

n° 4/2021 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Ristorante Pizzeria Athena a Caprino Veronese, Arnold's Pub a L'Aquila
IN VETRINA The White Hag by Beer Gravity, Mönchshof Hell, Brasserie Gallia
FORMAZIONE Ripartire con Ad Horeca **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Birra Volver **DALLA CUCINA** Abituale ma mai banale!, Buono e bello da Demetra, Pronti per l'Oktoberfest **OSSERVATORIO** Birre Oberschönenfeld, Jopen

Continue a seguirci su www.birraandsound.it  birraandsound

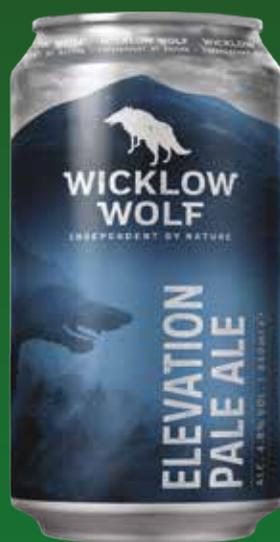
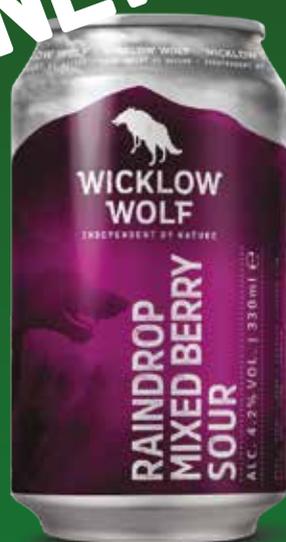


INDEPENDENT
BY NATURE

WICKLOW WOLF

INDEPENDENT BY NATURE

NEW



DISPONIBILI IN LATTINE DA 33CL & KEYKEG DA 30 LITRI



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

F&G
www.fg-srl.it

B&S



Ciao Piero!

EDITORIALE



Per la prima volta B&S esce senza editoriale per la scomparsa, il 15 Agosto, del suo direttore.

SOMMARIO

12

INAUGURAZIONI

• Meneghino - Birra e Cucina è il nuovo locale milanese in stile vecchio tram di città: Attaccati al tram... questa volta **per un'ottima cucina e squisite birre!**

MENEGHINO

14

BACK

• Una selezione di prodotti da forno freschi, con tutto il gusto della tradizione, dedicati al canale horeca: **Chiarazzo Horeca Artisti della pizza.**



18

LOCALI

• **Ristorante Pizzeria Athena**, un locale che punta a specializzazione, esclusività e professionalità in tutte le sue proposte

• **Arnold's Pub.** Dalla storica esperienza del Magoo in centro a L'Aquila, un pub che come la fenice rinasce e miete successi.



22

IN VETRINA

• Le innovative birre di un giovane e indipendente birrifico artigianale irlandese giungono in Italia grazie a **Beer Gravity: The White Hag Brewing Company.**



• Dall'antica tradizione monastica di fare la birra **Mönchshof Hell particolarmente delicata, particolarmente bionda**, prodotta ex lege **Bayerisches Reinheitsgebot.**



28

DEGUSTAZIONE

• Una serata di degustazione indimenticabile con birre della selezione QBA presentate magistralmente dal biersommelier Roberto Parodi: **Al Malugà.**



32

FORMAZIONE

• **Ripartire con Ad Horeca.** Le odierne sfide passano dalla capacità di costruire e rafforzare i metodi di gestione.



34

TENDENZE

• Green, una possibile realtà che molti chef perseguono con un terreno coltivato disponibile, una tendenza per chi vuole offrire prodotti freschi e di stagione: **Il ristorante con l'orto.**



Spigolature 42-43

Dentro La Cotta 44-45



38

DALLA FILIERA



• **Filiera del luppolo italiano**, una nuova Associazione di imprese per portare il luppolo italiano alla conquista del mercato globale.

48

DALLA CUCINA

• Una presentazione accurata stimola l'appetito anche con la proposta più tradizionale:

Abituale ma mai banale!



56

ATTREZZATURE

• **Maggior facilità e praticità d'uso con Rational** grazie alla guide estraibili.



42

BIRRE
ARTIGIANALI

• Spigolature.



• Fantasia, colori e tanta creatività: **Buono e bello da Demetra.**



58

ARREDI

• Da Gibus, **Pergola bioclimatica: Outdoor in chiave hi-tech.**



• Dentro la cotta le nuove birre in fermento.



• **Pronti per l'Oktoberfest?** La festa della birra con prodotti originali Svevi.



60

OSSERVATORIO

• Dall'Abbazia cistercense di Oberschönenfeld, grazie al Birrifico Ustersbacher, due **Birre Oberschönenfelder.**



• **Birra Volver**, una birra indipendente con salde radici nella terra pugliese.



• Sapere antico e innovazione nelle birre **Jopen Anything but boring!**



RETRÒ GUSTO

Antichi Sapori d'Eccellenza

In uno dei quartieri più noti di Napoli, il Vomero, in via Mascagni 82/84, ha schiuso i battenti a gennaio quella che un tempo avremmo chiamato bottega, una parola che ha il senso delle cose buone del passato. Retrò Gusto ha il suo "sottotitolo", quelli bravi direbbero payoff, in Antichi Sapori d'Eccellenza, un negozio dove la prima selezione è la qualità.

Qui si trovano prodotti italiani e internazionali che spaziano dalle birre artigianali alle specialità europee, dalla pasta di formati e gusti particolari della Calabria alle paste all'uovo marchigiane, e poi le tipicità del Veneto in barattolo, le golose produzioni dolci dell'emiliano Panificio Fantuzzi, i liquorini al cedro di Calabria... insomma un mondo di bontà sapute scegliere da chi ha più di trent'anni di esperienza nel mondo del food&beverage.

Ed è proprio l'esperienza nell'importazione di birre speciali che gratifica il cliente che, entrando al Retrò Gusto, troverà non solo prodotti che non potrebbe reperire altrove ma avrà tutte le informazioni che gli permetteranno una miglior esperienza gustativa.





A UN PASSO DAL CIELO.

Prodotta a Lich secondo la ricetta originale creata dai monaci benedettini per il birrificio
Benediktiner Weissbräu GmbH di Ettal.

Contatto: Benediktiner Weissbräu GmbH · Kaiser-Ludwig-Platz 1 · 82488 Ettal · Germania · www.benediktiner-weissbier.it
Luca Venturi, Sales Manager Italy, Area Manager Nord-Est, E-Mail: luca.venturi@bitburger-braugruppe.de
Daniele Spinelli, Area Manager Nord-Ovest, E-Mail: daniele.spinelli@bitburger-braugruppe.de
Daniela Palazzi, Area Manager Centro-Sud, E-Mail: daniela.palazzi@bitburger-braugruppe.de

Tripel XXX SINT GUMMARUS



CHEESE 2021

Cheese, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte, si terrà a **Bra (Cn)** dal **17 al 20 settembre** 2021 ed è organizzata dalla Città di Bra e da Slow Food con il sostegno della Regione Piemonte. **Considera gli animali** è il tema della tredicesima edizione, un focus sul regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo. Senza di loro infatti non esisterebbe l'infinita biodiversità casearia che tocchiamo con mano ogni due anni a Bra. Straordinaria già oggi l'attenzione nei confronti dell'evento - che si garantisce con il consueto programma, nella massima sicurezza - sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospitalità del territorio.

Cheese 2021 è possibile grazie al supporto di moltissime realtà, pubbliche e private, che credono in questo progetto. Tra tutte, ringraziamo i **main partner**: BBBell, BPER Banca, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Egea, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA) e Reale Mutua.

Quality Beer Academy porterà a Cheese alcune delle migliori birre da Belgio, Germania e Stati Uniti e lascerà che siano i loro "creatori", mastri birrai e affinatori, a raccontarle, nel consueto **"Teatro delle Birre"** di Quality Beer Academy. Insieme a loro, grandi collaborazioni con produttori e affinatori di formaggi porteranno al limite le possibilità di Food Pairing coinvolgendo curiosi e appassionati in una sfida all'ultima degustazione.



MALASTRANA NON FILTRATA

Gusto pieno e rinfrescate, un pura birra non filtrata senza aggiunta di lieviti, 100% Saaz, senza estratti. Prodotta in occasione della festa del raccolto del luppolo, con il primo luppolo in fiore.

La tripla decozione, i dieci giorni di fermentazione in vasche aperte, le sei settimane di maturazione nei tank orizzontali, rispettano il più severo disciplinare di produzione.

Disponibile in fusti da 15 litri da metà settembre, sarà in edizione limitata.



UN MESTIERE DA SOGNO

C'eravamo meravigliati quando nel 2017 l'inglese Meantime Brewing Company offriva uno stipendio ad un *Professional Beer Taster*, due anni dopo è stato il turno dell'australiana Sydney Beer Co. che cercava uno *Chief Clock-Off Officer*, cioè uno che spingesse gli altri a lavorare più velocemente per andare a bere birra prima, poi la statunitense Golden Road Brewery che pagava 150 dollari per *guardare le partite* dei Los Angeles Rams bevendo birra... e via dicendo. Non meravigliamoci se oggi la **Camden Town Brewery** di Londra paga **5.000 sterline al mese** ad uno **Chief Freshness Officer** per testare la freschezza della birra.



KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL ITALIANO
dal 1862

Prodotta al 100 percento con energia alternativa

Ricavata unicamente da fonti rinnovabili

Clienti e fornitori con la stessa filosofia sostenibile

SEIT 1862
KÜHBACHER
der Meistertrunk

www.kuhbacher.com

SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA



SUPER 8

BREWED AND BOTTLED
IN BELGIUM
www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

VINITALY SPECIAL EDITION

È tutta dedicata al mercato la special edition di Vinitaly in programma dal **17 al 19 ottobre** a Veronafiere. Un'edizione dal calendario straordinario, quindi, per organizzare le agende sul 2022 e facilitare la ripresa del settore grazie anche alla strategica attività di incoming realizzata con Ice Agenzia e ministero degli Affari esteri e con la rete internazionale della SpA di viale del Lavoro, impegnata nella selezione di buyer da Francia e Germania specializzati nel biologico.

Oltre al palinsesto di b2b targati Vinitaly con gli operatori provenienti dai principali Paesi chiave della domanda e con la grande distribuzione, si inseriscono per la special edition anche quelli organizzati in collaborazione con Fipe Confcommercio e Vinarius, l'associazione delle Enotecche italiane.

Tra le novità, l'area dimostrativa e di laboratorio della mixology e il Vinitaly buyers club, con servizi innovativi e agevolazioni per i membri della community. Inoltre, alla manifestazione fisica in totale sicurezza Veronafiere affianca **Vinitaly Plus**, la piattaforma in 10 lingue sempre attiva, che offre un numero notevole di servizi. Alla Vinitaly Special Edition spazio anche alle degustazioni, a partire dai Tasting Ex...Press guidati dalla stampa estera e un'area dedicata ai vini biologici con un calendario giornaliero di tre degustazioni.

Completano il programma i contenuti e gli approfondimenti del wine2wine Business Forum (18-19 ottobre). Special Edition anche per i saloni che tradizionalmente affiancano Vinitaly, **Eno-licht** e **Sol&Agrifood**, quest'ultima fiera b2b con ampio spazio per la **birra artigianale**.

vinitaly
SPECIAL EDITION



Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605

**BIRRA
ARTIGIANALE
BAVARESE**

**La febbre
dell'oro**



PREMIO D'ONORE FEDERALE
D'ORO E BIRRIFICIO TEDESCO
DELL'ANNO 2021 — SALUTE!



NUOVO DISSAPORE

Tra i tanti media gastronomici, spicca Dissapore che, nel suo dodicesimo anno di vita, rinnova la propria immagine e implementa nuove funzioni d'uso per diventare più gradevole, responsivo e utile ai lettori. Con una redazione di 30 giornalisti, gastronomi ed esperti di cucina, guidati da **Chiara Cavalleris**, il sito che *ha cambiato il modo di parlare di cibo* oggi punta a diventare la piattaforma più completa e puntuale del settore, mantenendo lo stile schietto e talvolta dissacrante che ha affezionato milioni di lettori nel tempo. Decine di notizie al giorno, ricette, consigli di cucina e soprattutto approfondimenti dritti al cuore dell'attualità gastronomica, analisi di prodotto, recensioni indipendenti: aumentano i contenuti, ma l'anima di Dissapore non cambia. Con questi presupposti e una nuova grafica più snella e coinvolgente, il sito food del gruppo editoriale **Netaddiction** si fa guida 2.0

L'autorevolezza della guida cartacea, la comodità di internet: questa è l'ambizione di Dissapore, che con il coordinamento editoriale di **Pierpaolo Greco** e la direzione commerciale di **Daniele Gulti** si prepara a diventare il primo sito gastronomico italiano.



Italy brewery of the year



Medaglia d'oro per Premium Lager. Medaglia di bronzo per Vienna.
Theresianer è la miglior birreria italiana dell'anno al
"10th Annual New York International Beer Competition" 2021.



MENE GHINO

Quella del Meneghino - Birra e Cucina è una corsa da non perdere!

Il nuovo locale milanese offre un'eccellente proposta gastronomica, un'ottima brasseria ed è testimone dell'affascinante stile dei vecchi tram della città.

ATTACCATI AL TRAM... *questa volta per un'ottima cucina e squisite birre!*

INAUGURAZIONI

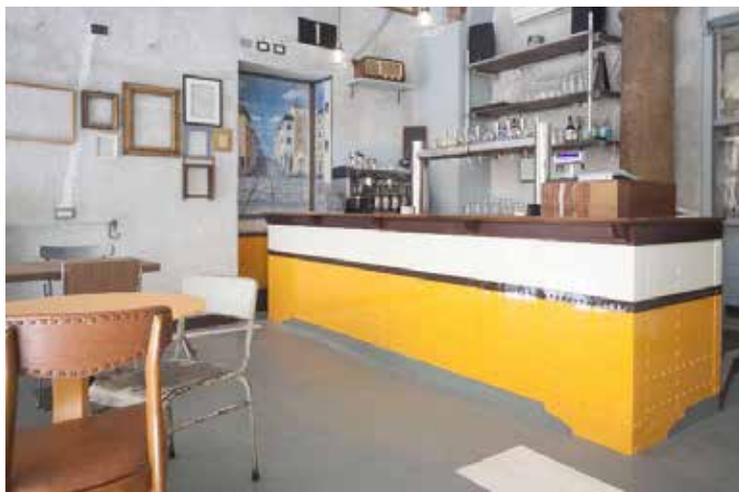
Ottima partenza per il Meneghino - Birra e Cucina, il nuovo locale in via Pioppette 3, alla Colonne di San Lorenzo a Milano, nato dalla collaborazione tra la Birreria Artigianale Meneghino e lo studio Menuale Real Estate.

