono rappresentati, assieme a Teo Musso, dall'Associazione Autonoma Panificatori della Provincia di Cuneo. La volontà è di creare un prodotto locale, di fatto distribuito esclusivamente nella provincia di Cuneo e solo attraverso le panetterie aderenti all'iniziativa o sull'eCommerce Baladin.

Il pane conferito al birrificio di Piozzo viene utilizzato secco e in parte tostato come sostituto del frumento in abbinamento al malto d'orzo. Completa la ricetta un mix di spezie italiane, il luppolo locale e il lievito Baladin. Ad aggregare il tutto, l'acqua delle Alpi Marittime.

Il risultato è una birra molto piacevole, di facile beva e dal basso contenuto alcolico di 4,8% vol.

Si presenta di un bel giallo paglierino con una schiuma fine e bianca. Al naso spicca immediatamente il profumo di pane “appena sfornato” che si completa con note erbacee e agrumate. Il basso grado alcolico determina la leggerezza di questa birra che invita all'assaggio e stupisce per la sua delicatezza che racconta un perfetto equilibrio di note di cereale, luppolo, fiori e agrumi.



Birra Flea  
+ Padel  
COPPIA VINCENTE!

Birra  
Flea®  
www.birraflea.com



Abbiamo incontrato a Roma Mimmo Loiacono, di professione Commercialista in Bari, di passione co-fondatore, insieme alla moglie e mastro birraia Paola Sorrentino, del Birrificio Bari, Consigliere Nazionale Assobirra in rappresentanza dei microbirrifici. È stata l'occasione per conoscere la sua opinione in merito

all'attuale situazione dei microbirrifici italiani, quali a suo giudizio possono essere le strategie non solo per la ripartenza ma per un futuro più prospero, quanto incida la politica di molti gruppi brassicoli internazionali che propongono birre crafty per l'affermazione della vera birra artigianale.

# INTERVISTA A MIMMO LOIACONO

## Co-fondatore Birrificio Bari

di Piero Ceccarini

*Come vedi il mondo della birra artigianale italiana nel dopo-pandemia?*

Il Covid19 ha lasciato molte vittime sul campo. Aziende nate per "gioco" o per "passione" non hanno retto al colpo e si sono ritrovate a fare i conti con una realtà spesso insostenibile già prima della pandemia.

La chiusura del canale Ho.Re.Ca. ha di fatto bloccato la principale risorsa di vendite di molti microbirrifici. A questo si aggiunge la sospensione di eventi di massa, sagre gastronomiche e fiere di settore per comprendere l'impatto su un comparto con molte eccellenze produttive ma spesso "immaturo" dal punto di vista imprenditoriale.

*È un'affermazione forte la tua, è altresì vero che molti artigiani sono dediti al prodotto e non al mercato. La pandemia ha messo ancor più in evidenza questo aspetto, come uscirne?*

Una eredità difficile da gestire se i microbirrifici non abbandoneranno il "paradigma dell'io" imparando ad interpretare





i nuovi mercati facendo sistema e condividendo il cambiamento in una prerogativa di sviluppo territoriale sostenibile, anche attraverso processi di tracciabilità di materie prime e prodotti finiti.

***Non sarà da tutti questa evoluzione... anche se imprenditori non si nasce ma si diventa!***

Un “imprenditore” deve bilanciare passione e business. Deve pensare al prodotto ma non può prescindere da logiche di economicità dei processi, di marketing e, soprattutto di pianificazione e organizzazione.

Molti non hanno neanche sistemi di controllo di gestione della propria impresa o non sanno determinare il costo “esatto” di una bottiglia; questi sono “strumenti di viaggio” indispensabili soprattutto alla luce del progressivo allentamento delle misure restrittive anti-covid ed alla conseguente ripresa dei consumi “fuori casa” in ristoranti, pizzerie e pub.

In questa ottica sarà indispensabile sia la formazione tecnica

processi produttivi innovativi, materie prime e prodotti finiti, ma soprattutto la formazione manageriale dei mastro birrai che dovranno imparare a reinterpretare i microbirrifici come Aziende.

***Anche la migliore mentalità ed organizzazione imprenditoriale, quando si è “piccoli”, può non essere sufficiente allo sviluppo. Cosa è possibile fare per un microbirrificio?***

Molti micro birrifici sono destinati all'estinzione se non capiscono che devono fare squadra, organizzarsi e condividere politiche associative, commerciali e di prodotto. Aprire interlocuzioni con i distributori e affrontare anche le sfide dei mercati esteri in modo strutturato. E, perché no, guardare al mondo organizzativo delle realtà industriali come un esempio e non come un demone da combattere.

***Sfidare il mercato, nazionale ed estero, quanto molte multinazionali puntano alle crafty non sarà impresa facile. Che ne pensi?***

Il fenomeno delle birre “crafty”, per quanto criticabile dal mio punto di vista, può essere una opportunità.

Se pensiamo che grandi gruppi industriali investono su prodotti simil-artigianali, spostando di fatto una parte della loro clientela affezionata a provare qualcosa di diverso, è plausibile pensare che quella stessa clientela “più curiosa” possa decidere di provare anche una vera birra artigianale.

Per i microbirrifici intercettare anche solo un 5% del mercato “crafty” non sarebbe male ma, alla base di questo processo, deve esserci una corretta comunicazione e, soprattutto, una informazione/formazione del consumatore.

A distanza di un anno dalla nascita della Malteria Monfarm, un anno certamente difficile per la maggior parte delle aziende, nazionali e internazionali, siamo tornati in Puglia, a Lucera dove ha sede la malteria, per capire cosa è cambiato rispetto ai progetti dell'apertura.



# MALTERIA MONFARM

## UN ANNO DOPO

di Piero Ceccarini

**I**n sede abbiamo incontrato l'Ing. De Cristofaro con cui ci siamo confrontati su questo primo anno di attività. Un parlare a "ruota libera" che ci permette un'affermazione iniziale che credo il lettore condividerà: quando ci sono idee e volontà si superano i momenti di crisi.

*Sicuramente, esordisce l'Ing De Cristofaro, è stato un anno molto impegnativo per tutti a causa dell'emergenza sanitaria, noi abbiamo dovuto riprogrammare la nostra offerta sul mercato, progettando e sviluppando nuove idee. Ci siamo concentrati nello sviluppo di altri malti oltre quelli base così da arricchire di novità il ventaglio di offerte della Monfarm. Possiamo dire, ci spie-*

*ga con orgoglio, che abbiamo approfittato del periodo per migliorarci sotto tutti gli aspetti.*

Con i birrifici in grossa crisi di vendita, e quindi di produzione, molti addirittura fermi, come siete riusciti a mantenere il ritmo di lavoro?