Una giusta atmosfera e un ambiente accogliente danno il benvenuto a tutti coloro che vorranno degustare le invitanti birre presenti in carta abbinata ai tipici piatti milanesi, anche rivisitati in chiave street food, come per esempio i dané, il pan tramvai, il vitello tonnato, il risotto giallo, i mondegghili, il baccalà e l'aringa affumicata.

Ciò che cattura l'attenzione del Meneghino - Birra e Cucina, oltre al ricco e interessante menu, è anche il design del locale ispirato, per l'appunto, ai vecchi tram del capoluogo lombardo. A ciò si lega pure la finalità con la quale è stato realizzato, ossia diventare un veicolo per accostare i gusti e gli stili di tutti, da quelli più semplici a quelli più ricercati, un modo simbolico per ripercorrere, proprio come fa il tram della Linea 3 (che transita pure dalle Colonne di San Lorenzo), il tragitto che collega il quartiere Gratosoglio con il Duomo, dalla periferia sino al cuore urbano.

*Siamo rimasti fedeli allo stile della città, dall'idea dell'interno del locale che richiama i tram alla cucina, senza dimenticare, ovviamente, la lavorazione artigianale delle nostre birre, ha dichiarato **Luca Pirola**, socio fondatore di Meneghino - Birra e Cucina. Abbiamo collaborato con ATM per acquistare alcuni storici pezzi d'arredo e, dove non ci è stato possibile, ci siamo affidati alla bravura di artigiani che, nei loro laboratori, hanno dato vita a componenti fedelissime agli originali.*

A lui fa eco anche la voce dell'altro fondatore **Marco Bergamaschi**: *Penso che proporre per l'aperitivo e la cena le specialità della tavola milanese, nel rispetto delle stagioni e degli agricoltori che operano nella campagna alle porte della città, sia un messaggio importante per far riscoprire i sapori di una volta, facendo vivere, nel contempo, ai nostri clienti un'esperienza attuale e vivace, in*





uno dei luoghi più attivi nel cuore della movida.

Infatti, osservando l'arredo del locale, si può notare come sia fedele agli interni e agli esterni dei tram. Spicca subito il bancone, realizzato assemblando lastre tagliate a laser e dipinte con i due classici colori gialli. Chi si accomoda ai tavoli, invece, avrà la reale sensazione di prendere posto sulle vecchie sedute, realizzate da abili falegnami. A tutto ciò si aggiungono tubolari reggimano, cavi elettrici, insegne di fermate, oltre al

suggestivo pavimento di gomma marrone decorato con la segnaletica orizzontale e munito di canaline per far defluire l'acqua... dettagli immancabili del tram.

Vogliamo far vivere ai nostri clienti un'esperienza originale e l'idea di ispirarci a questo iconico mezzo di trasporto, come per esempio il tram Classe 1500 che ha accompagnato le vite dei milanesi per parecchi decenni, affrontando anche momenti difficili della storia, ci è parsa vincente, aggiunge il terzo socio
Massimiliano Biffi.

La qualità delle birre artigianali è al top e la cucina, con proposte anche da asporto, lascia spazio a una vasta scelta di ricette della tradizione che varieranno in base alla stagionalità delle materie prime. Per festeggiare la nuova apertura, un'intera parete del locale è stata riservata alle fotografie che i clienti si scatteranno e stamperanno... ovviamente a tema tram!

In cambio di questa divertente iniziativa, Meneghino - Birra e Cucina, offrirà una birra o una bevanda analcolica, almeno fino a quando la parete non sarà piena, trasformandosi in un suggestivo mosaico di emozioni su rotaie.

Meneghino - Birra e Cucina è aperto tutti i giorni tranne la domenica (da settembre, possibile variazione sul giorno di chiusura) dalle 18.00 alle 24.00. Chiuso per ferie dal Ha 24 coperti interni più 16 all'esterno.



Basi pizza, schiacciatine e pucce dal carattere artigianale, stese a mano e a lunga lievitazione e con ridotta quantità di lievito per essere più leggere e digeribili: questa è la selezione di

prodotti da forno freschi dedicati a ristoranti, pub, pizzerie che vogliono risparmiare tempo aumentando i ritmi di produzione, senza rinunciare al gusto della tradizione.

Chiarazzo Horeca

Artisti della pizza

BACK

Alessandra, Savino, Francesca e Gianluca, questi i nomi dei fratelli **Chiarazzo** che, dalla cultura familiare della buona pizza che fin da piccoli sapevano derivata dal buon impasto, hanno ereditato una passione che hanno saputo trasformare in azienda. Farina, lievito e acqua sono stati il loro divertimento da bambini per creare l'impasto più leggero grazie ad una lunga lievitazione. Da quel "gioco" sono nati prodotti da forno, fatti con ingredienti genuini, che l'azienda Chiarazzo produce e commercializza con successo da oltre 10 anni. Chiarazzo Horeca è la linea di prodotti da forno, freschi e stesi a mano in Puglia, studiata appositamente per il mondo della ristorazione e del food service. Grazie ad un grande lavoro di ricerca e sviluppo si è raggiunta un'armonia perfetta tra lunga shelf-life e la totale assenza di conservanti, garantendo una lunga lievitazione che va dalle 24 alle 48 ore di lievitazione e



maturazione a basse temperature. Tanti prodotti ideali per locali che vogliono offrire alla clientela la pizza pur non avendo un forno idoneo o un pizzaiolo esperto, oppure per pub con cucine piccole e con poco spazio di lavoro, o ancora per bar evoluti che servono pasti veloci o più semplicemente per locali stile casual che vogliono arricchire la loro proposta di fast food magari con panini gourmet. Possiamo poi trascurare chi fa street food che invece del solito pane offre una puccia pugliese? C'è veramente un mondo di attività ristorative che può fare riferimento ai prodotti Chiarazzo, facili e veloci da preparare, pronti come sono per essere farciti ed informati.



da sx. Claudio Bruno, mktg Chiarazzo, Alessandra Chiarazzo, socia titolare, 3 clienti di All Beers, Nello Amendola, titolare All Beers, il consulente Renato Chiapparelli, Graziano Calabrese, pizzaiolo

Anche dal punto di vista economico accedere ai prodotti da forno Chiarazzo offre notevoli vantaggi, non serve infatti avere personale specializzato per offrire una ottima pizza o una squisita schiacciata. Infine, e non ultimo, la vasta gamma di prodotti di **Chiarazzo Horeca** permette a qualsiasi locale di soddisfare le esigenze più disparate della clientela; citiamo le basi pizza con farina di grano tenero, semola di grano duro, farina di grani antichi macinati a pietra e farina integrale. Anche la puccia pugliese può essere di semola al 100% oppure integrale. Insomma, il cliente di qualsiasi tipologia di locale troverà, come si dice e mai così a tema, "pane per i suoi denti".

La **disponibilità** nei confronti della clientela è un altro aspetto del successo di questa Azienda di Barletta, pronta a soddisfare ogni esigenza in termini di consistenza e croccantezza, non solo, anche preparata a personalizzare i diametri delle pizze, così come non è un problema preparare impasti per pizze dal bordo soffice o croccante. Come ci dice Alessandra Chiarazzo: *ci adattiamo ad ogni tipo di richiesta di mercato, garantendo sempre bontà e*

genuinità di tutti i nostri prodotti ed estrema professionalità nel servizio offerto.

L'Azienda Chiarazzo sta espandendosi sul territorio nazionale e, a tal fine, ha adottato una strategia che nel tempo le darà ragione e ne decreterà il successo in Italia. *Abbiamo selezionato dei responsabili di area, ci spiega Alessandra, agenti esperti del canale horeca. Noi come Azienda, prosegue Alessandra, interveniamo a supporto dei nostri interlocutori, organizzando incontri con i loro clienti per offrire non solo un prodotto di prima categoria ma anche un servizio altamente professionale. Durante questi incontri illustriamo le tecniche di preparazione e facciamo degustare il nostro prodotto, così che possano toccare con mano la nostra qualità e le innumerevoli applicazioni che ne derivano. Abbiamo partecipato a luglio ad una presentazione/degustazione organizzata da una giovane azienda campana, attiva nella distribuzione di birre artigianali e speciali.*

Abbiamo chiesto al suo titolare come mai un'azienda specializzata nel beverage avesse rivolto il suo interesse a prodotti





di arte bianca. Molti miei clienti, come del resto la clientela di colleghi in tutta Italia, ci risponde, per ampliare il proprio business puntano all'orario dell'aperitivo in cui, oltre al beverage, spicca l'accompagnamento gastronomico: è finito il tempo di due noccioline e tre olive, oggi il pubblico si è abituato all'aperi-cena, chiede di più e soprattutto vuole che quel di più sia buono, quindi diventa importante abbinare ad un cocktail o ad una birra uno spicchio di pizza superlativo o una schiacciata, addirittura una puccia tostata a bruschetta. Lo stesso posso dire per molti locali che nel panino hanno il loro business, un'offerta di pane diverso e di qualità indiscutibile amplia il loro menu. Ma potrei anche relazionarmi con chi vuole proporre la pizza senza avere alle spalle una struttura pensata per questo o personale specializzato. Insomma, conclu-



de, per me che servo e distribuisco prodotti e soluzioni beverage è fondamentale presentare oggi al cliente una proposta più ampia e "totalizzante". A supporto di ciò, da un'indagine che abbiamo effettuato di recente sui nostri clienti, è emerso un forte interesse per avere un plus gastronomico nell'orario dell'aperitivo, oltre che una variante da aggiungere al panino tradizionale. Risulta semplice, quindi, trovare una valida soluzione con i prodotti da forno Chiarazzo!

La schiacciata è ideale per qualsiasi farcitura così come le **basi pizza**, da presentare spicciate, durante l'aperitivo, mentre la straordinaria puccia pugliese, versatile per ogni tipologia di farcia, oltre che tostata a bruschetta, può diventare addirittura un dessert spalmandola di una confettura di frutta.

A close-up photograph of a young man and woman smiling and embracing. The woman is holding a bottle of Krombacher Pils beer. The man has a tattoo on his shoulder and is wearing a red patterned wristband. The woman has a tattoo on her forearm and is wearing a gold ring and a gold bracelet. The background is bright and out of focus, suggesting an outdoor setting.

Il gusto della birra Naturale.

Prodotta con l'originale Felsquellwasser.

In via Sandro Pertini 10 a Caprino Veronese un locale che punta a specializzazione, esclusività e professionalità in tutte le sue proposte.



Ristorante Pizzeria ATHENA

di Roberta Ottavi

Concetti che oggi tutti consideriamo fondamentali per la nostra vita e per la vita di un'attività di ristorazione, all'Athena sono all'ordine del giorno fin dai suoi esordi. Nasce ben 23 anni fa e si fa conoscere per quello che allora era ben poco conosciuto, ad esempio l'impasto per la pizza con farina di kamut e le pizze gluten free rispettose di chi soffre di intolleranze alimentari... eravamo nel 2000 e già Giovanni e Roberto, i soci del locale, erano "avanti".

Giovanni alla gestione, un vulcano di idee e innovazioni, Roberto alla pizza, perfetta dalle sue mani, hanno puntato alla qualità e alla genuinità, sapendo contenere i prezzi per il pubblico che arriva da tutte le zone limitrofe e dalla città. Pensate, ci dice Giovanni, tanta è ora la loro fama che, pur non essendo posizionati su strada di grande viabilità, non hanno un'insegna!

Ma torniamo alla loro caratteristica principe, la ricerca di prodotti del terri-



da sx Stefano Mutinelli, Giuseppe Tagliaferri, area manager nord-ovest Mutinelli, Markus Löbner proprietario Camba e Giovanni Centomo, titolare



torio, a km 0 quando possibile, meglio se biologici (lo sono tutte le loro farine), sempre legati alla stagionalità e con un controllo della loro provenienza. C'è un'altra caratteristica dell'Athena che non può essere trascurata, la ricerca dell'esclusività. Ne è la prova il recente inserimento delle birre Camba, presentate a fine giugno in una serata con ospite d'onore **Markus Lobner**, titolare di **Camba Bavaria**, accompagnato da Stefano Mutinelli dell'azienda omonima che importa in Italia questa specialità artigianale. Per gli ospiti un menu appetitoso con l'abbinamento ad ogni portata della Camba ad hoc: l'aperitivo con la **Hell**, l'antipasto di 3 tipi di pizza con la **Hopla**, i paccheri con la **Marzen**, il patà negra Abanico con la **Jegr Weisse** e per finire il tartufo al cioccolato con la **Black Shark**.



Posso concludere con una nota di Giovanni che mi ha colpito e che indica grande professionalità: *la pandemia non ci ha fatto solo male, ci ha permesso di riorganizzarci, fare formazione sullo staff, capire come "riattrarre" un pubblico timoroso.*



Dalla storica esperienza del Magoo in centro a L'Aquila, così come la fenice rinasce dalle ceneri, a distanza di poco più di un anno dal tragico terremoto, nasce un nuovo pub che miete successi.

Arnold's Pub

LOCALI

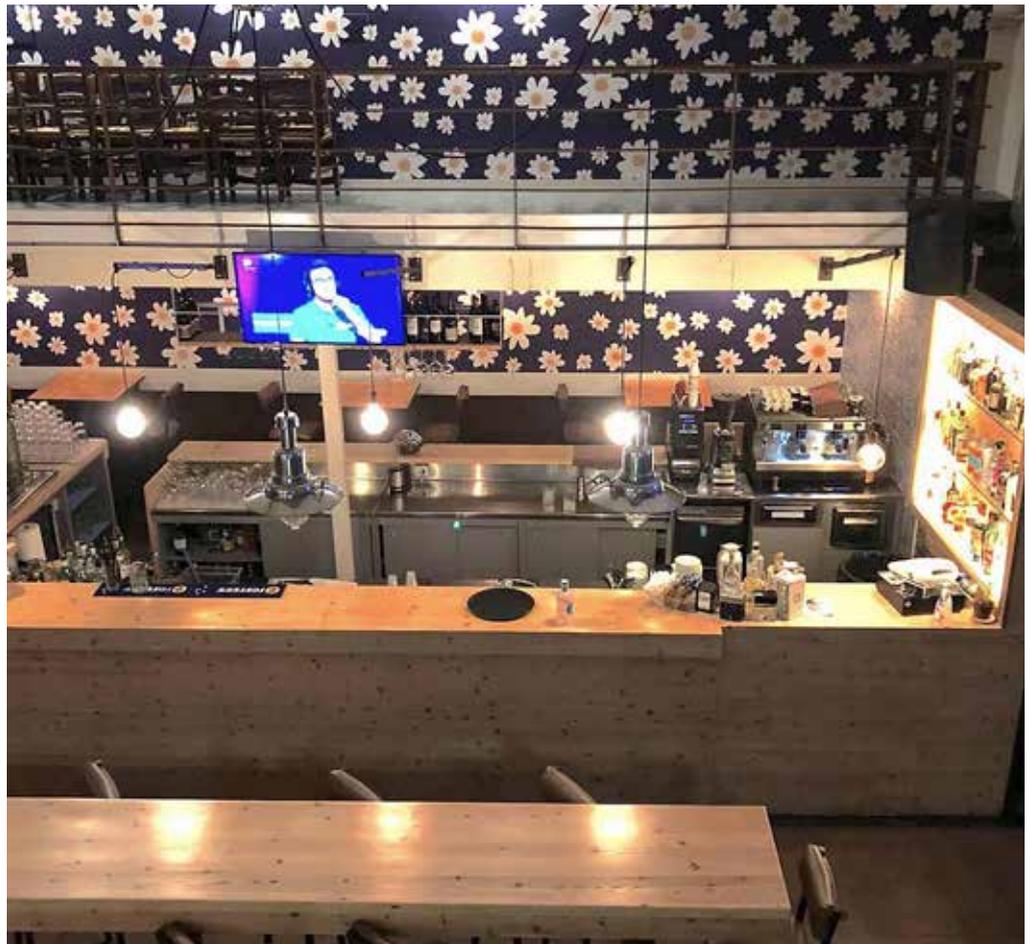
di Anna Ferretti

Era il primo luglio 2010 quando i titolari del Magoo, un locale che ha fatto storia non solo a L'Aquila, dopo l'esperienza di un anno "fuori casa", decidono di tornare alla loro città e, sfidando le difficoltà di un mondo sconvolto dal sisma, aprono l'Arnold's, un pub con cucina che nel tempo diventa punto di riferimento della gioventù anche dei dintorni.

Lo stile è anglosassone senza estremismi, le birre di qualità e facili da bere, una filosofia che aveva già caratterizzato il Magoo. In totale l'Arnold's ha 6 spine di cui una dedicata alla birra del mese o dell'evento, insomma a rotazione. Ben due spine sfoggiano la **HB München, Original e Weisse**, fornita dall'azienda **Bebidas**.

Chiediamo a Rudy, socio con Adolfo e Marco dell'Arnold's, cosa li ha motivati a questa scelta.

Prima di tutto, risponde Rudy, perché è una birra che ci piace, e questo è il nostro metodo primario di selezione, bere





HB München ci riporta a vivere il clima gioioso dell'Oktobfest che abbiamo strafrequentato.

Poi, aggiunge, abbiamo da sempre voluto proporre birre facili da bere ma di qualità, HB München offre birre strutturate, di alta qualità, mai eccessivamente amare, molto beverine.

All'Arnold's non manca l'offerta gastronomica tipica del pub, panini, hamburger, insalate, sfizi, anche di carne, ma ciò che ci ha colpito è l'orario del locale: apre alle 7 di mattina con le colazioni, rimane aperto tutto il giorno, quindi copre il pranzo con pasti velo-



ci e la cena, all'ora dell'aperitivo, soprattutto nei giorni festivi, "spopola".

L'Arnold's Pub è una scommessa vinta, ma il coraggio imprenditoriale dei soci si è visto nel 2011 con l'apertura del ristorante pizzeria Patatina, sempre in zona L'Aquila nuova in via Nurzia, e nel 2019 con Pisel-

lino, uova e farina, laboratorio di pasta all'uovo e rosticceria.

Decisamente a questo gruppo non mancano idee, coraggio ed esperienza, un proposit a tutti loro, ovviamente con una fresca **HB München**.

Dalla città di Sligo, sulla Wild Atlantic Way irlandese, grazie ad un recente accordo con Beer Gravity, giungono in Italia le innovative birre del birrificio artigianale indipendente The White Hag Brewing Company



THE WHITE HAG by Beer Gravity

di Alessio Ceccarini

L'accordo con The White Hag è per noi strategico, dichiara Valter Tognolo, amministratore delegato di Beer Gravity, in quanto ci permette di aggiungere alla nostra gamma di birre d'importazione un brand irlandese di successo, che propone birre molto caratterizzate.

Ed infatti The White Hag, giovane perché nasce nel 2013, moderno per tecnologia di impianti e per idee progettuali, ha la sua origine nella volontà dei fondatori di costruire un birrificio ambiziosamente innovativo, e proprio per aver saputo mettere insieme competenze diverse, ricche di un background internazionale, oggi vanta un team eclettico per abilità, interessi e passioni.

Si è così affermato non solo per la professionalità di chi opera all'interno del birrificio in produzione e vendita ma anche per le capacità commerciali di un gruppo che sa guardare oltre il mercato territoriale, puntando alla crescita e allo sviluppo.

Birre interessanti e innovative quelle di The White Hag, con un riferimento agli stili di birra antichi e classici che erano diffusi nell'entroterra irlandese da generazioni.

Una premiata gamma di Stout e una varietà stellare di IPA costituiscono la gran parte della produzione ma ciò che sta emergendo in modo particolare, e direi estremamente caratterizzante tanto che il team stesso le considera il punto di differenziazione, è la produzione di birre Sour. La gamma Púca Sour ha infatti catturato l'interesse del consumatore di birra

che ama la birra acida a fermentazione mista: in particolare la Heather Sour, una acida il cui ingrediente, l'erica, è l'emblema celtico della brughiera, la Apple Sour, prodotta con la nota varietà di mela "bramley", e alcune ulteriori sour realizzate in collaborazione con altri birrifici all'avanguardia. The White Hag, infatti, collabora con brewers di tutto il mondo, noti per la produzione di specialità innovative.

Andiamo a conoscere alcune di queste birre della "strega" destinate al successo anche in Italia.

Little Fawn grad. alc. 4,2% vol.



Piccolo cerbiatto, è il nome di questa Session IPA, dedicata alla scoperta fatta sulle pendici del Ben Bulbin da Bran & Sceolan, due formidabili ed intelligentissimi segugi da caccia di proprietà dell'eroe guerriero Fionn mac Cumhaill, che trascorreva le sue estati a cercare cibo e cacciare sulle montagne e fra i boschi.

A questi sapori locali si si richiama l'esperienza gustativa di Little Fawn: note fruttate di luppolo, bilanciate con il lussureggiante malto irlandese, per una session IPA complessa, in stile americano, facile da bere. Prodotta

con malto irlandese al 100% per una base chiara e molto pulita e con luppoli Mosaic, famosi per il loro aroma fruttato in continua evoluzione.

Il sapore di luppolo fruttato richiama aromi di mirtillo, frutto della passione e pompelmo. Birra ben equilibrata, con un finale amaro lievemente persistente.

Atlantean grad. alc. 5,4% vol.



Una IPA in stile New England, questa Atlantean che si ispira ai viaggi mitologici per mare compiuti da intrepidi viaggiatori, oltre la nona onda alla ricerca di mondi magici e dei loro preziosissimi tesori.

Un chiaro richiamo alle terre del New England oltre le onde dell'Atlantico. Atlantean è ricca di abbondanti quantità di luppoli americani che le donano un aroma agrumato e di frutti esotici.

Ad attenuare l'amarezza avena e lattosio le danno ricca cremosità. Come si conviene alle IPA del New England, Atlantean è volutamente torbida, il suo gusto è vellutato, i luppoli utilizzati conferiscono una dolcezza tropicale e succosa piuttosto che il classico amaro.

Púca Pineapple grad. alc. 3,5% vol.

I Púca, creature mitologiche della cultura celtica, simili a fantasmi che si manifestano in molteplici forme, sono soprattutto simboli di una forza mistica. Gli antichi popoli celti credevano che la birra fosse creata magicamente, una sorta di "zuppa" posseduta dagli spiriti.

Il lievito selvatico era ovviamente la magia in gioco e per questa birra torbida e aspra il birrifico utilizza il suo lievito selvatico. La Púca Pineapple è una birra a fermentazione mista prodotta infatti con lieviti selvatici coltivati in casa.

Una birra dal sapore moderatamente aspro con un finale fresco e intensamente rinfrescante. Grazie all'ananas, ha un aroma fresco e tropicale. Pineapple è dolce ma piccante, con il suo tocco di ananas e sentori di aspro limone.

Beer Gravity

Ha sede a Verona, nasce nel novembre del 2019 dall'incontro di un gruppo di esperti professionisti, che vantano una pluridecennale esperienza nel campo della distribuzione e dell'importazione di birre provenienti da tutto il mondo. La loro missione è mirata alla scelta di birre e birrifici di grande qualità per dare ai clienti il meglio che può offrire l'attuale produzione birraria italiana ed estera.



THE WHITE HAG BREWERY, FROM IRELAND



MÖNCHSHOF HELL

Particolarmente delicata Particolarmente bionda

Dall'antica tradizione monastica, che nel corso dei secoli ha prodotto tante ricette che hanno dato "vita" ad autentiche specialità birrarie, nasce la Mönchshof Hell. Sì, stiamo parlando della tradizionale birra che il Birrificio Mönchshof brassa seguendo le regole dell'antica legge bavarese sulla purezza della birra.

I mastri birrai di Mönchshof seguono infatti, ancora oggi con molto impegno ed amore, le antiche ricette, rispettando scrupolosamente severi canoni della tradizione.

E nelle specialità Mönchshof la tradizione si evidenzia in tutto, dalla produzione birraria fino alla chiusura della bottiglia e all'applicazione delle etichette.



In produzione è fondamentale la selezione delle materie prime: dall'acqua dolce del monte Fichtelgebirge vicino la città, ai cereali la produzione dei malti provenienti dalla Baviera e dai dintorni di Kulmbach, dal luppolo della Hallertau ai lieviti di propria coltivazione per donare il sapore particolare. E poi il rispetto assoluto del Bayerisches Reinheitsgebot, di cui parleremo a seguire.

Il Birrificio Mönchshof è indiscutibilmente legato alla tradizione che affonda le sue origini, da ben oltre 600 anni, nella fondazione del convento cistercense Langheim a Kulmbach dove già nel 1349 si produceva birra ma ha saputo unire questa sapienza secolare a moderne tecniche produttive e, già

da qualche decennio, a norme che tutelano l'ambiente.

Una prova è proprio nel tappo meccanico a clip che chiude le bottiglie delle birre Mönchshof, ancora oggi installato a mano su ogni bottiglia, perfetto per trattenere l'anidride carbonica nella birra e quindi creare l'inconfondibile schiocco all'apertura, segno di vera freschezza... e soprattutto riutilizzabile.

Anche le bottiglie di Mönchshof vengono utilizzate molte volte prima di tornare in vetreria per la fusione, dando poi vita a nuove bottiglie.

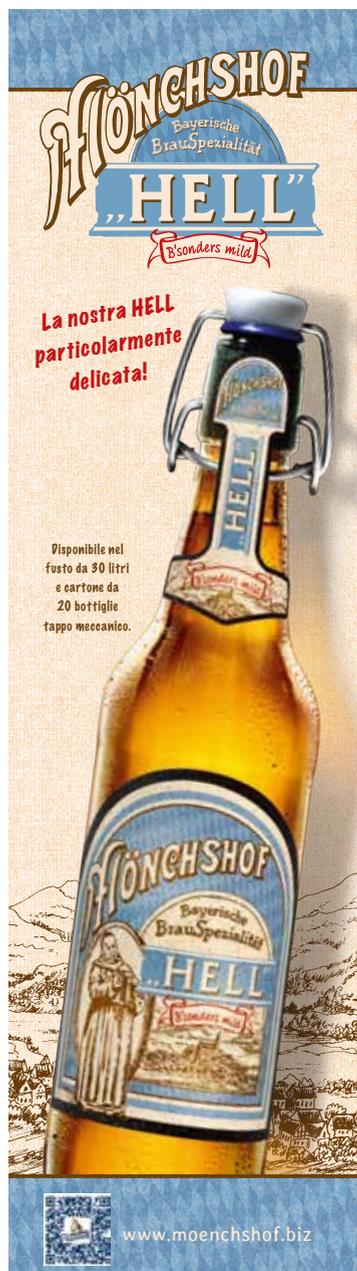
E il rispetto per l'ambiente si evidenzia anche nell'uso di carte naturali per le etichette, con la rinuncia all'uso di quelle lucide vaporizzate con alluminio. Non solo: nell'etichetta ritroviamo la tradizione visto che ancora oggi è disegnata a mano, proprio come disegnato a mano da Ludwig Hohlwein è il monaco simbolo del Birificio. Tutto in Mönchshof contribuisce ad offrire anche al più esigente consumatore un'esperienza di gusto veramente unica.

E la **Mönchshof Hell** non poteva essere diversa: è proprio quello che l'intenditore si aspetta!

Di moderata gradazione alcolica, 4,9% vol., dorata nel colore, particolarmente delicata nel gusto grazie alla luppolatura fine e pregiata. La miscela di tre tipi di luppolo, aggiunta al momento giusto, dona alla birra note equilibrate e morbide, con un amaro appena percettibile.

Una birra che fa apprezzare lo stile brassicolo bavarese, la cultura della birra che quel territorio esprime, direi anche il gusto della vita di quel popolo.

La Mönchshof Hell è disponibile in fusto da 30 litri, nel cartone da 20 bottiglie con tappo meccanico e nel nuovo fustino da 5 litri.



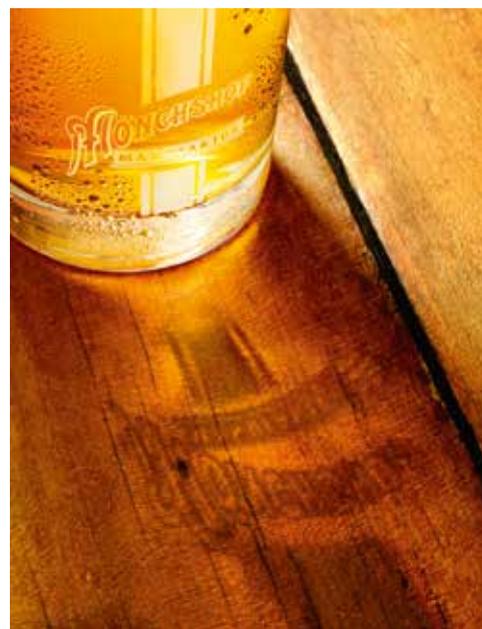
Bayerisches Reinheitsgebot

Nella storia della birra c'è una data che ne segna il discrimine: 23 aprile 1516. Fu allora che il duca Guglielmo IV di Baviera, a Ingolstadt, promulgò quello che noi italiani chiamiamo Editto della purezza, più precisamente Legge Bavarese della Purezza, appunto Bayerisches Reinheitsgebot.