*Fiore all'occhiello del nostro primo anno di lavoro, ci risponde, è stato il servizio di maltazione conto terzi che abbiamo offerto già a partire dalla scorsa campagna granaria. Siamo andati incontro, prosegue l'Ingegnere, alla richiesta di maltazione conto terzi di orzo e grano tenero, sia convenzionale sia biologico, organizzando il servizio di stoccaggio della materia prima, la calendarizzazione delle maltazioni*





in concomitanza alle esigenze di ciascun cliente e lo stoccaggio del prodotto finito in camera di maturazione. Nonostante il periodo particolare, molti birrifici agricoli di ogni parte d'Italia hanno ritenuto molto interessante questo servizio, scegliendo di conferirci il loro orzo per la maltazione.

Come avete fatto a soddisfare le richieste differenziate dei singoli birrifici? Dal momento del conferimento della materia prima, viene stilato un calendario di maltazioni che prende in considerazione proprio le esigenze di produzione di ciascun cliente, così da assicurare, nel periodo richiesto, la fornitura puntuale del prodotto maltato e già maturato. La merce conto terzi in ingresso viene stoccata in big bags in magazzino con temperature e umidità controllate, e confinata in aree distinte e identificate per evitare promiscuità tra lotti diversi. Vorrei aggiungere, prosegue, quello che è il valore aggiunto del nostro servizio di maltazione conto terzi: il **sistema di tracciabilità e rintracciabilità** del prodotto di ciascun cliente; questo ci permette un monitoraggio costante del flusso di prodotto, dall'accettazione alla restituzione del prodotto maltato.

L'innovazione di servizio non finisce qui, arriva fino al servizio personalizzato sul cliente proprio grazie al sistema di tracking di Monfarm. Ci facciamo spiegare come.

Ecco le parole di De Cristofaro: *il tracciamento costante ci ha per-*

*messo in primis di garantire il servizio di track ad ogni lotto di produzione (che in ultima analisi viene allegato alle analisi di laboratorio del prodotto finito), per poi calibrare le **ricette di maltazione ad personam**, sviluppando una ricetta personalizzata per ogni orzo di ciascun cliente. Potendo offrire lavorazioni da 100 quintali, abbiamo dato al mercato la possibilità di maltare materie prime eterogenee, per luogo di provenienza, tipologie di concimazione, varietà ed altri fattori. Quindi, conclude, abbiamo potuto personalizzare ogni ricetta per ciascun cliente, studiando le informazioni che il sistema di*





*tracking ci forniva dall'impianto di selezione e pulitura, ottenendo fin da subito quanto necessario a calibrare al meglio la ricetta di maltazione sulla materia prima da maltare. Non solo, continua a spiegarci l'Ingegnere, le analisi di laboratorio sulla merce in entrata e le maltazioni pilota ci hanno indirizzato verso la miglior ricetta per ciascun cliente, in sintesi offriamo un **servizio "tailor made"** al mercato. Il livello di soddisfazione dei birrifici agricoli per il lavoro svolto lo stiamo riscontrando in questi giorni dato che gli stessi hanno conferito nuovamente l'orzo per la maltazione.*

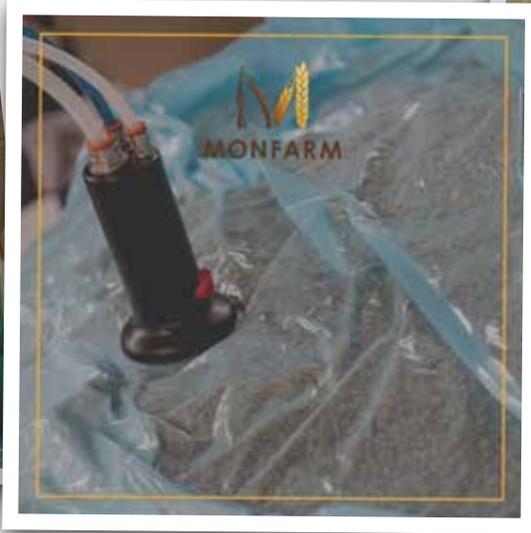
Quest'ultimo aspetto ci collega all'altra novità sui servizi di Monfarm, riassumibile in due parole: **filiera agricola**.

*Il successo del progetto di maltazioni conto terzi, entra nel merito l'Ing. De Cristofaro, ci ha dato l'input per sviluppare e organizzare il progetto di filiera agricola Monfarm, con la quale abbiamo cercato di chiudere la filiera della produzione e della trasformazione dell'orzo da birra. La nostra sede è, come detto, a Lucera, nel cuore del Tavoliere delle Puglie, conosciuto un tempo come Granaio d'Italia, una zona ideale per l'implementazione di un sistema di filiera completo, dalla terra al prodotto finito. Sintetizzando, conclude, abbiamo selezionato terreni agricoli di aziende agricole di proprietà, affittandoli ad alcuni birrifici agricoli per la semina, la coltiva-*

*zione e la raccolta del loro orzo. Abbiamo già raccolto per la prossima campagna nuove adesioni al progetto della filiera con la speranza di poter diventare un punto di riferimento per il mondo dei birrifici agricoli italiani.*

Sono davvero tante le novità in casa Monfarm... e non sono finite! *Novità assoluta da giugno, afferma De Cristofaro: abbiamo implementato al nostro sistema di stoccaggio in big bags la **tecnologia MAP**, Modified Atmosphere Packaging, ovvero un sistema di stoccaggio dei singoli big bags in un liner all'interno del quale viene ricreato un ambiente con atmosfera modificata, in cui l'ossigeno viene sostituito da un gas inerte o una miscela di questi, di solito anidride carbonica e azoto. L'uso di tale tecnologia tutela il cliente durante lo stoccaggio della materia prima, azzerando le possibilità di insorgenza di infestanti e tutelandone al meglio le proprietà chimiche dei grani stoccati.*

Un'ultima domanda per concludere questo interessante incontro. Alla luce del primo anno di lavoro di cosa siete più soddisfatti? *Fra i tanti servizi di Monfarm, più di tutto ci inorgoglisce essere l'unica malteria italiana ad offrire sul mercato una gamma di 6 caramelli (da EBC 4 a EBC 120) che stanno soddisfacendo concretamente il mercato del Bel Paese.*