La legge decretava: *nella nostra città, nei nostri mercati e nel nostro territorio vogliamo in particolare che per produrre la birra non venga utilizzato nient'altro se non malto d'orzo, luppolo e acqua.* Mancava ovviamente il lievito ma Pasteur non era ancora nato! Era a tutti gli effetti una legge alimentare, nata per evitare soprattutto in tempi di carestia il consumo di cereali pregiati, come ad esempio frumento e segale, destinati alla panificazione; aveva anche lo scopo di calmierare il prezzo dei cereali, evitando lo scontro tra birrai e panificatori. Infine, e non di poco conto, era una legge che garantiva ai consumatori una birra sana, di qualità ed economica.

Oltre alla sua importanza storica, culturale e sociale, è questa idea di protezione dei consumatori che ha fatto sì che i birrai bavaresi abbiano sostenuto il mantenimento della loro legge sulla purezza fino ad oggi. E tuttora lo rivendicano come marchio di qualità. Esattamente come il Birificio Mönchshof che nella Legge Bavarese della Purezza ha il suo credo: le birre Mönchshof Manufaktur sono prodotte esclusivamente secondo questa legge.

L'adesione del Birificio Mönchshof a questa legge rappresenta un vero marchio di qualità in tema di genuinità e naturalezza, che caratterizza l'intera gamma delle sue specialità birrarie. Un assortimento che non lascia insoddisfatto nessun tipo di desiderio.



Fondato nel 2009 nel cuore di Parigi, questo birrifico unico nel suo genere è celebre per la felice propensione alla sperimentazione. La Mission è scuotere i codici e soffiare un nuovo vento di creatività nel mondo della birra in Francia.



BRASSERIE GALLIA

di Aida Rossi

La storia recente possiamo definirla un'avventura umana iniziata da Jacques Ferté e Guillaume Roy, guidati dalla loro passione per la birra artigianale. Il nome Gallia, anzi La Nouvelle Gallia, ci parla di un birrifico creato nel 1890 da JJ Wohlhüter, di origine alsaziana, che in soli sei anni lo portò ad essere il più importante birrifico parigino. Nel 1900 vinse la Medaglia d'Oro all'Esposizione Universale e nel 1932 produceva 150mila ettolitri l'anno. La parabola discendente iniziò durante la seconda guerra mondiale e si concluse con la chiusura nel 1968.

Tutto rinasce grazie a Jacques e Guillaume che, in accordo con uno dei discendenti del marchio, nel 2009 portano a compimento il progetto di restituire a Parigi una birra.

Il birrifico evolve, si uniscono nuove persone, nel 2016 arriva Remy, il birraio che suscita curiosità e apprezzamento, oggi la squadra è composta da 15 persone e la produzione è ricca e articolata: la linea Permanenti, birre di punta disponibili tutto l'anno, le Effimere, birre del momento prodotte solo una volta, e le Vières, sulle quali ci soffermiamo perché particolarmente creative nel mondo brassicolo francese.

La parola "vières" nasce dalla fusione di vin (vino) e bière (birra), ed è una linea molto speciale in cui si uniscono due tradizioni



produttive, due mosti, la birra e l'uva! Non sono nuovi ad ardite sperimentazioni al Gallia, prova ne siano creazioni spot nate dalla fantasia dei birrai. Le Vières sono un'idea di Remy, e vogliono essere un'ode al prodotto e al tempo, un omaggio al terroir e al savoir faire francese. Non a caso il payoff aziendale è *artigianato semplicemente francese!*

E così il birrifico acquista uva dai vignaioli, si occupa di presatura, lunghe macerazioni e fermentazione con lieviti selvaggi, procedendo successivamente al blend con mosto di birra e luppolatura, e poi affinamenti in botti e anfore. Il risultato sono birre a tendenza acida in cui le note di malti e luppoli si combinano ai profili aromatici delle uve provenienti da diverse regioni della Francia. Birre che non lasciano indifferenti. Brasserie Gallia è importata da Ales&Co.



Extrawurst grad. alc. 9,8% vol.

Dal colore dorato intenso, è brassata con aggiunta di mosto di Gewurztraminer lasciato macerare per 30 giorni, una birra dalla decisa tendenza vinosa equilibrata da un'acidità delicata ed elegante.



Gamay Sans Toi grad. alc. 8,1% vol.

Lasciata fermentare grazie ai lieviti presenti sulle bucce di uva Gamay, una birra color rosso rubino dalla struttura decisa con intense note fruttate ed una spiccata acidità.



Piton Noir grad. alc. 9,3% vol

Di colore rosso rubino, è brassata con aggiunta di uva pinot nero lasciata macerare e fermentare per estrarne il profilo aromatico, caratterizzato da note di frutta rossa ed una decisa chiusura tannica.



MÜNCHEN

Staatliches Hofbräuhaus in München
Hofbräuallee 1, D-81829 München
Tel.: +49 89 921 05-135 Fax: +49 89 906 426
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

Una serata di degustazione indimenticabile grazie al coinvolgente biersommelier Roberto Parodi, alle birre Rodenbach e Boon della selezione QBA, all'accoglienza di un locale che della cultura della birra fa la sua bandiera.



Al Malugà

di Daniela Morazzoni

Si è svolta il 30 luglio una serata di degustazione che rimarrà nella memoria dei partecipanti rimasti "deliziati" da birre ed abbinamenti. Eravamo a Sabaudia, in Corso Vittorio Emanuele III 85, in un locale che dal 2008 sa fare cultura della birra, offrendo autentiche specialità brassicole, ma anche cibi di qualità preparati al momento, un'accoglienza sempre calorosa e allegre serate di musica. Il locale si chiama **Malugà**, un nome particolare che altro non è se non l'acronimo del nome dei tre soci, Mara, Luca e Gabriele, e ha un "sottotitolo" che fa capire a tutti in che realtà si entra andando al Malugà: **la tana del luppolo**. In effetti è abbastanza piccolo e ospitale come può esserlo una tana, un rifugio dallo stressante mondo esterno. Per Luca, con cui abbiamo dialogato prima dell'inizio della degustazione, la birra è il suo faro: grande conoscitore di stili, metodi di servizio, abbinamenti, sa trasmettere al pubblico una evidente passione. Del resto basta osservare sul bancone le 14 spine per capire che c'è solo l'imbarazzo



da sx Roberto Parodi Biersommelier e Luca, Mara, Gabriele soci del Malugà

della scelta, ben 7 sono dedicate a birre di ceppo tedesco, 3 a quello belga e 4 sono a rotazione dedicate a birre artigianali italiane, a tutte queste si aggiungono oltre 200 etichette di birre internazionali. L'internazionalità è evidente in tutto il

locale che non ha uno stile legato ad una cultura come normalmente avviene, qui i riferimenti sono al mondo e c'è, soprattutto nella gastronomia, un debole per la nostra italianità, spiccano i primi piatti tipici del Lazio, le carni fresche e certificate italiane per ottimi hamburger, nel panino o al piatto, o robuste entrecôte oppure carni genuine di maiale; non manca un angolo bavarese, con la ghiotta schnitzel e il mega wurstel. E ottimi dolci home made, fra cui un birramisù da leccarsi i baffi! Pensando alla degustazione che sarebbe iniziata a breve, già mi facevo un film su quali pietanze ed ancor più quali birre sarebbero state proposte, veder comparire birre a fermentazione mista e a fermentazione spontanea, nello specifico flemish sour e lambic mi ha spiazzato, ancor più la presentazione di una varietà di formaggi.

Le prime tre birre erano le Rodenbach, del famoso birrificio omonimo ora di proprietà di Palm Breweries, un birrificio pluripremiato, certamente fra i più affermati produttori di sour.

Ad aprire la degustazione è stata la **Rodenbach Alexandre**, dal colore rosso intenso ed una gradazione di 5.6% vol., una specialità in edizione limitata prodotta con la tecnica della fermentazione mista. Si tratta di una miscela composta dal 66% di birra maturata per 24 mesi in botti di rovere e per il 34% da birra giovane, macerata nelle amarene. Con il suo gusto bilanciato, finale complesso e lievi note di frutta e legno è per molti una delle migliori birre acide che Rodenbach abbia mai prodotto. Il suo retrogusto ricorda un Borgogna e la sua freschezza la rende la birra perfetta per accompagnare formaggi a pasta molle e cremosi. Roberto Parodi e Luca hanno scelto un formaggio vaccino erborinato a breve stagionatura come il **gorgonzola dolce**. Semplicemente perfetto!

A seguire è stata presentata la **Rodenbach Vintage**, risultato unico della selezione che i Mastri Birrai fanno della botte che dopo 2 anni di maturazione ottiene il risultato di migliore botte dell'anno. Rodenbach Vintage è composta al 100% di birra invecchiata e su ogni etichetta viene sempre riportato il numero della botte e l'annata di inizio della maturazione.

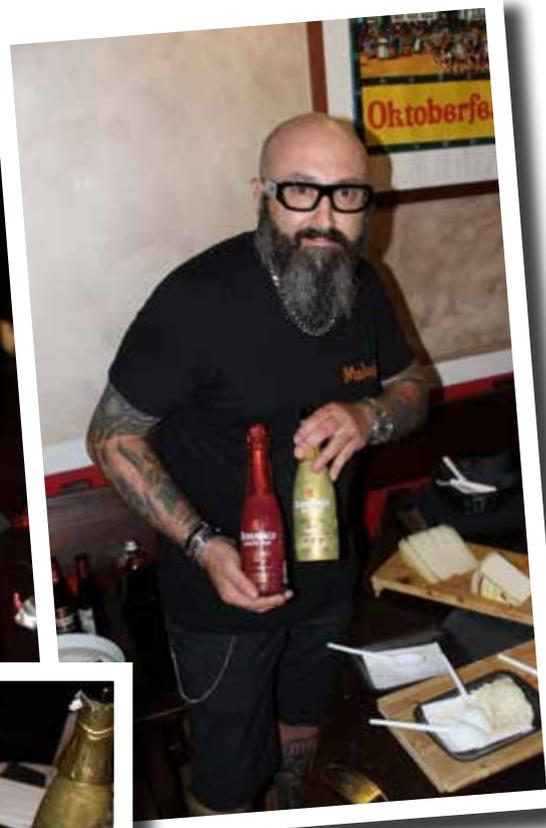
Dal colore rosso ambrato con schiuma fine, di gradazione "sostenuta", 7% vol., al naso offre note di caramello e rovere e accenni di mela verde, miele e frutti rossi. Il suo gusto è complesso, rotondo, intenso e rinfrescante con retrogusto morbido-acido, fruttato e persistente. L'abbinamento di successo è stato con il **gorgonzola piccante** che



gli affinatori consigliano di abbinare a birre di abbazia e che al Malugà ha spopolato con una Flemish Red Ale a fermentazione mista.

L'ultima Rodenbach proposta è stata la **Caractère Rouge**, birra che è il risultato di una macerazione fermentativa di 6 mesi con frutta fresca (ciliegine selvatiche con il nocciolo, lamponi e mirtilli rossi), di una birra già maturata due anni in botti di rovere. La Rodenbach Caractère Rouge è unica ed esclusiva, si presenta di un intenso colore rosso marrone e ha una gradazione di 7% vol. Una birra complessa con aromi molto fruttati, di lamponi e ciliegine selvatiche. Il suo gusto è acido ma vinoso con note di legno e caramello. Ideale con dessert e dolci tipo cheesecake ma in questa serata è stata genialmente abbinata al formaggio più antico del mondo, il **formaggio di capra**. E poi è arrivato il momento delle birre a fermentazione spontanea, quella meraviglia che può nascere solo nel Pajottenland, territorio a poco più di 20 km da Bruxelles.

La prima "acida" proposta è stata la **Boon Geuze Mariage Parfait**, uno degli esempi più puri e raffinati di birra a fermentazione spontanea. Solo i migliori Lambic maturati almeno 3 anni in botti di rovere sono selezionati per comporre un matrimonio perfetto. Non zuccherato, non filtrato, non pastorizzato, viene rifermentato in bottiglia e può essere conservato fino a 20 anni. Si presenta di colore giallo dorato con schiuma bianca fine e persistente, vanta una gradazione alcolica di 8% vol., al naso i sentori sono di cuoio, cartone bagnato, ferrosi, con note di legno, in bocca note di pompelmo rosa, bergamotto, vaniglia, ananas e uva moscato. Una birra decisamente acida che è stata esaltata dall'abbinamento con due pecorini eccezionali, il **Pecorino di Pienza** e il **Pecorino Scoparolo** della tradizione romagnola. Infine, una krieg vecchio stile, una oude krieg,



la **Boon Kriek Mariage Parfait**, prodotta con l'80% di amarene delle Fiandre fermentate insieme a una lambic forte, invecchiata per 5 o 6 mesi in ampi barili di quercia da 62 ettolitri. Non filtrata, non pastorizzata e senza zuccheri aggiunti,

Kriek Mariage Parfait è chiarificata naturalmente ed è sottoposta a rifermentazione in bottiglia. Di gradazione alcolica 8% vol., si presenta di colore velato con schiuma fine e rosata; ha aroma di cuoio, legno di rovere e mandorla amara. Il suo gusto ha sentori di frutti rossi, ciliegine, ribes, mirtilli rossi e vaniglia.

Secca, lievemente aspra e vellutata al palato, è stata "arditamente" accompagnata a **gorgonzola piccante e cioccolato fondente 75%**... non ci sono parole per descrivere il piacere di questo insolito abbinamento.

Possiamo concludere la descrizione di questa serata con una frase che Luca ci ha detto: *è stato un percorso di gusto e di cultura.*



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 alert di variazione
prezzo

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

Foody[®] *neALOGIC*



Viale Luigi Einaudi, 27
70125 Bari



+39 080 5357292
+39 366 52 93 550



www.nealogic.it



Ripartire con **AD HORECA**

Ripartenza, una parola che a marzo 2020 non era ancora una speranza perché nessuno di noi prevedeva la gravità di quanto sarebbe successo, poi è stata la parola che tutti nell'animo abbiamo coltivato, con alti e bassi e purtroppo molte illusioni e delusioni fino al punto che l'attesa di un'imminente ripartenza non ha finito per essere logorata, creando sconforto anche nei più incalliti ottimisti che, direi senza esclusione alcuna o almeno nella maggior parte dei casi, si sono demoralizzati.

Nel nostro settore il covid non ha semplicemente bloccato le imprese e conseguentemente tutto il mondo dei consumi horeca ma ha segnato la linea di demarcazione tra ciò che era e ciò che sarà il suo sviluppo, dettando nuove regole per la riorganizzazione e generando la nascita di nuove imprese. In particolare mi riferisco ad un'Impresa chiamata **Punto di Consumo** che mai come in questo momento, pur dimostrando nel tessuto umano una grande resilienza, ha dovuto fare i conti con le lacune di un controllo di gestione non sempre adeguato alle sfide degli ultimi anni... e quanto mai inadeguato ad una pandemia.

Questa estate 2021 è stata per il settore una grande boccata di ossigeno poiché la voglia del ritorno alla "normalità", e

quindi al nostro modo di vivere i consumi, si è manifestata in modo frenetico, in alcuni addirittura con le caratteristiche della disordinata ribellione, però per tutti è stato non solo il segnale evidente della ripresa ma l'affermazione di una libertà perduta, in taluni un'exasperata voglia di libertà.

Tuttavia, a ripartire in questa bella stagione, sicuramente ricca non solo di bel tempo ma anche di risultati positivi per tutto il canale horeca, è stata solo una parte del vasto mercato dei consumatori poiché ne esiste un'altra, più cauta, che nella sicurezza, nell'affidabilità, nella gestione delle regole vorrà orientare le proprie scelte in maniera esclusiva. Per gli operatori che avranno saputo organizzarsi per rispondere a queste nuove esigenze, tutto ciò si tradurrà in un importante consolidamento del risultato economico.

Un traguardo importante, il cui raggiungimento getterà le basi per un 2022 ancora più solido ma non per questo privo di un impegno costante sul modello organizzativo della propria azienda... purtroppo per un gestore accorto che vuole cavalcare sempre l'onda del successo non ci sono sconti! **Le odierne sfide passano dalla capacità di costruire e rafforzare i metodi di gestione.**



ORGANIZZARE LA PROPRIA IMPRESA

- sarà la priorità per tutti coloro che vorranno consolidare il risultato di questa ripartenza.
- sarà fondamentale per gestire in sicurezza e senza dispersioni la mole di quei consumatori irrequieti, esasperati dalla reclusione e non appagati dai soli mesi estivi.
- sarà necessario, per comunicare e trasmettere valori fondamentali come attenzione, sicurezza e qualità a quanti faranno fatica ad uscire dalle proprie mura domestiche perché fortemente intimoriti dalla pandemia e assolutamente propensi a rinunciare ad un consumo fuori casa, puntare meno sul prodotto, ovviamente senza rinunciare alla qualità, e molto di più sull'**Experience**.
- sarà l'unica strada per rafforzare i propri fattori chiave e renderli sempre distintivi, sia nei confronti dei propri fornitori che dei clienti consumatori.

Tutti gli operatori del canale Ho.re.ca sono chiamati a riscrivere le regole dello sviluppo di un settore che solo con piccoli passi, flessibilità e dialogo potrà puntare a grandi risultati.

*Michele Scutari
Direzione Ad Horeca
Trainer Horeca Manager
Area Strategica Cippone & Di Bitetto*





Sostenibilità, biodiversità e km zero sono i termini più serviti sulla tavola della cucina contemporanea. È sempre più numeroso l'esercito degli Chef che ingaggiano la battaglia Green per combattere gli sprechi alimentari e per offrire piatti dal sapore unico, con le materie prime

freschissime e di stagione colte a pochi passi dai loro ristoranti. Proponiamo una carrellata di locali distribuiti sul territorio nazionale che possono essere di stimolo a chef e gestori che, anche senza avere gli spazi per un orto, possono coltivare in vaso tutti gli aromi e molti ortaggi.

il ristorante con **L'ORTO**

TENDENZE

di Emma Rubin

Come scriveva Giuseppe Verdi: "Torniamo all'antico, sarà un progresso", così il buon vecchio orto diventa la nuova frontiera della gastronomia.

ne, farina, pane, salse e conserve, vini. Da pochi mesi, sempre a Polesine Parmense e nel cuore dell'Ortaglia, ha aperto anche l'**Agribottega**, dove poter acquistare tutti i prodotti a metro zero, oltre a qualche chicca di produttori locali fidati.

A Polesine Parmense (PR), lo **Chef stellato Massimo Spigaroli** incanta occhi (e palati) col suo orto-giardino, all'ingresso dell'**Antica Corte Pallavicina**, castello del 1300 sulla golena del fiume Po. Qui si coltivano ortaggi, piante aromatiche e frutta, ingredienti del suo menu gastrofluviale. Il ristorante, grazie alla vicinissima azienda agricola di famiglia, produce il 95% di quello che porta in tavola: verdura, car-



In Sicilia, il **Baglio Occhipinti** è il punto di partenza per esplorare il territorio ragusano, ma anche un posto fatto per restare e per scoprire se stessi, riadattandosi a un ritmo che è quello lento e inarrestabile della natura e della luna, delle vigne, dei campi di grano antico di Tumminia, di un orto in cui è radicata la filosofia



di una cucina autenticamente sana. Se il finocchietto selvatico è l'ingrediente principe della pasta alle sarde e finocchi e le melanzane siciliane sono il fulcro del gusto della pasta alla Norma, tra le varietà antiche tradizionali del territorio vengono coltivati inoltre broccoli, cavoli, cicoria, bieta, cipolle, aglio, piselli, fave, pomodori, zucchine estive di Vittoria e zucche.

I pistacchi, le carote e le mandorle arrivano invece sulla tavola della colazione e della merenda nelle famose torte della signora Gina. Se le cooking class in esclusiva per imparare i segreti della scaccia ragusana cotta nel forno a legna, o dei pomodori essiccati al sole, sono all'ordine del giorno, ogni domenica si mangia e si discute con un produttore vitivinicolo.



“È il prodotto la star, non il cuoco!” questo pensa lo **Chef Peter Girtler** che vanta 2 stelle Michelin nella sua **Einhorn Stube al Romantik Hotel Stafler** di Maults, Vipiteno (BZ).

Lo Chef crea deliziose specialità con i prodotti a km zero dell'azienda agricola della famiglia Stafler, come speck, salsicce, uova, erbe e ortaggi del proprio orto, nonché prodotti selezionati di contadini locali e di fornitori altoatesini che vantano il sigillo di qualità.

“Massimo rispetto per il prodotto” è il credo di Girtler che utilizza verdure ormai dimenticate e che si accerta che il percorso di frutta e ortaggi dal luogo di coltivazione all'ospite sia il più breve possibile.



Sulla Riviera del Brenta, famosa nel mondo per le splendide ville palladiane, il **ristorante Margherita del Romantik Hotel Villa Margherita** di Mira (VE), offre un viaggio gastronomico nella ricca tradizione della cucina veneta, nel rispetto delle ricette originali ma con un tocco di innovazione e soprattutto attingendo dall'orto coltivato nel grande parco della villa del 1600.

Anche il talentuoso **David Cattoi, Executive Chef** del **Re della Busa** e del **Bistrot Tremani al Lido Palace** di Riva del Garda (TN), ha come punto fermo la ricerca della qualità che l'ha portato insieme alla sua brigata di cucina a esplorare le aziende locali e stringere collaborazioni nel segno dell'eccellenza della materia prima. La carta è in effetti un autentico trionfo



del territorio, con piatti che presentano ingredienti prodotti da fornitori accomunati da una filosofia sintetizzabile in una parola: Trentino. Dalle carni alla frutta, tutto rispecchia l'idea di trasmettere il sapore e il gusto di un fare tipico e tracciabile. E nel grande giardino dell'hotel 5 stelle che si affaccia sul Lago di Garda, lo chef coltiva un rigoglioso orto con le erbe aromatiche tra cui spicca la sua "ossessione": la maggiorana.



La specialità del ristorante **Il Tartufo** dell'albergo diffuso **Borgotufi** di Castel del Giudice (IS) è proprio il rinomato fungo che cresce rigoglioso nei boschi di cui il territorio è ricco, al confine tra Alto Molise e Abruzzo.

Ma ci sono altri prodotti genuini, coltivati nei campi che si possono ammirare dal borgo, ad impreziosire i piatti d'autore dello **Chef Marco Pasquarelli**. Come le mele biologiche Melise, simbolo di Castel del Giudice, frutti autoctoni recuperati (tra questi la mela Zitella e la Gelata) trasformati anche in succhi di frutta e composte senza zuccheri né conservanti (come quelle alle mele e rosa canina oppure alle mele e prugnolo), servite agli ospiti per colazione.

Tutto è fatto a Castel del Giudice, come la *birra agricola Malto Lento* che si può assaporare al bar dell'albergo diffuso (prodotta con orzo coltivato vicino ai meleti) e il miele dell'Apiario di Comunità, elisir del buon risveglio.

Qui si punta sul cibo sostenibile, tanto che i luoghi di produzione, fattorie e piccole aziende agricole, sono collegate a Borgotufi dalle Vie dei Sensi, sentieri da percorrere a piedi per conoscere e gustare ciò che nasce in questa area interna e genuina dell'Appennino.

In Val d'Ega, al **Biohotel Steinggerhof** di Collepietra (BZ), la cucina è creativa, vicina alla natura, colorata e sana e ha una particolare attenzione ai piatti vegetariani-vegani. Grande importanza è data ai prodotti biologici al 100%: freschi, stagionali

e provenienti dalla regione. Nell'orto vengono coltivate oltre 50 erbe e verdure diverse.

Anche l'**Hotel Pfösl** di Nova Ponente (BZ) propone una cucina naturale, utilizzando ingredienti stagionali di alta qualità, raccolti per la maggior parte nelle zone vicine, e nei propri orti. Brigitte Zelger, la padrona di casa, è anche esperta erborista.



Lei stessa ha creato diversi giardini alle erbe e orti rialzati nel cortile interno della struttura.

"*Pane & sale*" è uno degli orti, con piante che vengono usate nella lavorazione del pane (cumino, anice, finocchio, coriandolo o trigonella caerulea); "*Fumo & benedizione*" è il secondo giardino di spezie, protetto dal bestiame in pascolo da una tipica staccionata (dove crescono salvia, erbe aromatiche, timo, erbe di San Giovanni, artemisia e lavanda); "*Cibo & bevande*" infine, è il giardino alle erbe per la cucina e per il palato: calendula, ibisco, menta, melissa, vermut e millefoglie sono utilizzate dallo **chef Markus Thuner** per la creazione di piatti squisiti, insalate, tè o succhi.



BEEA GRAVITY

THE BEER IMPORT COMPANY



THE WHITE HAG BREWERY FROM IRELAND

IMPORTED BY THE BEER GRAVITY COMPANY

INFO@BEERGRAVITY.COM - BEERGRAVITY.COM

FOLLOW US  



La filiera del luppolo italiano ha trovato il suo cuore: è l'Umbria! Nasce l'associazione di imprese per la filiera del luppolo regionale e nazionale.

Il presidente Stefano Fancelli: "Umbria cuore produttivo e organizzativo della nascente Filiera del luppolo italiano. Un modello di sostenibilità economica, sociale e ambientale"

Filiera del LUPPOLO italiano

DALLA FILIERA

di Danilo Nardoni

Passo in avanti decisivo per la Filiera del luppolo italiano, ormai sempre più una realtà. Protagonista è l'Umbria che si candida come il cuore, questa volta "verde luppolo", dell'Italia per una filiera strategica a livello nazionale che è stata presentata lunedì 19 luglio a Perugia.

In Umbria, infatti, è sorto un nuovo gruppo imprenditoriale che colloca la regione come punto più avanzato nella nascente Filiera del Luppolo italiano. Dall'unione di **Luppolo Made in Italy**, il primo progetto in Italia che ha sperimentato con successo questa nuova coltura, insieme al **Gruppo Cooperativo Agricooper** e alla **Deltafina srl** è nata una nuova **Associazione di imprese** che ha le competenze, la capacità di aggregazione e di organizzazione dei produttori, la forza economica e di investimento, la visione strategica e di innovazione per portare il luppolo italiano alla conquista del mercato globale.

A presentare gli obiettivi della nuova Associazione di imprese è stato Stefano Fancelli, presidente della Rete Luppolo Made

in Italy e dell'omonima società, Luppolo Made in Italy Srl, che svolgerà il compito di capofila dell'Associazione.

Un progetto di filiera che è cresciuto molto in questi anni e oggi fa un grande salto di qualità, commenta Fancelli per poi aggiungere: Siamo passati dalla fase pionieristica a quella strutturata, con pazienza e tenacia abbiamo costruito qualcosa di solido. Ed ora la Misura 16.4.1 del Psr è un punto di svolta per lanciare il cuore oltre l'ostacolo.

La nuova realtà imprenditoriale è supportata infatti anche dall'Assessorato alle Politiche Agricole della Regione Umbria che, come annuncia lo stesso assessore Roberto Morroni, ha in programma di inserire la nascente filiera del luppolo **tra le filiere strategiche dell'Umbria** così da usufruire al meglio della Misura 16.4.1 del PSR (Piano di Sviluppo Rurale) sulle filiere corte, sotto ogni punto di vista: *Filiera che può costituire un'oppor-*





tunità preziosa per consentire alla regione di svolgere un ruolo di avanguardia a livello nazionale.

La presenza del Gruppo Cooperativo Agricooper, in particolare, rappresenta una solida base di capacità organizzativa, produttiva e di aggregazione dei produttori. La Deltafina Srl porta invece alla compagine una forte capacità di sviluppo della seconda fase di trasformazione, oltre ad una proiezione internazionale tale da poter permettere di programmare uno sviluppo del mercato europeo e globale del prodotto umbro.

Anche la **CIA Umbria** (Confederazione Italiana Agricoltori) sostiene il progetto garantendo la sostenibilità economica, che nel caso del luppolo è data da una PLV (Produzione Lorda Vendibile) che va dai 20 ai 30mila euro ad ettaro, ma anche una sostenibilità sociale rappresentata dalla necessità di trovare nuove strade per gli agricoltori del

tabacco, ed infine una sostenibilità ambientale, grazie al progetto di filiera del luppolo bio a cui si sta lavorando.

A livello italiano la Rete Luppolo Made in Italy è l'unico progetto davvero ambizioso, visti i grandi partner e un lavoro di sperimentazione che va avanti da alcuni anni e che ha portato ormai ad una filiera strutturata in tutti i minimi particolari. La **coltivazione professionale del Luppolo in Umbria, infatti, interessa già oggi 3,5 ettari sperimentali**, i quali hanno dato risultati straordinari in termini di qualità del prodotto, come evidenziato dalle analisi condotte in collaborazione con il CERB dell'Università di Perugia. Il progetto ha permesso di **sperimentare concretamente la coltura in 9 impianti disseminati in Alto Tevere, nella zona del lago Trasimeno e nella Valle Umbra.**

La qualità del prodotto è frutto di tecniche colturali e di trasformazione su cui, dopo la fase di formazione e sperimentazione sul campo, la compagine umbra può vantare competenze strutturate. Già nel prossimo anno è previsto l'avvio di nuovi luppoletti, che



andranno ad aumentare la capacità produttiva per far fronte ad una domanda sempre crescente per soddisfare il mercato dei birrifici artigianali e degli appassionati homebrewer.