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



**GENERAL G3**  
INTERIORS

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

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



# PIZZA FOREVER

di Marcella Fucile

**S**ulla pizza è stato detto tutto e il contrario di tutto, dalle sue origini, che i cinesi rivendicano provocando in noi italiani grande ilarità, alle tipologie di impasto, alle modalità di cottura, alla scelta delle farciture, dalle più semplici alle cosiddette gourmet, fino alle grandi discussioni sul web su come rinomati chef la stiano presentando e proponendo alla clientela. Di certo le forme appiattite di vari tipi di pane risalgono alla notte dei tempi e tracce ne sono state scoperte in diverse civiltà, per trovare però qualcosa di simile a quella che noi chiamiamo pizza si deve arrivare al

XVI secolo ma è solo a metà del '700 che nel Regno di Napoli il popolino comincia a consumare pizza al pomodoro finché, nel 1889, il pizzaiolo Raffaele Esposito non crea per la Regina Margherita di Savoia la pizza che ancora oggi è la più amata nel mondo. Non abbiamo preteso con questa breve sintesi di tracciare la storia della pizza ma vogliamo sottolineare come, nonostante il passare dei secoli, la pizza sia ancora un prodotto di grande attualità, che non solo non accenna a scendere di popolarità, ma conquista il trono di cibo più "gettonato" dagli italiani, per dir la verità, in base a quanto affermato da ricerche svolte durante la pandemia, il cibo più ordinato nel mondo. La voglia di pizza, consegnata tra le mura domestiche e consumata con amici piuttosto che davanti alla tv, è "pandemica" nel mondo. Sono 44 (sui 109 oggetto di ricerca) i Paesi dove la pizza è il più ricercato cibo da asporto.

È al primo posto in quasi tutti i Paesi europei, ma anche in Argentina, India, Madagascar e Marocco. (tratto da <https://www.notiziegeniali.it/appuntigolosi/la-pizza-e-il-cibo-da-asporto-piu-richiesto-del-mondo/>).

Per certo risulta che gli italiani scelgono la pizza come regina della tavola già nell'inchiesta Doxa su commissione Buitoni del 2016. Citiamo un dato interessante: La pizza è poi considerata **unica per il 78% degli italiani** perché rappresenta un pasto completo, ideale per non perdersi in un menù con troppe portate e allo stesso tempo per gustare una **pietanza appetitosa (67%)** e **genuina (65%)**, preparata con ingredienti semplici, emblema della tradizione italiana. Per molti è inoltre un **simbolo di socialità e condivisione (52%)** che unisce le persone e le generazioni.

Conferma di questa totalizzante preferenza ci giunge anche dal "Campionato Piatti" di Deliveroo, nota piattaforma di food delivery, che, fra i 16 prodotti più ordinati (pizza, pasta, panino, tempura, pollo, insalata, poke, tacos, hamburger, pad thai, dim sum, kebab, pancake, gelato, sushi e piadina) ha indetto una gara sui suoi social, Instagram e Facebook, per decretare il prodotto dell'estate 2020; alla finale la pizza ha vinto sull'hamburger con il 61% dei voti.

Ma, udite udite, la pizza è il cibo che rende felici. Questo quanto è emerso dall'indagine Doxa incaricata da Deliveroo nel 2019 in occasione della Giornata Internaziona-





le della Felicità. L'analisi indagava il rapporto tra il cibo e quanto quel cibo possa appagare. Questi i dati salienti: la preferenza per la pizza è di quasi un italiano su due (42%). Ad amare in particolare la pizza sono le donne (47%), i millennials (25-34 anni) con il 60% delle preferenze e gli abitanti del Sud e delle Isole (51%). Un'indagine dell'Osservatorio di Soluzione Group considera la pizza il classico cibo consolatorio, un comfort food a tutti gli effetti. Conferma che arriva recentemente anche da Everli, il marketplace della

spesa online, che ha svolto un'indagine sulle abitudini di consumo degli italiani e ne ha dedotto quali cibi ci facciano stare meglio: la pizza occupa il primo posto!

Ma perché è così amata, consolatoria, rassicurante? Per i suoi colori allegri, per il profumo che ricorda quella fatta in casa dalla mamma, per le infinite possibilità di ingredienti con cui può essere farcita dandoci sempre l'opportunità di un cibo diverso, per le diverse forme con cui può essere lavorata, tonda, a trancio, in pala, spicchiata, a metro, perché può essere mangiata in qualsiasi posto, anche in piedi o al lavoro, esempio di street food per eccellenza,

per

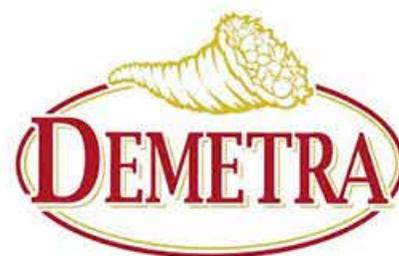
le possibilità di impasti integrali o gluten free che vanno incontro ad esigenze sanitarie specifiche, e poi, perché è simbolo di convivialità.

A chi non è capitato di dire "andiamo a farci una pizza" oppure, con il frigorifero "spopolato", accogliere egualmente gli amici con un semplice "ordiniamo la pizza". Se, come diciamo da sempre, la birra è la bevanda della socialità, la pizza è il suo alter ego gastronomico, simbolo di condivisione... evidenziato dallo scegliere pizze diverse per poi dividerle e scambiarle fra commensali, o, come in molti locali, servire ad una tavolata più pizze di varia farcitura già tagliate a spicchi perché ognuno degli ospiti possa assaggiare gusti diversi.

Si capisce bene perché la pizza sia il cibo più amato dagli italiani... e non solo. Non a caso nel 2017, quando "L'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano" è stata riconosciuta dall'Unesco come patrimonio culturale dell'umanità, fu istituita la Giornata Mondiale della Pizza che si celebra ogni anno il 17 gennaio, giorno del patrono dei pizzaioli Sant'Antonio Abate.



# AMA L'ITALIA MANGIA LA PIZZA SORRIDI ALLA VITA



**È** partita a novembre dello scorso anno la campagna che promuove uno dei prodotti simbolo della cucina italiana, la pizza, emblema del Made in Italy in tutto il Mondo. L'iniziativa, promossa da puntoITALY, ha coinvolto importanti Aziende, Associazioni ed Enti con l'obiettivo di essere un sostegno al turismo e alla ristorazione del Bel Paese. Coinvolgente il claim "Ama l'Italia, mangia la pizza, sorridi alla vita".