Obiettivo è quello di arrivare in Umbria **dagli attuali 3,5 a 150 ettari in tre anni**. Ogni anno vengono importate in Italia oltre 4 mila tonnellate di luppolo, pari ad una produzione che supera i 2 mila ettari, mentre **la capacità produttiva nazionale è ancora ferma a circa 55 ettari** pienamente produttivi (fonte CREA) e il fabbisogno immediato per la produzione italiana è stimata dalla stessa ASSOBIRRA in non meno di 500 ettari. L'obiettivo è cogliere la domanda che c'è al livello di mercato globale di un Luppolo italiano di alta qualità, che dalle analisi, basate sui dati delle organizzazioni internazionali (IGH) e delle



aziende multinazionali del settore, può **collocare l'Italia tra il 2 e il 5%, a regime, della produzione mondiale**. Una Filiera capace di produrre più di 200 milioni di valore.

Il modello produttivo della Rete è perciò un modello distribuito e orientato a garantire la piena sostenibilità superando la caratteristica di monocultura impattante che caratterizza il Luppolo in gran parte delle aree tradizionalmente vocate.

Il modello di aggregazione e di cooperazione della Filiera è completo in ogni sua parte, dalla produzione alla trasformazione, dalla modalità contrattuale pluriennale fino alla commercializzazione del prodotto. Il modello e l'organizzazione di Filiera può essere così costruito su scala nazionale, partendo dalla dimensione federativa delle realtà regionali, cioè sul modello di politiche integrate e di cooperazione possibili tra i diversi Piani



di Sviluppo rurale delle singole realtà regionali. Il progetto di Filiera del Luppolo è quindi maturo sotto ogni punto di vista: economico, organizzativo e commerciale.

Questa Filiera, inoltre, può essere un esempio coerente e efficace di utilizzo delle risorse del **Recovery fund**: costruire una nuova Filiera, moderna, pienamente sostenibile dal punto di vista economico, sociale e ambientale, che genera valore e reddito, integra, diversifica e rafforza le filiere già esistenti, ha una prospettiva di crescita di lungo termine.

È già stata **avviata la costruzione di una federazione di Reti di produttori su base regionale per costruire un grande progetto nazionale di Filiera**. Il MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) ha da tempo attivato un **Tavolo di settore** che porterà alla definizione di una **Piano di Settore** che potrà offrire ulteriori strumenti alla costruzione del progetto di Filiera, anche con i modelli già sperimentati dei Contratti di Filiera e dei Distretti agroalimentari.

La miglior selezione, in Europa,
di **birra artigianale**
degli **Stati Uniti** d'America.



Coronavirus.
Lockdown.
Locali chiusi.



Le **IPA** con luppoli americani
e altre birre eccellenti,
come **Aviator Black Mamba**
scadono nei magazzini.



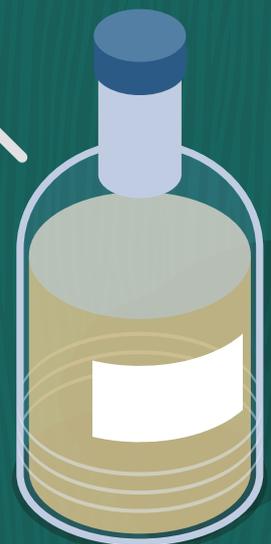
Un'accurata
TRIPLA
DISTILLAZIONE
ha così
fornito a
queste
AMERICAN
CRAFT BEERS
una **seconda**
opportunità.



Per poi infine
maturare
in botti
precedentemente
utilizzate per
l'invecchiamento
del fumoso
SCOTCH WHISKY
CAOL ILA



Il risultato è
IL MIGLIOR
DISTILLATO DI BIRRA
AL MONDO:
la verità
è sotto il tappo
INDOVINATE IL NOME!
Presto disponibile,
SCOPRITE DI PIÙ
info@fg-srl.it



ITALIAN GRAPE ALE

Beer Challenge

La prima edizione del concorso si svolgerà sabato **9 ottobre 2021 a Torino**, presso la sede dell'Associazione Piazza dei Mestieri, partner del progetto.

Alle spalle del concorso c'è un progetto dedicato allo stile brassicolo tutto italiano che dal 2015 sta facendo conoscere nel mondo la creatività dei nostri mastri birrai.

L'obiettivo principale del progetto *Grape Ale* è di promuovere il Made in Italy attraverso le eccellenze di uno stile birrario in grado di raccontare il territorio nel bicchiere, attingendo ad un patrimonio unico di vitigni che sono già protagonisti nel panorama internazionale.

Parlare di **IGA** oggi è parlare di birra artigianale nel senso più ampio. Il progetto, articolato in tre fasi, pone al centro il Premio Internazionale che è il cuore, il motore del progetto Grape Ale: porre come principale obiettivo la promozione del comparto brassicolo italiano attraverso il settore delle IGA, l'ampliamento dell'audience e dell'interesse del grande pubblico fino a coinvolgere gli estimatori del mondo del vino.

Il premio punta a valorizzare le eccellenze italiane in questo ambito e a creare virtuosi collegamenti con il settore della promozione turistica, della valorizzazione dei territori di produzione e della ristorazione. In sintesi un concorso internazionale sul tema IGA che funga da evento pubblicitario per valorizzare il territorio italiano, il **Made in Italy** nel settore brassicolo così come lo fanno i nostri grandi vini.

L'**Italian Grape Ale Beer Challenge** è organizzato da Associazione FoodAround, My Personal Beer Corner e Cronache di Birra, con la partecipazione di Vini Buoni d'Italia ed il patrocinio di Unionbirrai.

Il concorso si svolgerà secondo le stesse modalità standard adottate nei principali contest brassicoli nazionali ed internazionali, le categorie per la prima edizione saranno 4:

Cat. 1 – Italian Grape Ale non acide, bassa gradazione alcolica (minore o uguale al 7%).

Cat. 2 – Italian Grape Ale non acide, alta gradazione alcolica (superiore al 7%).

Cat. 3 – Italian Grape Ale acide, bassa gradazione alcolica (minore o uguale al 7%).

Cat. 4 – Italian Grape Ale acide, alta gradazione alcolica (superiore al 7%).

Le birre iscritte verranno valutate, alla cieca, da una giuria internazionale di esperti. Per ogni **categoria** verranno premiate le prime tre posizioni (oro, argento e bronzo), verrà pubblicata la classifica delle cinque migliori birre e saranno assegnate eventuali menzioni speciali.

Le birre che avranno ottenuto un riconoscimento saranno premiate nel corso di un evento pubblico che si terrà il giorno sabato 13 novembre 2021 presso l'Azienda GAI macchine imbottigliatrici di Ceresole d'Alba (CN).

Per info: www.italiangrapeale.org/il-concorso



A CIBUS Birra dell'anno 2021

Anche per il 2021 **Birra dell'Anno** ha decretato le migliori birre artigianali italiane.

L'appuntamento con la premiazione della 16a edizione del concorso organizzato da **Unionbirrai**, associazione di categoria dei Piccoli Birrifici Indipendenti, si è svolto nella prima giornata di **Cibus** e ha visto alternarsi i mastri birrai di tutta Italia sul palco della sala Barilla presso Fiere di Parma.

Tanti i riconoscimenti assegnati, fra podi e menzioni speciali, ai piccoli birrifici indipendenti che da Nord a Sud producono le più buone birre artigianali italiane. Il premio al **Birrificio dell'Anno 2021** è andato alle Marche a **MC77**, con sede in provincia di Macerata, che si è aggiudicato il titolo per aver ottenuto con le sue birre due primi posti (Breaking Hops - Double IPA e San Lorenzo

– Blanche) e un secondo posto (Zerbster Bitterbier) in tre differenti categorie. Ma la regione che ha portato a casa più premi è stata la Lombardia con 25 birre premiate, seguita da Veneto (14), Emilia Romagna e Piemonte (13), Marche e Toscana (12).

A definire i vincitori delle 45 categorie in gara sono stati i 60 giudici impegnati nell'edizione 2021 del concorso, che dopo aver degustato le 1599 birre iscritte alla competizione per 207 birrifici, hanno assegnato il trofeo alle tre birre migliori per ogni categoria. Ancora una volta Birra dell'Anno ha registrato numeri importanti, nonostante la pandemia, e riscontrato l'alta qualità della produzione italiana generale di birra artigianale. *"Possiamo ritenerci soddisfatti anche di questa edizione, nonostante la formula rivisitata per le necessità del momento."* – ha sottolineato **Simone Monetti**, segretario nazionale Unionbirrai - *Il concorso quest'anno segna simbolicamente la ripartenza del comparto dopo il difficile periodo pandemico, e lo fa con numeri inaspettati e soprattutto riscontrando prodotti sempre di maggiore qualità. La giuria ha lavorato in piccoli gruppi e in più giorni, per agevolare le operazioni di degustazione in sicurezza. Siamo contenti di aver potuto svolgere la fase di assaggi con tutti i giudici in presenza a luglio, anche con la partecipazione di dieci componenti stranieri ai tavoli. Dati da non sottovalutare, viste le difficoltà del momento."*



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

WWW.IDUEMASTRI.IT

FOLLOW US ON  

10 VOLTE FORTE

Produzione speciale firmata dal **Birrificio del Forte** per brindare al proprio decimo anniversario.

Si tratta di una chiara da 4,3 gradi, ispirata alla tradizione brassicola di Colonia che nasce da una base di malto *Pils* e (in quota percentuale) di frumento in fiocchi; da una luppolatura incentrata su una varietà classica (Perle) e due moderne (Hallertau Blanc, Akoya) e naturalmente fermentata dal lievito selezionato appositamente per le Kölsch.

Le note fruttate, tipicamente apportate proprio dai lieviti “ad alta”, vengono in questo modo a emergere in proporzioni assai contenute, delicate ed eleganti: con lievi percezioni da mela Golden, che si saldano (senza prevaricazioni) sia con le espressioni sensoriali del cereale (panificato chiaro, miele); sia con i contributi dei raffinati luppoli continentali (erbacei e floreali); sia con l'inconfondibile mineralità dell'acqua che percorre il suolo di quell'angolo nordoccidentale della Germania.



LA BESTEMMIA... IN LATTINA

Da **Chianti Brew Fighters** 4 nuove ricette studiate per rendere al massimo nel nuovo contenitore, la lattina. Nome ben particolare per questa linea: *La Bestemmia*, un nome che potesse essere il simbolo di questa nostra nuova esperienza, che ci rappresentasse e che avesse un legame con quanto fatto fino adesso, ci dicono.

La Bestemmia On The Beach, 4,5% ABV. Una *Summer Ale* chiara e fresca, dai profumi di litchi, pompelmo e lime che preannunciano una bevuta gustosa ma delicata, dal corpo leggero e dal finale secco. Una birra dissetante.

La Bestemmia Esplosiva, 6% ABV. Stile *West Coast Ipa*, di grande intensità olfattiva che vira tra il tropicale e il “dank”, data dall'abbondante luppolatura made in USA. Corpo setoso di media struttura e finale gioiosamente amaro sono le principali caratteristiche di questa IPA chiara e non banale.

La Bestemmia Doppia, 8% ABV. *Duoble I.P.A.*, una birra forte e decisa, sicura della sua luppolatura e consapevole della sua grande bevibilità nonostante la sua alta gradazione. Un amaro elegante conclude una bevuta di carattere che regala grande soddisfazione ad ogni suo sorso.

La Bestemmia Zu Trinken, 5% ABV. Una *Helles* dal colore dorato, ispirata alla tradizione brassicola bavarese. Un bassa fermentazione dall'aroma prevalentemente maltato e di cereale dolce, con sottili note floreali. Gusto equilibrato, morbido e finale secco.



LA BIRRA DELL'ESTATE IN PUGLIA

I'M MERIDIONALE

E BEVO ARTIGIANALE

BIRRIFFICIO BARI

WWW.BIRRIFFICIOBARI.IT

BEER OF THE YEAR 2020

STRATOSERICA



Nuovo prodotto in edizione limitata di **Lario Beer**, marchio nato dalla sapienza artigianale del pluripremiato **Birrificio Bi-Du** di Olgiate Comasco e dal genio creativo di **Andrea Spinelli**, fotografo, videomaker, chef per passione e ideatore del foodtruck gourmet Giro in Giro.

Statoserica è una *fruit beer* chiara, grad. alc. 4,5% vol., prodotta con un prodotto simbolo del lago di Como,

il gelso. La sua caratteristica è infatti l'utilizzo delle more bianche di gelso aggiunte durante la fermentazione, il mastro birraio Beppe Vento ha saputo elaborare una ricetta unica ed equilibrata ottenendo una birra fresca e facile da bere.



DA BIRRA MASTINO

È arrivata **Pinka**, una *Session IPA* di gradazione alcolica 4,5% vol., dal colore dorato, realizzata con luppolo Centennial.

Al naso si percepiscono gli aromi tipici del luppolo: arancia e mandarino con un finale di pompelmo rosa.

Al palato il leggero attacco maltato ben supporta l'aromaticità intensa ma mai aggressiva del luppolo e lo accompagna fino alla fine del sorso.

Pinka è disponibile in bottiglia da 33cl, in lattina da 33cl e in fusto polykeg da 20 litri.



WHY'D YOU ONLY CALL ME WHEN YOU'RE HIGH

È la nuova *English IPA* della linea Blind nata dalla creatività di Enrico Ciani, founder & head brewers di **Birra dell'Eremo**.

Traduciamo per i non anglofoni il nome della nuova birra, perchè mi chiami solo quando sei ubriaco, ispirato all'iconica canzone del gruppo inglese Arctic Monkeys.

La birra è in stile *English India Pale Ale*, brassata con solo materie prime inglesi, partendo dai malti fino ad arrivare ad un ceppo di lievito anglosassone. Si presenta di colore arancio dalla leggera velatura ed una schiuma abbondante e cremosa. Al naso emergono note erbacee, con sensazioni leggermente terrose date dai luppoli inglesi e note di cereale con sfumature di caramello. In bocca si ritrovano le stesse sensazioni erbacee e di cereale con un ingresso dove prevalgono le note di panificato e un centro corsa snello e un finale amaro molto lungo e pulito. Grado alcolico 6,2% vol.

Birra
Flea®

shop: birraflea.com

Artigianale
con **Orzo**
Umbro



Birra Volver del Microbirrificio NC81srls, con sede operativa in provincia di Bari, a Triggiano in via Callas 4, è una birra artigianale indipendente con salde radici nella terra pugliese.

BIRRA VOLVER

BIRRE ARTIGIANALI

di Daniela Morazzoni

Come il nome indica, "volver" in spagnolo significa "tornare", le birre di questo birrificio artigianale vogliono essere un ritorno a casa, in un porto sicuro che riempie il cuore.

Ma il messaggio non è solo questo, per Davide e Nicola, due dei tre soci insieme a Claudio, la parola ritorno è densa di significati perché testualmente li riporta in terra di Puglia dopo anni di lontananza.

Nasce così nell'estate del 2019 l'effettiva operatività di Birra Volver. C'è un terzo significato da attribuire alla scelta della parola volver, ed è anche per il mercato della birra artigianale il più importante: è anche un ritorno alle antiche tecniche

artigianali, quelle che Birra Volver puntigliosamente adotta. Nonostante il periodo di pandemia a mala pena lasciato alle spalle, il birrificio sta crescendo.

Ci dice Davide, il birraio, che dall'attuale impianto da 300 litri con una cantina da 1.800, si stanno per spostare in una sede più grande dove potranno disporre anche di un nuovo impianto. Sono già tante le birre prodotte, tutte ad alta fermentazione.

Le andremo a conoscere ma una cosa è già certa: gustare una birra Volver significa godere di momenti di condivisione con la famiglia e gli amici ed anche poter contare sempre su una compagna per serate in solitudine.





LE BIRRE

Belgian Ale grad. alc. 7,2% vol.

Blond ale dal colore dorato con schiuma bianca e cremosa, gusto di malto leggermente dolce con un finale secco. Lieve sentore di luppolo floreale e terroso, amaro lieve ma persistente. Percepibili i tratti fruttati e speziati del lievito.

Cream Ale grad. alc. 5,6% vol.

Leggera e rinfrescante presenta un aroma con note floreali ed erbacee. Reinterpretazione di un classico americano in chiave europea dato l'utilizzo del Cascade (Usa) e del mitico Saaz (Repubblica Ceca).

Saison grad. alc. 5,6% vol.

Birra chiara ad alta fermentazione, tipicamente primaverile ed estiva, sentori agrumati e speziati accompagnano una bevuta semplice e dissetante.

Pumpkin Ale grad. alc. 6,5% vol.

Birra speziata di origine americana, di colore ambrato-ramato, dal corpo medio e con un finale alcolico caldo. Aromi che ricordano il caramello ed altre spezie autunnali si fondono con una luppolatura equilibrata e profumata.

IPA grad. alc. 5,6% vol.

Ale dal colore dorato, con schiuma bianca e compatta. Profumi tropicali e agrumati lasciano spazio ad un amaro notevole.

Double IPA grad. alc. 6,4% vol.

Ale dal colore ramato con schiuma bianca, la luppolatura presenta le caratteristiche dei luppoli americani e pacifici con sentori agrumati, resinosi e speziati. Gusto di malto leggermente caramellato, retrogusto amaro e persistente.

Red Ale grad. alc. 7,5% vol.

L'ultima nata di casa Volver si presenta di colore rosso – ramato con schiuma persistente, boccata dolce, con un gusto leggermente luppolato, sapore rotondo ed equilibrato con un carattere di malto tostato



Siamo sul finire dell'estate ed anche quest'anno non sono mancati nelle proposte dei locali della ristorazione, da quelli che offrono pasti veloci a chi fa cucina gourmet, i piatti che solitamente accompagnano la bella stagione.

Sempre quelli? direte voi. Sì! perché piacciono... tutto sta ad utilizzare prodotti di alta qualità e poi presentarli in maniera accurata, esteticamente coinvolgente, così da soddisfare gli occhi oltre che appagare il palato.

ABITUUALE ma mai banale!

di Marcella Fucile

Non è da oggi che sosteniamo che il cibo non è solo quanto necessario a nutrirsi o, troppe volte, a riempire la pancia abbuffandosi, senza così apprezzare quanto di buono ci sia in un piatto ben studiato, perfettamente preparato e accuratamente presentato. Ormai è risaputo, la sensorialità è entrata prepotentemente sulle nostre tavole perché il buon cibo deve soddisfare non solo il gusto, quindi il palato, ma coinvolgere tutti i sensi, fra questi, nello specifico di questo articolo, la vista...non dobbiamo dimenticare il vecchio adagio "mangiare con gli occhi". La saggezza popolare ha preceduto quello che oggi la scienza dimostra!

Sfatiamo subito un mito, una presentazione accurata non è appannaggio esclusivo di chef stellati e ristoranti gourmet, un bell'impattamento può essere di tutti, anche della casalinga che cucina per la famiglia, a maggior ragione per tutti i cuochi che devono capire quanto soddisfarsi, addirittura sazi di più un piatto esteticamente proposto piuttosto che, pur buonissimo, "buttato là".

Forme e colori, contrasti e affinità entrano in gioco nell'impattamento "estetico" che poi vuol dire solo più attraente, capace di un impatto psicologico positivo sul cliente.

E allora cominciamo con il classico ed estivissimo **prosciutto e melone**, inutile dire che qui il gioco è di contrasti di gusto, dolce e salato, e di colore, rosso e arancione. Ciò che

può arrivare al cliente è certamente un ottimo "crudo" e un dolce e succoso melone ma presentato con fette di prosciutto da una parte e fette di melone dall'altra. Vuoi mettere con fette di melone ben pulite con appoggiate a "cavallo" fette di prosciutto, magari guarnite da foglioline di rosmarino, oppure presentate in strisce di prosciutto che a mo' di serpentello abbracciano palline di melone ottenute con il porzionatore da gelato, o, niente male, veder comparire spiedini di prosciutto e melone su letto di rucola... tutta un'altra storia!





Altro intramontabile piatto è la **caprese**, per stimolare le papille gustative ci vuole accortezza, altrimenti la banalità affossa il piacere. Un modo accattivante è certamente a “portafoglio”, intervallato nella sua alternanza da qualche

fogliolina di insalata e gocce di aceto balsamico, oppure, e a me confesso piace molto, presentato a torretta e impreziosito da foglie di basilico. Se poi vogliamo stare nel tradizionale, abbiamo almeno l'accortezza di utilizzare un piatto ovale o rettangolare e di accavallare le fette di pomodoro insalatato alle fette di mozzarelle.



C'è qualcuno di noi che non ha mangiato **insalata di riso**, o di farro, o di orzo?

Ne dubito. Sono tanti gli ingredienti che possono arricchire e dare varietà a queste insalate ma vogliamo cominciare dal prodotto principe, il riso, e scegliere un riso nero. Il più diffuso in Italia è il tipo Venere ma si sta affermando anche il Nerone. Qualunque sia il tipo che preferite suggerisco un'insalata apparentemente molto diffusa ma resa molto particolare dal condimento: insalata lattughino e rucola, pomodorini rossi, cipollotti freschi tagliati sottilissimi, gamberi lessati, sale e pepe e poi un condimento agrodolce dato da miele, lime e aglio tritato (per 2 persone calcolate 3 cucchiaini di miele, il succo di 2 lime e 2 spicchi d'aglio tritati). Un tocco esotico per una normale insalata di riso e gamberi!



Anche la **pasta**, ovviamente, diventa un perfetto ingrediente per un'insalata, normalmente viene utilizzata pasta corta, con grande prevalenza dei fusilli, consigliamo di presentarli in una ciotola invece che nel solito piatto fondo, magari unendo pomodori, capperi e pollo grigliato e tagliato a piccoli bocconcini; vanno molto anche le farfalle, a noi piacciono con broccoletti e bacon croccante e perché no, qualche chicco di mais. Più difficile trovare pasta lunga in insalata, provate con le tagliatelle al salmone, qualche fogliolina di prezzemolo e limone tagliato a dadini, una bontà.



Possiamo dimenticare il **vitel tonn **... non sia mai! Antica ricetta di origine piemontese, ha spopolato negli anni '80 ma continua ad essere un'ottima soluzione per un fresco pasto. Preparare la salsa   facilissimo: tonno, capperi, acciughe, succo di limone, tutto frullato con il minipimer per poi aggiungere un po' di maionese. La carne ideale   il girello di vitello da brasare in bianco, far freddare e poi tagliare a fettine. Cosa diventa fondamentale   proprio la presentazione, tradizionalmente si dispongono le fettine una accanto all'altro e si copre con la salsa, il massimo della coreografia pu  essere dato da qualche capperio, decisamente ottimo ma non affascinante.

Vi proponiamo due immagini che "nobilitano" questa ricetta, una molto gourmet, l'altra sembra un fiore... l'occhio   appagato!

Un ultimo piatto che definire "povero"   dir poco, va usato infatti il pane "casareccio" ormai raffermo. Parliamo di **panzanella**, tipicamente toscana ma diffusa in tutta Italia. La versione classica prevede solo pomodoro fresco, cipolla e cetrioli; il trucco, qualunque siano gli ingredienti che volete aggiungere per arricchirla,   mettere il pane in ammollo in acqua e aceto e, quando   bene impolpato, strizzarlo e sbriciolarlo... non sia mai una panzanella con il pane a pezzetti o peggio ancora con i crouton... sar  buona ma non chiamatela panzanella, per favore... poi sarete liberi di aggiungere cosa volete, io di solito aggiungo tonno o filetti di acciughe, olive nere denocciolate e capperi. Una presentazione insolita rispetto alla ciotola in cui normalmente si presenta   con il coppapasta tondo, largo e alto, con sopra una foglia di basilico

•
Come spero di aver trasmesso con questi esempi, una presentazione particolare, "speciale" direi, nobilita anche piatti "di tutti i giorni", abituali appunto ma mai banali!



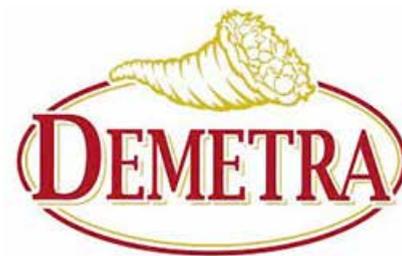
Oberschönenfelder

... un dono celeste!



Prodotta nel modo ecosostenibile dal birrificio artigianale di Ustersbach/Bavaria – con la supervisione delle suore di Oberschönenfeld.

Fantasia, colori e tanta creatività, questi gli ingredienti principali della cucina durante il periodo estivo, quando la ricerca di sapori accattivanti e la provocazione di aromi suggestivi contribuiscono a creare ricette indimenticabili.



Buono e bello da **DEMETRA**

DALLA CUCINA

L'estate è il momento in cui il consumatore mostra un duplice atteggiamento, mostrandosi più propenso a farsi tentare da gusti esotici, pur senza tradire la rassicurazione di ingredienti tipici della nostra terra: la giusta combinazione di queste tendenze apparentemente in contrapposizione, può fare nascere il piatto speciale da gustare nella stagione più calda.

Questa è la ragione per cui la proposta di Demetra spazia dall'esotico gusto della salsa guacamole all'incantevole sapore del pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP con 2 proposte che si sviluppano attorno al gambero, un crostaceo che è per tutti simbolo di estate e cene all'aria aperta in riva al mare.



Gamberi arrostiti con salsa guacamole, gocce di peperoncino e crema di aceto

Ingredienti per 4 persone: n.12 gamberoni rossi, n.1 busta insalate miste, n. 40 peperoncini gocce rosse agrodolci Demetra, 120g salsa guacamole Demetra, q.b. crema di aceto ibisco e peperoncino Wiberg, q.b. sale e olio Demetra

Pulire i gamberoni dal carapace e dall'intestino lasciando solo la coda, quindi cuocerli in padella con un filo d'olio, un minuto per lato. Al centro di un piatto freddo creare un mucchietto

con l'insalata condita con olio e sale e le gocce di peperoncino, adagiarvi i gamberoni e finire con fili di crema d'aceto. Accompagnare il tutto con salsa guacamole.

Risotto al pomodoro San Marzano con tartare di gamberi e acciughe del mar Cantabrico

Ingredienti per 4 persone: 280g riso carnaroli, 30g cipolla tritata, 400g pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino dop, n.12 acciughe a filetti del mar Cantabrico, 100g crema di peperoni, n.8 gamberi rossi, 15g maggiorana liofilizzata, q.b. brodo vegetale, q.b. pesce del mare - miscela di spezie, q.b. olio, burro, pecorino, vino bianco, q.b. sale e pepe.



In una pentola rosolare la cipolla nell'olio, aggiungere il riso, tostare e sfumare con il vino bianco. Bagnare con il brodo caldo, ottenuto mettendo 24g di brodo granulare in 1 litro di acqua. Aggiungere il pomodoro passato al passaverdure, la maggiorana e portare a cottura. Mantecare con olio, burro e poco pecorino giovane, correggere di sale e pepe. Pulire completamente i gamberi, tritare con un coltello e condire con "pesce del mare" e olio. Servire il riso in un piatto piano caldo, con sopra quenelle di gambero crudo, acciughe e puntini di crema peperone.



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



Pronti per l'Oktoberfest?

Il festival popolare che si tiene a **Monaco di Baviera** è l'evento gastronomico più famoso ospitato in città, nonché la più grande festa della birra nel mondo, molto amata dagli italiani e visitata ogni anno da milioni di persone.

Nel medesimo periodo, anche molte birrerie italiane ospitano feste simili o ispirate dall'**Oktoberfest** e propongono serate a tema e promozione di prodotti bavaresi. È proprio in questo momento che diventa fondamentale offrire autentici prodotti bavaresi: selezioni di specialità originali e di alta qualità, per far **assaporare i veri sapori** e far provare la sensazione della grande festa monacense, come se ci si trovasse in **Baviera**.

Svevi, con un'esperienza datata dal 1980, importa, produce, distribuisce con passione specialità alimentari bavaresi e non solo. Per tenere vivo l'entusiasmo e la passione per la buona birra, il buon cibo e la convivialità che da più di due secoli con-



traddistinguono l'Oktoberfest più famoso del mondo, Svevi propone una **vasta selezione di specialità originali** che garantisce tutto il necessario per l'organizzazione di una vera e propria festa bavarese: stinco di suino grigliato, mezzo pollo grigliato, tutti i wurstel tipici di Monaco, come il weiswurst oppure il bratwurst e ancora, debrecziner, regensburger, leberkase... il tutto accompagnato dal contorno di crauti, salse e senapi di ogni tipo, senza dimenticare l'immane brezel, d'obbligo insieme ad ogni boccale di birra.

Che si tratti di piccoli eventi o di vere e proprie feste, **Svevi** può far fronte ad ogni necessità di un locale. Con esperienza e cortesia offre assistenza pre-vendita, viene incontro ad ogni tipo di esigenza, pianifica con il cliente la quantità delle forniture e le tempistiche così da evitare al gestore fastidiosi ed inutili overstocking e avanzzi: è così che Svevi trasforma il vostro evento in un autentico Oktoberfest.



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

WEB&S

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.

Nel settore dell'ospitalità e del commercio al dettaglio un alto livello di ergonomia, praticità e facilità d'uso sono di fondamentale importanza. Perché è importante proteggere i dipendenti dai possibili pericoli e ottimizzare i processi in azienda.

Maggior facilità e praticità d'uso con Rational

L'incolumità dei dipendenti e l'ottimizzazione della produttività aziendale sono i motivi che hanno motivato Rational a realizzare le nuove guide estraibili, disponibili per i suoi forni professionali combinati.