Il progetto vede protagonisti Demetra e Wiberg che sostengono la campagna di comunicazione attraverso i principali media nazionali, con la presenza sui social, con strumenti di coinvolgimento e formazione gratuiti per tutti gli iscritti alla community.

Un mondo in movimento anche in tempi non facili, tante le pizzerie che hanno aderito al progetto, tanti gli eventi creati dalla community "ama mangia sorridi", citiamo la Pizza del Cuore per San Valentino o la recentissima Bentornata Estate. Tante le pizze messe in campo da Demetra, ne abbiamo selezionate tre. Eccole:

## **Pizza con Pomodorini Gialli, Salmone, Olive e Capperi**

*Ingredienti: 100g mozzarella, 30g pomodorini gialli semiseccchi Demetra, 30g salmone affumicato, 10g olive denocciolate cultivar Leccino Demetra, 10g capperi al sale Demetra.*

Farcire il disco della pizza con tutti gli ingredienti ad eccezione del salmone affumicato. Al termine della cottura guarnire con il pesce.



## **Pizza rossa con Stracciatella, Alici del mar Cantabrico e frutti del Cappero**

*Ingredienti: 80g pomodoro a cubetti Demetra, 30g stracciatella, q.b. valeriana, n.5 filetti di alici del Mar del Cantabrico Demetra, n.5/6 frutti del cappero Demetra, q.b. colatura di alici, q.b. sferificazione di alici, q.b. olio E.V.O., q.b. aglio granulare Wiberg, q.b. peperoncino rosso tritato Wiberg, q.b. origano Wiberg.*

Condire il pomodoro con olio E.V.O., aglio granulare e peperoncino tritato. Farcire il disco della pizza con il pomodoro e cuocere al forno. Al termine della cottura guarnire con gli altri ingredienti.



## **Pizza Valtellinese**

*Ingredienti: 70g crema di formaggi valtellinesi con Bitto DOP Demetra, 80g mozzarella, 40g crema di zucca Demetra, 4 fette di bresaola, rucola q.b.*

Stendere la crema di formaggio sulla base pizza, aggiungere la mozzarella e cuocere in forno.

A fine cottura aggiungere la crema di zucca con il sac à poche, la rucola e la bresaola.





Tutti i migliori ingredienti più uno...  
**la nostra autentica passione**

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, “dalla terra in cucina”, dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un’attenta selezione di pomodori conservati in innovative confezioni: polpa, passata, datterini, ciliegini e pomodori pelati... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni pizza diventi straordinaria.**

Importatore Esclusivo  
**WIBERG**  
Italia e Francia

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



# PIZZA SI, *ma alla tedesca!*

**L**a pizza gourmet è ormai una tendenza più che affermata ed è sempre più difficile per un ristoratore differenziarsi dai concorrenti.

Ecco quindi che la parola d'ordine diventa: **ingredienti unici di alta qualità!**

E l'azienda **Svevi** è da sempre la **soluzione migliore** per chi cerca prodotti ricercati e sfiziosi.

La loro gamma offre la miglior offerta disponibile in Italia di **wurstel di qualità** superiore come i **Bratwurst di Norimberga IGP** o i **Frankfurter** di puro suino dalla leggera affumicatura pino-faggio.

La selezione di **salumi e formaggi**, unici nel loro genere, ben si presta per la realizzazione di pizze da premio, che sorprenderanno senza dubbio i vostri clienti!

Ma non solo: il catalogo Svevi è ricco di prodotti BBQ come il **Pastrami** ed il **Pulled Pork** pronti per farcire le vostre pizze... provare per credere!

Ecco alcune **Pizze Gourmet** proposte da **SVEVI**:

## **Bavarese**

Base bianca (fiordilatte) con: **Bratkartoffel** (patate), **Crauti bianchi bavaresi**, **Salsicette bavaresi** e pepe

## **New York City**

Pane arabo (base fiordilatte) farcito a crudo con: misticanza, **Pastrami originale Svevi**, maionese con **Senape media artigianale**, scaglia di  **cetriolino croccante**



## **Maiale da Tartufi**

Base rossa con: **Pulled Pork Svevi**, cipolla caramellata, gocce di **Salsa BBQ tartufata novità Svevi estate 2021**

## **Black Forest**

Base rossa con: stracchino, funghi porcini, **Formaggio stagionato nella birra** e **Prosciutto affumicato Foresta Nera IGP** a crudo

## **Uber Alles**

Base rossa con: **Wurstel Frankfurter** a rondelle, **Prosciutto cotto al ginepro**, **Formaggio al basilico "Pesto Verde"**, patatine fritte



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



la tua restaurant manager  
**Augusta**

Uno strumento digitale per  
il controllo di gestione  
della tua attività!



Importazione automatica degli  
incassi o inserimento guidato



Validazione automatica fatture  
elettroniche con attribuzione di un  
centro di costo ad ogni singola voce



Gestione semplificata costi del  
personale con importo pattuito  
mensile e retribuzioni extra



Inserimento guidato pagamenti  
effettuati e controllo in tempo reale  
di tutta la gestione finanziaria



Calcolo automatico food cost  
ideale, monitoraggio real time food  
cost effettivo, report scostamenti



Calcolo automatico break even  
point, con report costanti sugli  
scostamenti rispetto agli incassi



Monitoraggio e controllo  
acquisti con allert di variazione  
prezzo

**3 MINUTI AL GIORNO  
PER CONTROLLARE  
TUTTE LE VARIABILI  
FINANZIARIE E GESTIONALI  
DELLA TUA ATTIVITÀ  
SCOPRI AUGUSTA!**

**Foody**<sup>®</sup> *neALOGIC*



Viale Luigi Einaudi, 27  
70125 Bari



+39 080 5357292  
+39 366 52 93 550



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

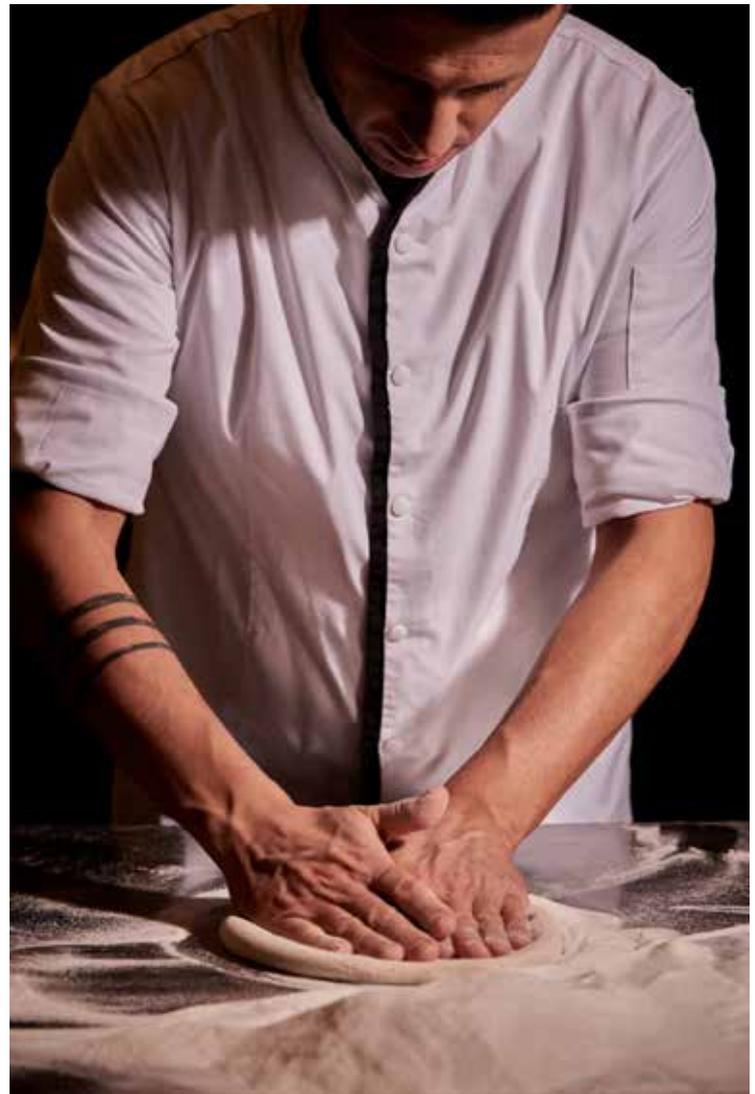
# ARTIERE DELLA PIZZA®

a cura di Ad Horeca

**L**a pizza è uno degli alimenti più longevi, ha attraversato i secoli e le civiltà, basti pensare che sin dai tempi degli Egizi se ne parlava, seppur con caratteristiche molto diverse dalle attuali. È un alimento che non conosce crisi, infatti, malgrado il trascorrere degli anni e l'emergere di nuove tendenze gastronomiche, continua ad essere in cima alle classifiche del gusto e del consumo, è un prodotto addirittura in continua ascesa.

Va sottolineato che la pizza “non si fa da sola”, perché diventi il piatto che tutti amiamo è necessario che un “professionista” la renda unica, appetibile, gustosa. Tanto più oggi che la clientela è più attenta, informata, anche disposta a spendere qualcosa in più pur di provare la sua “esperienza di gusto”... e la clientela non può essere delusa!

Partendo da questi presupposti, grazie anche alla passione e professionalità del trainer Raffaello Cice, la scuola di formazio-





ne Ad Horeca ha creato il percorso **Artiere della pizza®**.

Abbiamo chiesto ad Antonella Scutari, responsabile didattica Ad Horeca, perché la scelta di questo nome “arcaico” per il corso di formazione dedicato ai pizzaioli.

*Abbiamo chiamato il nostro percorso in questo modo, ci risponde, perché l'artiere è una figura senza tempo, che rappresentava e rappresenta tutt'oggi chi si dedica a un'arte, un artigiano laborioso e intelligente... è così infatti che noi intendiamo il pizzaiolo, colui che vuol fare della pizza un'arte.*

Dedizione, sperimentazione, tenacia sono le basi che accompagneranno gli allievi “artieri” in un processo di crescita professionale che permetterà loro di selezionare gli ingredienti giusti, gestirne i dosaggi, acquisire le corrette tecniche di lavorazione, comprendere i tempi di lievitazione per ottenere un impasto che sia altamente digeribile e che qualitativamente faccia la differenza.

Sottolinea Antonella: *Insegneremo a risolvere i problemi e ad evitare quegli errori frutto di inesperienza o di abitudini non*

*corrette. Un pizzaiolo che si forma con noi è in grado di relazionarsi con i propri clienti argomentando il frutto del proprio lavoro, è perfettamente capace di aggiornare costantemente il proprio menù, sa offrire impasti e abbinamenti di ingredienti per tutti i gusti con prodotti ricercati, avendo sempre la massima attenzione per i costi, gli sprechi e la presentazione. Il motto della nostra scuola, conclude Antonella, è sempre stato... “Un professionista felice lavorerà al meglio e renderà felici anche i suoi clienti”. Credo che non ci sia nulla di più facile per un Artiere che rendere felici i propri clienti con una buona pizza, provare per credere!*

Ecco una brillante proposta del trainer Raffaello Cice:

#### **Pizza Violetta**

*Impasto: farina di tipo 1 e cardamomo*

Tecnica: Indiretto con biga - Maturazione 48 ore

Farcitura: Fior di latte, Gorgonzola DOP, Petali di patate violette, Fiori di zucca, Olio e Pepe

**Il sistema multifunzione per la purificazione dell'aria di tutti gli ambienti interni, l'unica soluzione a non aver bisogno di alcuna manutenzione, completamente ecocompatibile e alla portata di tutti... scientificamente validato.**

# HYLA EST

**A**ttualmente tutta la geopolitica mondiale è orientata alla salvaguardia della qualità dell'aria.

Tenendo conto del fatto che ogni individuo passa in media il 90% del tempo in ambienti chiusi e che la qualità dell'aria negli ambienti indoor è dalle 20 alle 50 volte più inquinata di quella esterna, il problema maggiore oggi riguarda proprio il ricambio dell'aria. Gli ambienti chiusi in particolare rappresentano un potenziale luogo di facilitazione di trasmissioni di virus e batteri, infatti l'Istituto Superiore di Sanità, che considera fondamentale garantire una qualità dell'aria indoor salubre, consiglia di arieggiare il proprio ambiente dalle cinque alle sei volte al giorno e, se molto frequentato, anche più volte, routine difficile da attuare soprattutto nei mesi freddi.

HYLA EST in questo caso può garantirci una continua purificazione dell'aria e di conseguenza una reale sicurezza.

Ci prendiamo cura di noi e dei nostri cari nelle scelte alimentari e nello stile di vita ma non pensiamo che ogni essere umano respira circa 15.000 litri di aria al giorno e che le patologie più comuni e le cause inquinanti in natura sono direttamente collegate alla qualità dell'aria che ci circonda. Nessuno farebbe un aerosol di PM10, PMS5, PM2,5 e PMI o si servirebbe una tazzina di polveri nocive, né offrirebbe un piattino di allergeni con contorno di batteri... ne conosciamo fin troppo bene le conseguenze, tutto sta trovare una soluzione.

Hyla International, azienda che ha percorso i tempi perché da anni "sposa" il concetto della purificazione dell'aria negli ambienti indoor, ha sviluppato il sistema per risolvere questo problema: HYLA EST, il sistema multifunzione di purificazione dell'aria per eccellenza, l'unico sistema al mondo a non avere bisogno di alcuna manutenzione e completamente ecocompatibile. HYLA EST elimina dall'aria polveri, allergeni e micro polveri (polveri sottili), quest'ultime causa principale del veicolare di qualsiasi agente patogeno, ergo il



sistema HYLA EST è ad oggi l'unica prevenzione "efficace - ecologica - efficiente e certificata".

HYLA EST è validata scientificamente dalla SIMA, Società Italiana di Medicina Ambientale.

Validazione scientifica concessa solo ad aziende il cui prodotto sia stato sottoposto a validazioni scientifiche da parte di diverse università ed enti e certificata dal Dipartimento di chimica dell'Università degli Studi di Milano.



È provato che HYL A EST aspira l'aria dei nostri ambienti e la restituisce purificata al 99,996% ed è in grado di purificare una stanza di media grandezza in soli 20-30 minuti. HYL A EST è un sistema limpido ed efficace proprio come l'acqua, ed è proprio questo il suo principio: associare alla sua altissima tecnologia un elemento semplice come l'acqua che, con HYL A EST, crea un naturalissimo filtro che ci restituisce aria purificata al 99,996%, ionizzata e con un grado costante di umidità regolata al 50%, così da creare in ambienti chiusi un'aria sicura e ottimale. HYL A EST consente a tutti di avere una qualità dell'aria, e di conseguenza della vita, eccelsa, nel quotidiano, in ufficio, a casa, a scuola, in palestra, ovunque desideriamo proteggere noi stessi e gli altri.

*L'azienda Hyla, presente da 30 anni in più di 83 Paesi e con sede in Italia a Rovereto (TN), è nata con un obiettivo chiaro e condiviso: la prevenzione. Ha investito nel tempo sulla qualità e sui collaboratori, ha saputo creare collaborazioni e sponsorizzazioni a livello mondiale con svariate associazioni sportive, enti privati e pubblici. Hyla è anche un'azienda pragmatica, mira a far verificare, a far conoscere, a toccare con mano le reali caratteristiche del sistema, non chiede fiducia cieca ma chiede di essere costantemente messa alla prova, per questo ha scelto di improntare la sua commercializzazione tramite agenti preparati ed efficienti in grado di spiegare e far verificare da chiunque lo desideri il sistema HYL A EST.*

*L'azienda Hyla è da 30 anni presente in più di 83 Paesi, in Italia ha sede a Rovereto (TN) in viale del Lavoro 18.*



Birre dal gusto intenso come i personaggi da cui prendono il nome. Tutte birre non filtrate rigorosamente prodotte in Italia. Tre birre, tre stili, tre eccellenze!



# Gli Stili ZERO CINQUANTA

di Daniela Morazzoni

## GUGLIELMO UN GUSTO CHE CONQUISTA

È una tradizionale Bionda Lager, uno stile di birra a bassa fermentazione originario della Germania, prodotta utilizzando il lievito *Saccharomyces Carlsbergensis*. Il termine Lager deriva dal tedesco *lagern* che significa "immagazzinare": si riferisce alla pratica di conservare le birre ad una bassa temperatura per permetterne la decantazione. La birra così si "auto-filtra" e diventa limpida. Lager è una birra chiara, profumata e leggera, dal gusto equilibrato. Svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le impalpabili note dei lieviti selezionati.

Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera. Un gusto equilibrato da assaporare con intensità!

Per esaltare le sue caratteristiche rinfrescanti va bevuta fredda.

Con il piglio deciso del grande artista, Guglielmo ci mostra la sua vera anima, al contempo dolce e seducente.

### SCHEDA

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Sentori di luppolo e lievito

Gusto: Di malto e luppolo ben equilibrati

Temperatura di Servizio: 6-8° C

Gradazione Alcolica: 4,9% vol.



Formato: 50 cl

Abbinamenti consigliati: Tartine; Pasta al pomodoro e basilico e Spaghetti alla vongole; Pizza margherita; Insalatone con pomodori e caprese.

## AMLETO

### UNA BIRRA DI CARATTERE

È una Rossa Bock, tradizionale stile tedesco di colore ramato, con un gusto pieno ed un retrogusto invitante. Lo stile ha origine nella città di Einbeck nel nord della Germania. Questa città fu dal XIV al XVII secolo, un importante centro brassicolo. A partire dal XVII secolo la Bock fu ricreata a Monaco ed è qui che prende il nome di "Bock" come storpiatura del nome Einbeck da dove proveniva. Amleto è birra dal carattere forte, introspettiva e profonda ma al contempo decisa e moderatamente frizzante. Prodotta a bassa fermentazione, dal colore decisamente ambrato, fa una schiuma abbondante e cremosa, l'aroma intenso e complesso ricorda la frutta matura. L'equilibrio è perfetto fra i profumi ed i sapori del malto leggermente tostato e l'aroma e l'amaro del luppolo. Essere o non essere? Amleto sa esattamente cosa vuole: Essere protagonista!

#### SCHEDA

Colore: Ambrato intenso

Profumo: Intenso con gradevoli note di malto

Gusto: Morbido e tostato, con note di frutta matura

Temperatura di Servizio: 9-11° C



Gradazione Alcolica: 6,5% vol.

Formato: 50 cl

Abbinamenti consigliati: Pasta al ragù, all'amatriciana e lasagne; Arrostiti, Brasato alla birra, Gulash; Formaggi stagionati; Torta alle mandorle

## CORDELIA

### UNA BIRRA EQUILIBRATA E DECISA

Cordelia appartiene al mondo delle India Pale Ale. Il nome di questo stile birraio deriva da quello delle rinomate Ale che venivano imbarcate, a partire dal XVII secolo, sulle navi che facevano rotta verso l'India. Per consentirle di sopportare il lungo viaggio (a bordo non vi era alcun tipo di refrigerazione), la Ale chiara destinata all'India fu prodotta con un grado alcolico più alto e soprattutto con un forte dosaggio di luppolo. Divenne così più stabile per le traversate in mare. La IPA è una birra marcatamente luppolata, dal gusto intenso e complesso. Caratterizzata da colore ambrato scuro con riflessi aranciati e da profumo aromatico e speziato, Cordelia è una birra per veri intenditori e appassionati. Dal gusto ricco ma equilibrato che sa ben intrecciare l'intensità del luppolo con i migliori sentori di fiori ed agrumi. Un'amaro decisa che tende però a svanire lasciando percepire al palato il corpo e i sentori fruttati di questa incredibile birra

Non fatevi ingannare dalle apparenze, Cordelia vi sorprenderà per la sua fermezza!

#### SCHEDA

Colore: Ambrato scuro con riflessi aranciati

Profumo: Intenso, aromatico, speziato



Gusto: Deciso, ricco, complesso

Temperatura di Servizio: 9-11° C

Gradazione Alcolica: 5,8% Vol.

Formato: 50 cl

Abbinamenti consigliati: Rombo al forno ed altri pesci e cibi saporiti; Salumi piccanti; Formaggi a crosta lavata molto stagionati; Club sandwich; In aperitivo accompagnata da spuntini salati.



# LIVE con MARTIN SACK

## Seminario brassicolo virtuale con il mastro birraio di Mönchshof

OSSERVATORIO

**F**isicamente lontani ma non virtualmente, questo è quanto Mönchshof ha proposto dal 2020 per coinvolgere “personalmente” gli amici italiani e far loro provare l’entusiasmo per le specialità brassicole prodotte a Kulmbach. Mönchshof ha scelto un canale innovativo come i seminari online, realizzati in alta qualità, con cui è stato possibile seguire direttamente da tutta l’Italia collegata digitalmente il processo di birrificazione, dalla macinatura al primo assaggio. A guidare i partecipanti del seminario è stato il mastro birraio Martin Sack, da ben 35 anni in azienda, che ha illustrato in un viaggio virtuale il percorso della birra, svelando anche i segreti del mestiere.

In Azienda sono ben 23 le tipologie birraie prodotte, ognuna con la sua ricetta, noi in questo webinar abbiamo potuto vedere da vicino la presentazione specifica di una specialità birraia scelta per l’occasione.

L’abbiamo definito “viaggio” questo percorso che inizia dai campi di orzo vicino allo stabilimento per poi diventare malto in una malteria adiacente fino ad arrivare alla prima lavorazione del malto, la macinazione che lo spezza senza trasformarlo in farina. Così frantumato si unisce ad un’acqua purissima e così miscelato entra nel tino di ammostamento, per infusione, per poi giungere al tino di filtraggio in cui il mosto si separa dalle parti solide. Questo mosto dolce viene poi pompato nel tino di cottura in cui entra il luppolo Hallertau. A cottura ultimata, si procede ad eliminare le proteine in eccesso con la tecnica whirlpool, per poi, dopo il raffreddamento, passare ai tini di



fermentazione. Ogni birra ha la sua ricetta, il suo procedimento, le sue materie prime, i suoi tempi. La maturazione non è mai inferiore alle 4 settimane, e va ben oltre in base allo stile. Ma il viaggio non finisce qui, la birra ora entra “in analisi” ed anche questa non sarà sufficiente perché giunga a noi, occorre il via libera del mastro birraio con la degustazione... ed è stato questo l’apice del webinar.

Alla fine del percorso, Martin Sack ha spillato la Kellerbier direttamente dal “tank”. E tutti hanno potuto godere di un’ottima bevuta perché, per far vivere da vicino l’esperienza del gusto ai partecipanti dall’Italia, erano state inviate loro in anticipo le birre in modo che potessero seguire la degustazione del mastro birraio “dal vivo”. Secondo i commenti ricevuti dai partecipanti, il seminario brassicolo online è “piaciuto molto”... e noi, che eravamo fra i partecipanti, confermiamo!



# Mönchshof Natur Radler

## BEVANDA DELL'ANNO 2020 IN GERMANIA

**L**a Mönchshof Natur Radler ha ricevuto il riconoscimento di birra dell'anno nella categoria "Biermix" da parte della rivista "Getränke Zeitung" (GZ) che svolge ogni anno un'indagine di mercato. Già nel 2012 la Mönchshof Natur Radler, appena introdotta sul mercato, era stata riconosciuta come "Novità dell'anno" dalla suddetta rivista specializzata "GZ". Alcuni anni dopo gli era stato riconosciuto il titolo di "bevanda dell'anno 2016".

Anche quest'anno la medaglia è il riconoscimento per la produzione sostenibile e per la storia coronata di successi della specialità brassicola della casa Mönchshof.

Nel 2012, l'introduzione sul mercato della Natur Radler da parte della Mönchshof è stato un trionfo a livello nazionale, affermandosi in un segmento completamente nuovo, quello

delle specialità brassicole mixate. A distanza di tanti anni dalla sua comparsa sul mercato, la serie di successi continua: con una quota di mercato del 9,2% (interannuale) la Mönchshof Natur Radler ha conquistato il terzo posto tra le Radler più amate della Germania (fonte Nielsen, dato rilevato al 31.08.2020).

*Scheda Mönchshof Natur Radler*

La birra con succo naturale di limoni! La Mönchshof Natur Radler è la specialità velata di radler, il cui sapore deriva dal succo naturale di limoni: Mönchshof fa a meno di dolcificanti e conservanti artificiali e preferisce il sapore puro della natura! Frizzante e dal sapore di frutta nella bottiglia a tappo meccanico, la Mönchshof Natur Radler ha un grado alcolico di 2,5% vol. e 10,5 °P Grado Plato.



Dopo mesi di attesa finalmente ristoranti, bar, caffè e bistrot hanno riaperto. È fondamentale che il settore si faccia trovare preparato, ma in realtà la ripresa accusa già le prime difficoltà: l'organico degli esercizi ora è carente. Fronteggiare la situazione diventa indispensabile.



# Ovviare alla carenza di personale

**S**embra paradossale ma la maggiore difficoltà nella ristorazione è ora la **carenza di personale**.

Sì, perché in tutti questi mesi di chiusure e incertezza, sia i lavoratori stagionali che quelli a tempo indeterminato hanno preferito trovare soluzioni alternative in settori differenti, magari con maggior continuità o sicurezza.

La conseguenza per il settore è una nuova gatta da pelare e, finché non si troveranno degli incentivi per "ripopolare" di lavoratori i ristoranti, i bar e gli hotel, sarà necessario fronteggiare la situazione con i mezzi disponibili. Da dove cominciare?

Ad esempio dalla **giusta attrezzatura**. I sistemi di cottura

RATIONAL, dotati di assistenti intelligenti, permettono di cucinare senza la necessità di controllo e supervisione da parte dell'addetto.

È sufficiente selezionare il risultato desiderato e iCombi Pro adatterà automaticamente i processi di cottura alla tipologia e quantità di cibo, avvisando al termine della cottura.

Un grande aiuto è fornito anche dalla possibilità della cottura a bassa temperatura notturna, grazie alla quale sarà possibile trovare le pietanze pronte a inizio servizio. Sarà poi sufficiente riportarle in temperatura, anche già porzionate, utilizzando il sistema Finishing®.

Proprio per dar modo di prendere visione delle caratteristiche di intelligenza e autonomia dei sistemi di cottura iCombi e iVario, alleati ideali per fronteggiare le esigenze speciali di questo nuovo inizio, RATIONAL sta organizzando degli **eventi dimostrativi**, sia online che dal vivo, in tre diverse modalità di incontro: i nuovi webinar, con un focus specifico sulla cottura notturna per la produzione e processo di Finishing® per riportare successivamente le pietanze in temperatura; sono poi riprese anche le dimostrazioni dal vivo, alle quali è davvero importante prenotarsi per evitare rischi di assembramento.

E cominceranno, nel corso dell'estate, le giornate "Porte Aperte" in cui degli chef dimostreranno come si può ritornare a lavorare a pieno ritmo con più efficienza e meno stress grazie alla tecnologia intelligente dei sistemi di cottura RATIONAL.

Per chi desidera partecipare ad un webinar è possibile registrarsi direttamente: [https://www.rational-online.com/it\\_it/da-scoprire/rational-live/ikitchen-live-online/](https://www.rational-online.com/it_it/da-scoprire/rational-live/ikitchen-live-online/)

Per scoprire, invece, le date e i rivenditori aderenti alle giornate "Porte Aperte" è possibile seguire il profilo Facebook di RATIONAL.





*Vuoi un Locale  
di qualità e successo?*

**SCEGLI NOI**



**GENERAL G3**  
INTERIORS

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

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



**MERCATO** Annual Report AssaBirrò **LOCALI** Pogue Mahone's Irish Pub a Milano **ON THE ROAD** Bebitada e KG München in Abruzzo **IN VETRINA** Cambia Bavaria, Se ci unisce e Perini, Usterbacher Privatbrauerei, In bici con Forst 0,0% **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Intersida a Milano, L'asino **BELLA PELLE** Malena Marfem un anno dopo **DALLA CUCINA** Pizze forever, Ama Mangia Sorridi con Demetra, Pizze sì, ma alla tedesca! **FORMAZIONE** Artiere della pizze!

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

**Anno 22 n°3 - 2021**  
Periodico Bimestrale

**Direttore editoriale**  
Piero Ceccarini

**Direttore responsabile**  
Paolo Tosti

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

**Redazione**  
Daniela Morazzoni  
Piero Ceccarini  
Roberta Ottavi  
Alessio Ceccarini  
Marcella Fucile  
Guja Vallerini  
Salvatore Ascesa  
Alessandra Agatello

**Collaborazioni tecniche**  
Irene Cava  
Francesco Stufara

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

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

**Per la vostra pubblicità:**  
[info@birraandsound.it](mailto:info@birraandsound.it)  
Luca Gennaro +39.335.82.20.472

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

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

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



## In Questo Numero

### INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beer Gravity.....	Pag	7
<a href="http://www.beergravity.com">www.beergravity.com</a>		
Birra Flea .....	Pag	41
<a href="http://www.birraflea.com">www.birraflea.com</a>		
Birrificio Bari.....	Pag	43
<a href="http://www.birrificiobari.it">www.birrificiobari.it</a>		
Birrificio I Due Mastri.....	Pag	40
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe Benediktiner.....	Pag	9
<a href="http://www.bitburger-international.it">www.bitburger-international.it</a>		
B&S WEB .....	Pag	33
<a href="http://www.birraandsound.it">www.birraandsound.it</a>		
Demetra.....	Pag	51
<a href="http://www.demetrafood.it">www.demetrafood.it</a>		
Diber Bevande - Aldersbacher .....	Pag	6
<a href="http://www.demetrafood.it">www.demetrafood.it</a>		
Forst.....	Pag	III
<a href="http://www.forst.it">www.forst.it</a>		
GG3.....	Pag	47-63
Tel. +39 0775 224034/35		
Haacht Super 8.....	Pag	8
<a href="http://www.haacht.com">www.haacht.com</a>		
HB MÜNchen.....	Pag	21
Tel. +49 8992105/0		
Kiem Bouulwery.....	Pag	5
<a href="http://www.birrekiem.com">www.birrekiem.com</a>		
Krombacher .....	Pag	IV
<a href="http://www.krombacher.com">www.krombacher.com</a>		
Kühbacher.....	Pag	17
<a href="http://www.kuhbacher.com">www.kuhbacher.com</a>		
Mutinelli Camba Bavaria.....	Pag	27
Tel. +39 0464 431101		
Nealogic.....	Pag	53
Tel. +39 080 5357292		
Radeberger QBA Jever.....	Pag	II
<a href="http://www.qualitybeeracademy.it">www.qualitybeeracademy.it</a>		
Svevi.....	Pag	52
Tel. +39 050 804683		
Tebs Draft.....	Pag	10
<a href="http://www.tebsdraft.com">www.tebsdraft.com</a>		
ZeroCinquanta .....	Pag	11
<a href="http://www.zerocinquanta.beer">www.zerocinquanta.beer</a>		
VDGlass .....	Pag	38
<a href="http://www.vdglass.it">www.vdglass.it</a>		

### PER IL TUO ABBONAMENTO

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

#### Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT  
IT 33 H 02008 74630 000500023822

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

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



#### LOCALE

nome del locale

via

cap

città

provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

#### RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città

provincia

partita iva

# SPORTIVA PER NATURA.

## 100% FORST. 0,0% ALCOOL.

**Peter Fill**  
Campione di Sci



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

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

 /BirraForstBier

 @forstbeer

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



# Il gusto della birra Naturale.

Prodotta con l'originale Felsquellwasser.