Le guide estraibili possono essere montate, anche dopo l'acquisto del forno, su tutte le unità da tavolo 1/1 GN della linea iCombi (Pro e Classic) e SelfCookingCenter, questi ultimi prodotti da settembre 2011. Grazie alle guide è più facile caricare le teglie nella camera di cottura e, soprattutto, rimuovere i cibi caldi in modo più sicuro.

Soprattutto nel *servizio à la carte*, nella preparazione dei cibi per il banco caldo di una gastronomia, nella sezione snack dei minimarket o nei buffet, quando lo **spazio è spesso limitato** e non si riescono a collocare i vassoi caldi.

D'ora in poi possono rimanere nel forno combinato Rational ed è possibile, grazie alle guide estraibili, prelevare solo la

parte di alimenti necessaria e rimettere la restante all'interno del forno. Si può lavorare così in modo più sicuro e comodo, anziché dover estrarre ripetutamente tutto il vassoio caldo.

Le guide di scorrimento, lisce ed estraibili, sono **facili da inserire e rimuovere ogni volta che è necessario pulirle**.

In estensione possono portare un carico fino a 10 kg, perfettamente adeguato ai comuni alimenti utilizzati nei ristoranti e nei supermercati. In questo modo si può essere sicuri che nulla possa cadere.

Innumerevoli conversazioni con i nostri clienti e rivenditori ci hanno chiarito che la carenza di spazio e di ergonomia gioca un ruolo rilevante nel settore dell'ospitalità. Proprio per questo abbiamo sviluppato un prodotto facile sia da usare che da montare e smontare, e che offre un chiaro vantaggio in termini di sicurezza, spiega Enrico Ferri, Amministratore Delegato di Rational Italia.



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

WINE,
A DEAL
MAKE ME
R. SMARTER.
D DANCER



GENERAL G3
INTERIORS

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

www.generalg3.it
progettazione@generalg3.it



Spazi accoglienti ed emozionanti, le pergole bioclimatiche Gibus presentano tecnologie esclusive che inaugurano nuove interpretazioni degli ambienti esterni.

PERGOLA BIOCLIMATICA: *Outdoor in chiave hi-tech*

ARREDI

Automatismi, sensori di rilevazione delle condizioni atmosferiche, connessioni bluetooth, accessi USB, impianti audio, LED ed esclusivi optional; no, non stiamo per parlarvi dell'ultimo modello lanciato da qualche blasonata casa automobilistica, ma di un prodotto che, pur affondando le sue radici nella più antica **tradizione del mondo mediterraneo**, è stato oggetto negli ultimi anni di una **stupefacente evoluzione tecnologica**.

Ci riferiamo alla pergola e, nello specifico, alla sua versione hi-tech, protagonista da qualche tempo di un'inarrestabile ascesa: la **pergola bioclimatica**.

Sinonimo di eccellenza nel **settore Outdoor Design di alta gamma**, Gibus è uno dei player di riferimento a livello mondiale quando si parla di progettazione e produzione di pergole bioclimatiche. Costantemente tesa ad evolvere le proprie soluzioni, grazie a cospicui investimenti in termini di **Ricerca & Sviluppo**, l'azienda è riuscita a dotare i propri prodotti non solo di un'estetica ricercata e contemporanea ma anche di una serie di **tecnologie d'assoluta avanguardia**.



Spazi suggestivi ed emozionanti in cui vivere luce e sole durante tutto l'anno, le pergole bioclimatiche Gibus presentano innanzitutto un'innovativa **copertura a lame orientabili**, in grado di ruotare da 0 a 120° grazie a un'evoluta tecnologia brevettata dall'azienda: **Twist Motion**, l'elegante e sincrono moto delle lame in alluminio, su due perni laterali, che consente l'apertura o la chiusura della copertura, garantendo la **gestione del flusso d'aria e della luce diretta** nonché la **protezione in caso di pioggia**. Azionabile da **telecomando**, la rotazione delle lame può attivarsi anche in maniera del tutto automatica, grazie ai **rilevatori** di pioggia, vento e neve integrati all'interno della struttura. Sempre con un semplice telecomando, se si è vicini alla pergola, ma anche **da remoto** utilizzando **l'app per il controllo domotico**, è

inoltre possibile attivare il **sistema di illuminazione a LED** con luce bianca o colorata per vivere la pergola anche di sera, o ancora azionare i **riscaldatori** per godersi gli spazi esterni nei mesi meno caldi. **L'impianto audio** è invece gestibile direttamente dal player musicale di preferenza (Spotify, Apple Music...), grazie



alla **connessione bluetooth** con le casse integrate nelle lame. Soluzioni ideali per ottimizzare il microclima outdoor, le pergole bioclimatiche Gibus sono dotate in più del **sistema di nebulizzazione di vapore Misting System**: integrata nel perimetro della struttura, questa tecnologia crea, tramite ugelli nebulizzatori brevettati, una nebbia finissima che, evaporando, **assorbe rapidamente il calore** presente nell'ambiente circostante. Grazie poi al brevetto **Snow Melt System**, vale a dire un mirato sistema di riscaldamento della superficie delle lame in grado di **prevenire la formazione e l'accumulo della neve sulla copertura**, è possibile godersi la magia della pergola anche durante le nevicate invernali. Accessoriabili anche con **vetrate scorrevoli** e impacchettabili nonché con **tende a caduta** con tecnologie a zip, le pergole bioclimatiche Gibus presentano un ulteriore valore aggiunto: sempre attenta ad offrire ai propri clienti **ogni comfort** possibile, l'azienda ha infatti dotato le proprie soluzioni anche dell'**accesso USB** che permette di ricaricare i device anche en plein air, stando comodamente sdraiati sotto la pergola. Belle, accoglienti ma anche avanguardistiche dal punto di vista tecnologico, le pergole bioclimatiche Gibus **rivoluzionano** dunque **il vissuto dell'outdoor**, offrendone **un'interpretazione in chiave hi-tech** che permette di oltrepassare i limiti dettati dalle stagioni, dalla luce, dalle condizioni atmosferiche e anche dalle distanze spaziali.

Gibus[®]
THE SUN FACTORY · ITALY

Altamente innovativa, Gibus progetta su misura, produce e commercializza soluzioni esclusive per vivere il sole tutto l'anno: pergole impacchettabili, pergole bioclimatiche, tende da sole e schermature solari. Fondata nel 1982 dalle famiglie Bellin e Danieli, Gibus si è negli anni costantemente evoluta arrivando oggi a essere uno dei player di riferimento, a livello globale, nel settore Outdoor Design di alta gamma per gli ambiti HO.RE.CA. e Residenziale. Alle radici del successo della società vi è non solo la costante tensione a dar vita a proposte d'eccellenza che coniugano innovazione tecnologica, maestria sartoriale nella lavorazione tessile, elevato contenuto di design, comfort e sostenibilità, ma anche l'individuazione di un modello di business strategico fondato sui Gibus Atelier: rivenditori autorizzati di soluzioni dell'azienda, sono partner selezionati ai quali sono riservate iniziative peculiari, attività formative e servizi mirati quali il credito al consumo e il noleggio operativo. Ulteriori asset alla base della solida espansione dell'azienda sono inoltre la gestione interna di tutte le fasi di produzione, che garantisce soluzioni 100% Made in Italy con standard qualitativi ai vertici, e i cospicui investimenti in termini di Ricerca & Sviluppo, branche alla quale si devono 50 soluzioni tecniche brevettate e 30 modelli di design tutelati.

Il birrificio Ustersbach continua la tradizione brassicola dell'Abbazia cistercense di Oberschönenfeld, incastonata nel Parco naturale di Augsburg Westliche Wälder (Foreste Occidentali), ambita meta escursionistica per le sue attrattive naturalistiche e culturali. Ciò che molti non sanno è che l'Abbazia può vantare secoli di tradizione birraia!



Birre

OBERSCHÖNENFELDER

di Roberta Ottavi

I primi riferimenti all'attuale *Abbazia di Oberschönenfeld* risalgono al 1211 e si calcolano almeno 600 anni di produzione di birra all'interno del monastero. È proprio la badessa **Gertrud Pesch** a spiegare che la prima menzione di un birrificio monastico si trova in un documento del 1307 e che l'attività brassicola nei secoli si era estesa tanto che nel monastero si trovava anche una malteria e fino al 1802 grande sviluppo aveva avuto la coltivazione dell'orzo e del luppolo. Poi, nel 1910, il birrificio era stato chiuso e la locanda, l'odierna *Klosterstüble*, trasferita. Oggi la birra **Oberschönenfeld** torna a vivere grazie al Birrificio Ustersbacher che, in occasione dell'800° anniversario

dell'Abbazia, nel 2011, ha prodotto una birra scura e vellutata, a bassa fermentazione, proprio su richiesta della badessa e della cantiniera, suor **Martha Schmitz**. Le due monache si erano infatti rivolte alla famiglia Schmid, proprietaria del Birrificio Ustersbacher, e la titolare, **Stephanie Schmid**, aveva accolto con grande disponibilità l'idea di creare una birra speciale per le celebrazioni.

A questa birra scura si è poi aggiunta una chiara, che, come spiega sempre la badessa, riporta alla mente la tradizione della birra monastica brassata "sul posto". Il successo di queste due birre dà ragione della scelta di un birrificio di grande esperienza



da sx la direttrice del birrificio Ustersbacher **Stephanie Schmid**, la badessa **Gertrud Pesch** e il ristoratore di *Klosterstüble* **Michael Haupt**
(Foto di Siegfried P. Rupprecht)

come Ustersbacher, già fornitore dei Klosterstüble dal 1996. Con orgoglio Stephanie Schmid ci dice che tutte le materie prime provengono dal **Free State** e che entrambe le birre sono prodotte in modo ecologico in conformità alla legge bavarese della purezza.

Sorge ora spontanea una domanda: ma le 18 suore che vivono attualmente nel monastero bevono la loro birra? *Naturalmente*, risponde Gertrud Pesch con un sorriso. *La domenica e nei giorni festivi serviamo sempre birra a cena.*



I mastri birrai di Ustersbach producono due specialità di birra per le monache cistercensi di Oberschönenfeld: Helles e Dunkles. Le etichette delle bottiglie sono decorate con una veduta storica dell'abbazia in un disegno a penna e inchiostro colorato del 1899.

Oberschönenfeld Helles grad. alc. 5% vol.

Classica birra bavarese, leggermente luppolata con un luminoso colore dorato e un sapore fine.

Oberschönenfeld Dunkles grad. alc. 5,7% vol.

Una birra scura corposa con una meravigliosa lucentezza dorata e il gusto fine di malti tostati.

TEBS DRAFT

"Draft is passion"

*Arriva il caldo, voglia di stare all'aperto, e TEBS DRAFT ha la soluzione ideale per il tuo locale!
 Scopri i nostri carrellati, i nostri banchi refrigerati e le nostre celle!*



Carrellato completo di cooler e colonne personalizzabile e trasportabile ovunque



Carrellato con cella di refrigerazione per fusti e sistema di spillatura



Banco water dry cooler compatto e maneggevole

Ogni componente è personalizzabile e altamente performante: Cosa aspetti?

RENDI IL TUO ESTERNO UNICO E FUNZIONALE SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITA' DEL PRODOTTO

TEBS DRAFT: DRAFT IS PASSION

INFO@TEBSDRAFT.COM
WWW.TEBSDRAFT.COM

Numero Verde

800 301 335

Chiamata gratuita

Via Cimabue 16
 Montesiro di Besana in Brianza



Tutto tranne che noioso: questo il motto che contraddistingue le birre craft di Jopen, il birrificio che sorge nella chiesa consacrata di St. Jakob, nel quartiere centrale di Haarlem, cittadina olandese bagnata dal fiume Spaarne, poco lontano dal mare del Nord e dalla vicina capitale Amsterdam.

JOPEN

Anything but boring!

di Aida Rossi

Nell'Olanda del 14° secolo, Haarlem con i suoi 110 birrifici, era il polo brassicolo più importante della nazione. La bevanda veniva recapitata via mare in tutto il mondo: la sua estrema qualità ne permetteva il trasporto in grandi botti da 112 litri, chiamate "Jopen".

Con il passare del tempo, tuttavia, questa grande tradizione fu accantonata, in favore delle birre lager, sempre più affermate a livello globale, fino alla chiusura, nel 1916, dell'ultimo birrificio di Haarlem. Fortunatamente, nel 1994 un gruppo di appassionati, riuniti nella Haarlem Beer Society, ha iniziato un vero e proprio rinascimento birrario, in occasione del giubileo cittadino dei 750 anni, riscoprendo negli archivi storici due antiche ricette: la Jopen Koyt del 1407 e la Jopen Hoppenbier, risalente al 1501. Ed è proprio dalla storica Hoppenbier, la prima birra che ha decretato la nascita e il successo di Jopen, che prendono

vita tutte le birre del birrificio che oggi ha al suo attivo oltre 40 differenti specialità craft, brassate con cereali in uso nei tempi antichi, e scaturite dalla creatività del mastro birraio Chris Wisse, anche in collaborazione con altri produttori, senza limiti e confini geografici di sorta.

La capacità di coniugare sapere antico e innovazione, rende le birre artigianali di Jopen davvero sensazionali, birre dal gusto unico e inaspettato... birre straordinarie! Ne sono testimonianza i numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali ricevuti nel tempo.

NORTH SEA IPA grad. alc. 6,5% vol.

Il luppolo americano conferisce a questa birra un delicato gusto fruttato leggermente amaro, con note agrumate di pompelmo e un delicato aroma resinoso.



JACOBUS PALE ALE grad. alc. 5,5% vol.

Una Pale Ale dall'intenso aroma fruttato, con deliziose note erbacee. La birra Jacobus prende il nome dall'antica chiesa di S. Jacobus, oggi sede del birrificio e che in passato era meta di centinaia di pellegrini che soggiornavano ad Harleem, dove si preparava una birra di segale.





*Vuoi un Locale
di qualità e successo?*

SCEGLI NOI



GENERAL G3
INTERIORS

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

www.generalg3.it
progettazione@generalg3.it



DAM
GOOD
TIMES

**BELCHING
BEAVER**
BREWERY

IMPORTED
EXCLUSIVELY FOR ITALY
BY:

F&G
www.fg-srl.it



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER



GERMAN
Pale Ale

UN'ESPLOSIONE DI LUPPOLI TEDESCHI

GPA LUPPOLATA A FREDDO

Ispirata alle **migliori APA**, si distingue per utilizzare esclusivamente luppoli tedeschi. Questa "**German Pale Ale**" ha un corpo leggero con aromi fruttati intensi. La nuova **varietà di luppolo Callista** combinata con **Comet ed Herkules** sorprende per l'intensa fragranza di frutta tropicale e note resinose.



SCOPRI GLI
ABBINAMENTI IDEALI



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOVEREMEGLIO

Seguici su:



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA