

n° 6/2021 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



EVENTI Cuzziol Craft a Whisky Week **LOCALI** A Canèla, L'Acciuga, Roma Beer Company **IN VETRINA** Kellerbier Mönchshof, Inverno 2021 Theresianer **VACANZE BIRRAIE** Di birra in birra, di Paese in Paese **DALLA CUCINA** La Puglia nel piatto e nel bicchiere, La Moderna Tradizione di Demetra, Svevi dalla Foresta Nera!, Vamos a tapear

www.birraandsound.it



birraandsound

THERESIANER

- BIRRERIA ITALIANA -

1766



❄️ **COLD. COOL. CULT.** ❄️

Torna Winter Beer, l'edizione speciale che conquista le grandi occasioni con uno stile unico.

Nel suo esclusivo cofanetto con "Winter Deer", l'irresistibile renna con gli occhiali, c'è tutto il gusto di una birra in edizione limitata e il fascino iconico dell'inverno Theresianer.

theresianer.it [f](#) [t](#) [i](#)

B&S

EVITIAMO NUOVE CHIUSURE

I pubblici esercizi devono fare la loro parte affinché le restrizioni individuali imposte dal governo attraverso il super green pass durino il meno possibile. Per raggiungere l'obiettivo serve il massimo della responsabilità anche da parte dei gestori dei locali che devono effettuare controlli rigorosi sui certificati di chi vuole consumare al tavolo all'interno di bar e ristoranti come peraltro è previsto dalla legge.

Per comprendere quanto sia seria la situazione, basta guardare a quello che sta avvenendo poco oltre i confini nazionali in Austria, Germania ed Olanda. Questa ulteriore recrudescenza del virus va contrastata ad ogni livello perché, oltre alla tutela della salute, nessun imprenditore può correre il rischio che si riapra la stagione delle misure restrittive nei confronti delle imprese. Dobbiamo puntare al 100% dei controlli anche se questo richiede impegno organizzativo e, talvolta, ci espone ai malumori di una parte della clientela che mal sopporta il fastidio di essere controllata. Ma siamo in una fase in cui tutti devono dare prova di grande responsabilità.

Così Fipe-Confcommercio, che ha distribuito ai propri associati il cartello informativo (pubblicato qui sotto) con le nuove misure restrittive, in base ai diversi colori delle regioni.

FOCUS ACCESSO CLIENTI AI P.E.
AGGIORNATO AL D.L. N. 172/2021

RISTORAZIONE *

GREEN PASS

ZONA BIANCA
DAL 6.12.2021
AL 15.01.2022

ZONA GIALLA
DAL 29.11.2021

ZONA ARANCIONE
DAL 29.11.2021

ZONA ROSSA

- Green pass rafforzato (no tamponi) solo per il consumo al tavolo al chiuso, con esclusione delle mense e il catering continuativo su base contrattuale, per i quali continuerà ad applicarsi il green pass ordinario
- Il green pass rafforzato non è richiesto per i minori di 12 anni e per i soggetti esenti (per certificazione medica) dalla campagna vaccinale
- Nessun limite massimo di persone per tavolo (come già previsto per la zona bianca)
- Disciplina applicabile anche per le feste conseguenti alle cerimonie civili e religiose

- Solo delivery (senza limiti di orario) e take away fino alle 22.00 (per i soggetti che svolgono come attività prevalente con codice Ateco 56.3 fino alle 18.00);
- in entrambi i casi permane il divieto di consumazione sul posto o nelle vicinanze del locale.

FIPe CONFCOMMERCIO

SOMMARIO

12 BACK

• **Brasserie Caulier** presenta i suoi marchi Bon Secours e Paix Dieu nella sede di Enterprise srl *Distribuzione Bevande*.



18 EVENTI

• **Cuzziol Craft a Whisky Week**: tre serate di degustazione al **Valley Beer's Pub di Arzignano** (VI), **Amburgheria di Treviso**, **Crak Casana di Padova**.



28 IN VETRINA

• La birra dalle cantine della Franconia: **Mönchshof Kellerbier**.



• **Inverno 2021 Theresianer**. La tradizione con un pizzico di originalità con la **Winter Beer**.



14 FIERE

• A Rimini dal 20 al 23 febbraio 2022 le Arene di B&FA: **Beer&Food Attraction si evolve!**

**BEER&FOOD
ATTRACTION**
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

beerandfoodattraction.it

20-23
FEBBRAIO
2022
RIMINI EXPO
CENTRE

PROFESSIONAL ONLY

22 LOCALI

• **Birreria A Canèla**, a Cremona in via Ghinaglia 87/b, un locale nuovo e già scoppiettante.

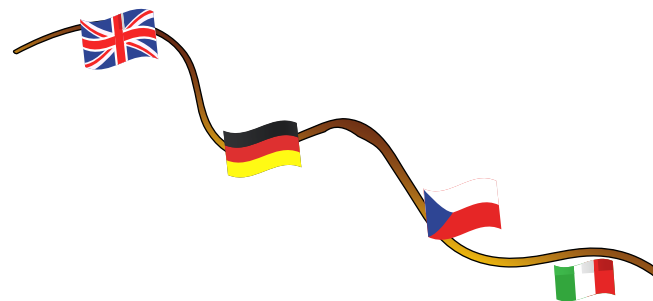


• Una novità alla periferia di Perugia, **L'Acciuga**, ristorante gourmet alla portata di tutti.



32 VACANZE BIRRAIE

• Di birra in birra, di Paese in Paese: viaggio in tre musei birrai europei.



16 INAUGURAZIONI

• A Padova il flagship by Founders Brewing Co.: **Grand River Beer Tap Room & Food**.



Spigolature 34 - 36

Dentro La Cotta 37



34

BIRRE
ARTIGIANALI

- **Spigolature:** European Beer Star e International Beer Challenge.

- **Dentro la cotta:** le nuove birre in fermento.

- Ad Arta Terme, in provincia di Udine, **Birra Dimont**, un birrificio ispirato dagli Sbilf della Carnia.



- Materie prime prodotte in Italia per il giovane **Birrificio Delle Cave** a Brusciiano (NA).



42

DEGUSTAZIONE

- **Birra Camba al Corner Café** di Arco (TN) in una serata di presentazione al pubblico.



44

DALLA CUCINA

- **La Puglia nel piatto e nel bicchiere**, tre preparazioni dello chef Jacovelli per le birre di Birrificio Bari.



- **La Moderna Tradizione di Demetra**, dal Piemonte due ricette tipiche rivisitate.

- **Buone Feste dalla Foresta Nera!** Da Svevi le squisitezze del luogo.



- **Vamos a tapear**, aperitivo con tapas gourmet proposte dal Trainer dell'area Barchef di Ad Horeca.



52

PACKAGING

- L'innovativo contenitore salvapizza **KEEPizza** proposto da **Cattel**.



54

IT

- Da VNE la macchina che gestisce l'intero processo di pagamento nei locali horeca: **Virtuo**.



56

ARREDI

- **Convivialità outdoor per la caffetteria Antica Sacile** con la pergola bioclimatica Twist di Gibus.



58

OSSERVATORIO

- **Coors**, "La birra più rinfrescante del mondo™" con l'esclusiva **Cold Beer Guarantee**.



- **Café Racer Gin vince l'Ampolla d'Oro**, il Gin al caffè inserito fra i migliori spirits d'Italia.



- Dal 1° gennaio 2022 **Passaggio di testimone per La Trappe**.

- **Superpoteri del Sug_Hero**, successo della mostra promossa da Amorim Cork Italia.



BATTICÖR A MILANO

Un esempio di come la ristorazione possa farsi green. Inserito nell'albergo milanese della catena Melia, nell'edificio Torre GalFA certificato Excellent da BREEAM, metodo di valutazione di sostenibilità degli edifici, si trova il ristorante BATTICÖR dall'anima green. L'attenzione al green non è solamente una filosofia, ma una vera e propria scelta: le materie prime sono infatti tutte italiane, per lo più lombarde, per avvicinarsi sempre più al concetto di Km0, provenienti da agricoltura o allevamenti sostenibili. La proposta culinaria che va dal pranzo veloce, passando per l'aperitivo fino alla cena, presenta menù che strizzano l'occhio anche a chi preferisce la cucina vegana o vegetariana. Non mancano neppure i super classici della cucina milanese, come il risotto giallo e la cotoletta e dolci rivisitati in chiave sperimentale con nuovi sorprendenti accostamenti. BATTICÖR è un ottimo luogo per coccolare il palato e l'animo.





39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com



KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

KLOSTER ANDECHS
Le birre dal Sacro Monte
della Baviera.

CESARE ASSOLARI È "OFFICIER DE L'ORDRE DE LEOPOLD"

Venerdì 1 ottobre, presso l'Ambasciata del Belgio - Santa Sede, a Roma, si è svolta la cerimonia di nomina del Gran Maestro-Ambasciatore Cesare Assolari a Officier de l'Ordre de Leopold, titolo destinato a chi, con il suo contributo, ha dato pregio al Regno del Belgio. Già Ambasciatore delle birre Belge in Italia dal 2000, con il discorso di nomina di S.E. l'Ambasciatore Patrick Renault per conto della Casa Reale Belga, Assolari chiude il cerchio della sua carriera di esperto di birra tradizionale belga. Sentito e partecipato il suo discorso di ringraziamento.



BIRRA CASTELLO PER "FABBRICA IN PEDAVENA"

Continuano gli investimenti tecnologici di Birra Castello S.p.A. per l'innovazione nei processi produttivi e nella logistica dello storico stabilimento "Fabbrica in Pedavena" in provincia di Belluno. Prova ne è l'installazione di un nuovissimo magazzino automatizzato per lo stoccaggio e movimentazione dei fusti sito in una posizione strategica dell'impianto produttivo. Il tessuto sociale ne beneficerà con la creazione di nuovi posti di lavoro; il servizio logistico potenziato renderà ancora più rapida la reperibilità ed il trasporto dei prodotti, quali la leggendaria Birra Pedavena, le esclusive bottiglie a marchio Birra Dolomiti pensate per il mondo HoReCa e la linea di prodotti 100% italiani sotto il brand Superior.



PARLIAMONE INSIEME... DI ITALGROB

Inaugurata a maggio 2020, la rubrica online "Parliamone Insieme", organizzata dalla Federazione Italgrob, si è affermata come il format di approfondimento delle principali tematiche del settore della distribuzione del Food&Beverage. Il servizio si prefigge di supportare maggiormente gli associati con incontri sui principali argomenti di attualità del settore horeca. "Parliamone Insieme" è diventato un appuntamento fisso di approfondimento e formazione, ogni puntata è in diretta sui canali social di Italgrob, Facebook e YouTube, chi ha perso un webinar può vederlo sul seguente link: www.youtube.com/channel/UC8U2AA-6muN1aOojOVy1AtRg



60° DEL CONSORZIO PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Il 2021 celebra il sessantesimo anniversario del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, l'organizzazione costituita nel 1961 a opera di produttori, imprenditori e cittadini di San Daniele del Friuli, al fine di promuovere e tutelare il marchio prosciutto di San Daniele. In occasione della celebrazione dell'anniversario, avvenuta il 9 novembre, il Consorzio ha rilanciato gli obiettivi per il futuro concentrandosi sul tema della sostenibilità per commisurare il sistema economico e sociale con maggiore attenzione all'ambiente e all'etica. È intervenuto in presenza all'evento il presidente della Regione Friuli-Venezia Giulia Massimiliano Fedriga, mentre sono intervenuti da remoto Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, e Paolo De Castro, Europarlamentare e vicepresidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale.



KÜHBACHER dal 1862
LA BIRRA BAVARESE DAL ITALIANO

Peccator Doppelbock
KÜHBACHER RED
KÜHBACHER STRONG LAGER

Le nostre tre doppio malto con i colori della Germania

www.kuhbacher.com

ANIMA E CUORE OF BONOLLO

Anche per Natale 2021 arriva la confezione che è un connubio perfetto tra l'intensità inimitabile della **Grappa OF Amarone Barrique** e l'esclusivo **Panettone artigianale OF**: un'esperienza sensoriale intensa ed appagante. Alla migliore tradizione pasticceria natalizia si uniscono le note della Grappa OF Amarone Barrique per un Panettone artigianale fragrante e gustoso, a pasta morbida, soffice e lievitato naturalmente. Amabile, intensa, vellutata, la Grappa OF Amarone Barrique è il risultato della conoscenza e della passione che da ben quattro generazioni animano i maestri distillatori delle Distillerie Bonollo Umberto di Padova



*La nostra specialità Weisse
non viene prodotta,
ma creata.*


Weissbierbrauer
Kuchlbauer
Der Weissbier-Spezialist
aus Abensberg

Per ulteriori informazioni contattate:
Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG
www.kuchlbauer.de

Maike Flohe | direttrice export | maike.flohe@kuchlbauer.de | cell: +49 1515 7216665
Agenzia per l'Italia: Horeca Trading srl | cell: 335 386 586



BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER

#HANNY 10

**PERICOLOSAMENTE
IRRESISTIBILE!**



- > Forte, ma facile da bere.
- > Secca, ma rinfrescante.
- > Tradizionale, ma contemporanea.

Braufactum ha creato una **ricetta speciale**, unendo i lieviti **Saison** e i luppoli australiani **Elle** ed **Enigma** a cui deve i suoi aromi fruttati e speziati.

>>> Strong Saison • 10° • 60 IBU

Disponibile in tiratura limitata esclusivamente in fusti da 30 litri.



QUALITYBEERACADEMY.IT
BEREMENOBBEREMEGLIO

Seguici su:



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

SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA



SUPER 8

BREWED AND BOTTLED
IN BELGIUM
www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

ITALICUS AL PROFUMO DI BERGAMOTTO

Il rosolio di bergamotto Italicus, aperitivo italiano reborn, celebra la voglia di stare insieme con le note agrumate del bergamotto calabrese, da assaporare fino al dessert. Protagonista indiscusso dell'arte di miscelare grazie alle sue caratteristiche: profumo agrumato con note di rosa e lavanda, gusto di bergamotto maturato al sole, equilibrato con una leggera spezia aromatica e floreale, finale di lunga durata. Un'idea versatile per i cocktail natalizi: suggeriamo l'**Italicus Cup**, da miscelare in un tumbler, in proporzione 1/3 con 2/3 di soda al pompelmo e cubetti di ghiaccio, guarnito con fettina di pompelmo rosa, l'**Italicus Spritz**, 1 parte Italicus e 2 parti Prosecco, ghiaccio e guarnizione olive verdi, e lo **Sgroppino**, nel tumbler con una pallina di sorbetto al limone o arancia, 2/3 di Italicus e 1/3 di Prosecco, decorato con scorza di bergamotto candito.



Il gusto della birra Naturale.

Prodotta con l'originale Felsquellwasser®



↗
📷 Vuoi
saperne
di più?

Krombacher

Nella sede di Enterprise srl a Pregnana Milanese in via Olivetti 45/47, a fine ottobre c'è stata la presentazione, con relativa degustazione, delle birre della belga Brasserie Caulier. Ad illustrare al team di Enterprise la filosofia dell'azienda brassicola, il suo Direttore Commerciale Quentin Lambert.



BRASSERIE CAULIER

in Enterprise srl Distribuzione Bevande

di Guja Vallerini

Con l'obiettivo di ampliare la gamma di birre speciali e artigianali, la Enterprise Distribuzione Bevande ha inserito fra i suoi marchi la Brasserie Caulier, un'azienda le cui origini risalgono al 1933 e che sa far scoprire al consumatore i sapori di una volta brassando tradizionalmente, senza filtrazione, pastorizzazione e saturazione con anidride carbonica.

Al tempo stesso i mastri birrai di Brasserie Caulier sanno anche rendere contemporanee le loro birre, così da incontrare le nuove tendenze del gusto. Birre vive, birre di carattere,

questo quanto vuol offrire la famiglia Caulier.

In occasione della presentazione è stato **Quentin Lambert** ad illustrare i valori della Brasserie: la famiglia, giunta alla quarta generazione, l'imprenditorialità, basti pensare che il fondatore era un minatore, la qualità, dettata dagli ingredienti e dalla professionalità dei birrai, la responsabilità, evidente nel rispetto degli uomini e del territorio. A seguire monsieur Lambert ha guidato gli astanti alla conoscenza della linea Bon Secours e della Paix Dieu.

Le birre **Bon Secours** prendono il nome dal paese in cui





da sx Marco Minardi Beer Specialist Enterprise, Angelo Volpe Agente Generale Italia di Brasserie Caulier, Massimo Monti Trade Marketing Manager Enterprise, Quentin Lambert Direttore Commerciale di Brasserie Caulier

iniziò, ad opera di Charles Caulier, la storia della Birreria, una storia che si afferma nel 1996 e che va a crescere fino ai giorni nostri con la produzione di sei birre, la bionda Tradition, l'ambrata Heritage, la bruna Émélite e poi la IPA 4 Houblons, la triple Prestige e l'unica alla frutta Myrtille e, per le festività di dicembre, la Blonde de Noël. Tutte birre i cui ingredienti sono accuratamente selezionati, a partire dall'acqua di pozzo ai luppoli e malti forniti da produttori locali. Prezioso anche il packaging delle bottiglie, tutte con tappo meccanico, e confezionate in rastrelliere di legno.

L'altra birra che consiglio vivamente di gustare se già non l'avete fatto, è la **Paix Dieu Triple** la cui storia ha molto fascino. Prodotta un tempo presso l'abbazia di Paix Dieu che la brassava seguendo il calendario lunare, dal 2013 è prodotta dalla Brasserie Caulier che rispetta la tradizione e fabbrica questa birra solo durante la luna piena.

Il risultato? Una triple di 10 gradi, cremosa e piena di carattere; una birra artigianale nella migliore tradizione delle birre belghe d'abbazia. Ogni bottiglia indica, attraverso un simbolo, il mese di produzione.



Beer&Food Attraction si evolve!

A Rimini dal 20 al 23 febbraio 2022 Beer&Food Attraction è pronta ad accogliere l'intero settore dell'Out of Home con un'edizione ricca di novità a partire dal format: rispetto all'ultimo appuntamento l'ingresso è rivolto esclusivamente agli operatori professionali. Cambiano infatti i giorni di manifesta-

zione, non più da sabato a martedì, bensì da domenica a mercoledì, venendo così incontro alle esigenze di visita degli operatori. 4 giorni dedicati al business, al networking, agli eventi, potenziati dall'estensione digitale. Un appuntamento imprescindibile per il Food&Beverage per scoprire i trend e condividere i cambiamenti.

4 giornate di eventi, suddivise in 5 arene realizzate nel cuore dei padiglioni, che diventeranno il palcoscenico per contenuti ispirazionali, tavole rotonde tra esperti e aziende, case history e dibattiti tra operatori di settore.

Queste le Arene di Beer&Food Attraction 2022

BEER&FOOD ARENA: Il palcoscenico dedicato alle tendenze dell'Out Of Home, attraverso talks, showcooking e dimostrazioni. L'Arena dove birre e food si incontrano per dar vita a experience uniche da proporre ai ristoratori.

CRAFT ARENA: Il mondo craft a tutto tondo, con birre e distillati. In collaborazione con Unionbirrai e le altre associazioni di settore.

FIC ARENA: A Beer&Food Attraction tornano i Campionati della Cucina Italiana organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi dove tradizione e innovazione si fondono per creare un risultato di eccellenza. Eventi e show cooking faranno da cornice per la promozione della cultura enogastronomica italiana nel mondo.

HORECA ARENA: Sarà il cuore degli eventi IHM. Arena ibrida con tecnologie multimediali. Ospiterà talk e tavole rotonde con la partecipazione dei principali stakeholder del settore, di associazioni, società di ricerca per condividere scenari attuali e tendenze future.

BBTECH LAB: È l'area dedicata a workshop, approfondimenti e meeting di formazione e aggiornamento in collaborazione con università, consorzi e associazioni di settore



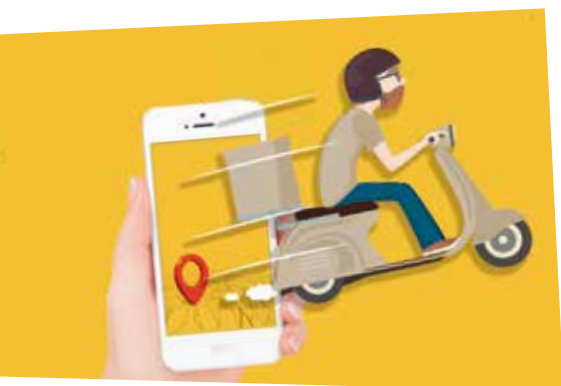
BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

beerandfoodattraction.it

20-23
FEBBRAIO
2022
RIMINI EXPO
CENTRE

PROFESSIONAL ONLY



in contemporanea con

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

International
HoReCa
meeting
Congress • B2B • Parade

organizzato da

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future



di Aida Rossi

Aprire a Padova il nuovo e unico flagship by Founders Brewing Co., il birrifico americano del Michigan, nato dal sogno di Mike Stevens e Dave Engbers, due giovani appassionati di birra, e che rappresenta oggi uno dei birrifici più importanti non solo in USA, ma anche oltreoceano.



Grand River **Beer** Tap Room & Food

INAUGURAZIONI

Nel cuore della città patavina, sotto i portici della centralissima Galleria Borromeo, al civico n. 2 ha aperto Grand River Beer Tap Room & Food: una novità assoluta in Italia.

Varcato l'ingresso si viene accolti in un ambiente dall'atmosfera calda e rilassata, inondato dalla luce naturale che filtra attraverso le ampie vetrate che si affacciano sulla galleria, offrendo un'autentica brand experience in grado di trasmettere in modo preciso il linguaggio del marchio americano. Una taplist completa con molteplici scelte tra le migliori etichette di casa Founders, un menu dedicato e una varietà di bottiglie "Brewed in USA", alcune disponibili per l'acquisto.



Un nuovo concept che vede la birra craft protagonista assoluta, pensato non solo per i veri intenditori e appassionati, ma anche per chi vuole concedersi il piacere di gustare dell'ottima birra alla spina in una vera taproom americana.

L'inaugurazione non poteva che coincidere con l'ultimo giovedì di novembre,

la giornata di festa americana per eccellenza, il Thanksgiving day! Ad accogliere i clienti musica dal vivo, un ricco buffet che rappresenterà la cucina del locale ed una speciale offerta per provare le particolari birre alla spina.

La città di Padova è stata scelta come sede di questa esclusiva tap room, grazie alla collaborazione tra Ferro Distribuzione, distributore leader nel segmento premium, e **Brewrise**, l'importatore in esclusiva per l'Italia di Founders. Entrambi hanno creduto in questo nuovo concept affidandolo nelle mani di Laboratorio Alchemico, realtà specializzata e affermata nella gestione di iniziative analoghe che sta ultimando la selezione del personale da impiegare in questa nuova avventura.





N Ó M A D A
B R E W I N G

OGNI BIRRA È UN VIAGGIO SENSORIALE,
UNA STORIA, UN PAESAGGIO...



BREWRISE[®]
matter of style

#brewriserl
#nomadabrewing

@brewriserl
@nomadabrew

brewrise.com
nomadabrewing.com





Una settimana accompagnata dai migliori assaggi di whisky provenienti da Scozia, Irlanda, Stati Uniti, Giappone e Italia.

CUZZIOL CRAFT a Whisky Week

di Daniela Morazzoni

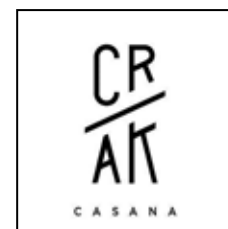
Dopo la prima edizione di Como, il team di Whisky Club Italia, di cui è presidente il suo fondatore Claudio Riva, ha organizzato a Treviso il secondo di una serie di incontri itineranti che toccheranno nei prossimi mesi le tantissime città italiane in cui si annidano appassionati di distillato. Cuzziol Craft, la nuova divisione di Cuzziol SpA specializzata in distribuzione di birre, distillati e soft drink artigianali provenienti da aziende produttrici europee, ha partecipato ad alcune serate di distillazione con marchi di whisky che fanno parte dell'accurata selezione di prodotti che caratterizza Cuzziol da oltre 60 anni.

Gli whisky trattati in esclusiva da Cuzziol Craft provengono da tre distillerie artigianali di Irlanda, Inghilterra e Scozia, whisky giovani come giovane è la divisione Craft ma che sa guardare al mercato, alla riscoperta dei distillati affermatasi in questi ultimi tempi, attraendo, oltre agli estimatori di sempre, anche un pubblico nuovo e giovane. Ed è proprio nel modo di reinterpretare il consumo di whisky che si trova l'innovazione proposta da Cuzziol Craft: non più e soltanto il distillato di fine pasto o da sorseggiare in poltrona dopo cena, ma un prodotto che accompagna perfettamente il cibo, ovviamente se ben abbinato. Come ci dice **Dario Crisci, Whisky Selector di Cuzziol Craft**, l'obiettivo è sdoganare l'idea che l'whisky sia il distillato da consumare in un club inglese, magari accompagnato dal

sigaro, cosa tutt'altro che sgradevole per carità ma riduttiva. L'whisky è un distillato di orzo e come tale può accompagnare il pasto, in Scozia ad esempio, l'haggis con patate, piatto tipico per eccellenza, è normalmente abbinato allo scotch whisky.

La selezione Cuzziol Craft porta in Italia l'**Irish Whiskey di Bann Distillery** con The Whistler e lo **Scotch Whisky di Hunter Laing** con Islay Journey e Highland Journey, distillati di antica tradizione rivisitata, nel rispetto distintivo della tripla e doppia fermentazione, così come introduce nel Bel Paese l'**inglese Spirit of Yorkshire** che ha nel suo claim la frase "from field to bottle", dal campo alla bottiglia, ad indicare il controllo di filiera di questa distilleria artigianale.

Ad illustrare gli whisky in degustazione, nelle tre serate di cui vi facciamo reportage, Dario Crisci che ha affascinato gli ospiti dei tre locali aderenti al Whisky Week Treviso: **Valley Beer's Pub di Arzignano (VI), Amburgheria di Treviso, Crak Casana di Padova.**





La settimana si è aperta lunedì 18 ottobre ad Arzignano, città ad una ventina di chilometri da Vicenza, dove in via Cavour 1 si trova il **Valley Beer's Pub**, un classico pub accogliente, gestito con professionalità e tanta simpatia. La serata titolava *Valley Whisky Trip*, ed è stato davvero un "viaggio" nel gusto con cibi squisitamente territoriali e sotto l'accorta guida di Dario.

The Whistler Double Oaked con Crostino Robiola, Trota affumicata dell'Alta Valle del Chiampo ed Erba Cipollina

The Whistler P.X. I Love You abbinato a Crostino integrale di segale con Baccalà mantecato e Bacon croccante

Filey Bay Flagship accompagnato da Polenta frita e Ribs CBT con salsa BBQ

Filey Bay Peated Finish con Crostino di segale con Burro all'Acciuga e Broccolo Fiolaro

The Whistler Mosaic Marsala Cask- Torta "Putana" tradizionale vicentina



Team Valley Beer's Pub

Mercoledì 20 ottobre, appuntamento in viale Burchiellati 12G, a Treviso, per la serata *Degustazione@Amburgheria* in un locale che, come indica il nome scritto all'italiana, "**Amburgheria**", vuol guidare il cliente alla riscoperta di gusti, profumi e tradizioni culinarie del nostro Paese. Tre gli whisky in degu-



stazione delle distillerie Spirit of Yorkshire, Boann Distillery e Hunter Laing a cui l'Amburgheria ha unito un **Whisky Drink** di propria creazione che è stato d'apertura con un'entrée esclusiva, Bottone in carrozza con Blu di Pecora.

Ancora una volta a guidare gli ospiti nel mondo degli whisky l'appassionato, e appassionante, Dario Crisci; dal canto loro i ragazzi dell'Amburgheria hanno proposto un ottimo menu. Ecco. Per antipasto Polenta Taragna calda, Spalla sfilacciata di maiale alla birra, Cipollotto in agrodolce presentati in



da sx Luca Balduini Area Manager Centro Sud Italia Cuzziol, Domenico de Conti CEO Cuzziol Craft, Dario Crisci



coccio e abbinati all'irlandese **The Whistler Calvados Cask Finish**; a seguire un Burgher con Bun artigianale alle castagne farcito di Filetto di Maialino cotto a bassa temperatura, Pecorino di Fossa di Sogliano, Dadolata di Zucca al rosmarino, Finferli spadellati, accompagnato dall'whisky scozzese **Islay Journey**; per chiudere la degustazione con un dessert è stata proposta una Tart con Crema di Arachidi, Fichi caramellati, Agrumi canditi e trucioli di Fondente 90% e l'inglese **Filey Bay Moscatel Finish**.



Team Amburgheria con Dario Crisci

A concludere la serie di incontri "Fuori Fabbrica" della Whisky Week Treviso, giovedì 21 ottobre, è stato **Crak Casana** in via Santi Fabiano e Sebastiano 13 a Padova con la serata intitolata *Casana Taste - Whisky Birra e Briciola*®. Spieghiamo



subito che Briciola® è l'interpretazione della pizza della cucina di Crak Brewery, un impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione realizzato con farine locali macinate a pietra, che può essere proposto in modo classico o imbottito.

Qui, nella "seconda casa" del birrifico artigianale di Campodarsego, sono stati proposti quattro whisky Filey Bay di Spirit of Yorkshire insieme a quattro birre Crak e un menù che non poteva non prevedere due delle loro Briciole®. Scopriamo con quali abbinamenti.

Straccetti croccanti di petto di pollo, birra Guerrilla e whisky **Filey Bay Yorkshire Single Malt Whisky**.

Briciola "No more treats for Ettore", imbottita con porchetta e burrata, birra Giant Step, whisky **Filey Bay Moscatel Finish**.

Briciola "Smoke House", imbottita con Pulled Pork, radicchio veronese al forno con riduzione di aceto balsamico, mozzarella stagionata affumicata, cipolla rossa di Tropea caramellata, birra Magma Bianco 2018, whisky **Filey Bay Flagship**.

Tiramisu con riduzione di Mansueto e Whisky, birra Mansueto Riserva Bourbon 2018, whisky **Filey Bay Str Finish**.



neALOGIC

SOLUZIONI **DIGITALI** PER LA **RISTORAZIONE**

Possibilità di **DETRARRE** le **SPESE** sostenute, grazie al **CREDITO** DI IMPOSTA.

Cassa Amica

La **cassa automatica**, a marchio **NeaLogic**, rappresenta una vera rivoluzione per il settore **ho.re.ca** permettendo di risparmiare tempo e denaro, ottimizzando svariati processi all'interno della attività.

PROIETTA LA TUA ATTIVITÀ NEL FUTURO!

Dalle ordinazioni veloci in pochissimi click, alla gestione contabile automatica, dai pagamenti con POS e contanti, al monitoraggio via smartphone. Le funzioni della nostra soluzione digitale sono davvero tante!



ELIMINA LE CODE IN CASSA



FISCALITA' FACILE



ORDINA IN POCHI CLICK



ELEVA I TUOI STANDARD IGIENICI



PAGA IN AUTONOMIA



AGGIORNA CON FACILITA' IL TUO CATALOGO PRODOTTI



COMANDE AUTOMATICHE E VELOCI



STATISTICHE DETTAGLIATE ENTRATE ED USCITE

neALOGIC



Viale Luigi Einaudi, 27
70125 Bari



+39 080 5357292
+39 366 52 93 550



www.nealogic.it

A Cremona in via Ghinaglia 87/b, un locale nuovo e già scoppiettante grazie ad un orario full time, a birre speciali, a un menu ben studiato e una gestione responsabile.

BIRROSTERIA A CANÈLA

LOCALI

È stato il sogno nel cassetto, è diventato un progetto, dal 12 ottobre è una realtà. In questa breve sintesi il percorso dei quattro soci che hanno impostato un modello alternativo a quanto diffuso in città e ne stanno raccogliendo i frutti. Claudio, Lino, Cava e Matteo, una volta individuata una

location di loro gradimento, hanno creato un format già rivelato dal nome scelto per il loro locale, birrosteria, dove birra e cibo vanno di pari passo nell'importanza della proposta.

Le birre sono fornite dall'azienda di distribuzione Bere Betti, che attraverso il suo responsabile commerciale, Gian Battista





da sx Gian Battista Betti, tre dei soci della Birrosteria, Lino, Claudio, Matteo

Betti, ha saputo consigliare le birre destinate ad incontrare i gusti del pubblico cremonese. Abbiamo così sei specialità della bavarese Eku, la Roman Ename, la Guinness, la Marston's Pedigree e la IPA Hobgoblin più il sidro Magners. La particolarità, ed il motivo dell'ottimo servizio brassicolo, è nell'impianto voluto da Claudio: *noi spilliamo "in diretta", ci dice, non abbiamo macchine di refrigerazione, spilliamo a fusto freddo.*

E se le birre sono ottime, il cibo non è da meno, citiamo il mercoledì con ostriche e Guinness, la trippa alla cremonese ed un piatto tipico come i marubini, una pasta ripiena che si prepara con tre brodi... il nome osteria non è stato dato a caso.

E poi A Canèla ha un orario lungo, apre alle 11 di mattina e rimane aperto fino a tarda sera ma, non contenti, i quattro soci da gennaio amplieranno il locale, non solo conquistando posti a sedere ma aprendo la mattina presto con servizio bar. La gestione competente del locale appare evidente anche al pubblico di Cremona che ha accolto questo nuovo locale con interesse e soddisfazione. Che dire? Bravi!



Una novità alle porte di Perugia, fondata da Luca Caputo, Giovanni Caputo e Simone Farinelli, giovani imprenditori perugini, già attivi nel settore con la catena Il Testone, specializzata nella valorizzazione della torta al testo umbra.



L'Acciuga

di Danilo Piperi

Sulla ricerca della qualità supportata dalla vicinanza dei produttori locali poggia la filosofia dell'Acciuga, il cui nome è emblema di pesce povero che, storicamente, arrivava dal mare alla campagna per farsi sostituto del sale. L'Acciuga è una sfida, quella di creare un ristorante gourmet nella periferia italiana, alla portata di tutti.

Qui si compie infatti un vero e proprio viaggio nella galassia dei produttori locali, che diventano alleati per proporre una ristorazione umbra gastronomica. Se la tradizione tramanda

ricette povere, ma sempre succulente e opulente, l'obiettivo dell'Acciuga è farsi custode delle migliori materie prime che, seguendo il ritmo della stagionalità, vengono portate nel presente con modernità e leggerezza, con la memoria del passato e il rispetto della natura. Potente la brigata del ristorante: chef Marco Lagrimino che grazie alle sue esperienze estere imposta una cucina territoriale contemporanea, con l'utilizzo di tecniche aggiornate miste al savoir faire francese, sous chef Valentina Berto, pastry chef Sara Giovagnotti, maitre e





sommelier Nadia Moller che, appassionata di cocktails, ne propone una piccola selezione.

Tre i menu degustazione dell'Acciuga, espressione della creatività dello chef, affiancati dal menu alla carta che varia a ogni stagione. Citiamo tre sole portate, perfettamente in grado di trasmettere l'anima dell'offerta. **Capasanta e Nasturzio**, l'antipasto con alternanza di note vegetali e animali e spunti di freschezza: la capasanta scottata sul carbone con il nasturzio infuso in olio locale a cui si abbinano le tipiche pesche umbre, mandorle amare tostate e tritate, a dare croccantezza e contrasto. Complesso e più strutturato è il **Daino** scottato e ripassato in padella con elicrisio. Al suo fianco una crema di carote arrosto. Le ciliegie, ad arrotondare la carne, vengono dapprima affumicate, in parte lasciate intere e tagliate a metà, in parte centrifugate e abbinata a una base di aceto di lampone e zucchero di canna. Tra i dessert la **Torta di Noci** con sedano, spuma di miele e ricotta di pecora. Ad accompagnare i cibi la scelta tra 500 etichette di vini. Immediatezza del gusto e appagamento dei sensi, questa la cucina contemporanea dell'Acciuga.





A piazzale di Ponte Milvio 41, a Roma, abbiamo incontrato uno dei tre locali che fanno parte di una catena che propone una vasta scelta birraia ed altrettanta qualità in cucina.

Roma Beer Company

di Alessio Ceccarini

LOCALI

La birra ha trovato casa, questo il claim che accompagna il logo di questa catena di locali che definire birrerie o pub è limitativo perché sono anche ristoranti. Ne parliamo con Fabio che insieme a Emanuele gestisce il locale "progenitore" dei due successivi nati in provincia di Roma. Fin dalle origini l'intenzione del gruppo dei soci era quella di creare locali alternativi a quanto già di loro proprietà, sono infatti gestori di lungo corso, e l'orientamento è stato verso locali birrai, con grande scelta di birre, speciali e artigianali, ma senza rinunciare ad una ristorazione completa. Nasce così il primo della catena nel 2013 e oggi, alla luce di un'esperienza consolidata, Fabio ci dice che tra i soci c'è armonia, che lo staff è stabile, che l'ingranaggio di lavoro è ben "oliato". E il successo riscosso nel tempo ne è la conferma. Birra protagonista, ad accogliere l'ospite un bancone con 13 spine con alle spalle una parete in cui fanno bella mostra tantissime birre in bottiglia, ben 120 sono le etichette offerte. Dal barile, come spiega Fabio, sgorga la **HB München Original**, il prodotto di punta, una birra che non finisce mai di sorprendere per il suo equilibrio gustativo e la sua versatilità nell'ac-





compagnare cibi anche molto diversi tra di loro. E di cibi, a Roma Beer Company, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Come sottolinea Fabio "abbiamo la fortuna di essere a Roma e qui i 4 primi tradizionali, sono irrinunciabili: carbonara, amatriciana, cacio e pepe, gricia"... e, commentiamo noi, li fanno anche molto bene! La carne è un capitolo a parte, una selezione eccezionale e la capacità di lavorare i tagli per offrire il meglio al pubblico. Un menu tutto da scoprire e da gustare insieme a birra **HB München** che, con la Festbier a caduta, per due weekend ha creato il suo oktoberfest.



Mönchshof Kellerbier

La birra delle cantine dalla Franconia

Così come la birra e la tradizione birraria uniscono la Baviera, così per gli amanti delle birre regionali ci sono delle sottili ma fondamentali distinzioni. Mentre il Bavarese meridionale ordina una *Maß* (ovvero un boccale da litro), il Francone ordina soprattutto *a Seidla*. Il Bavarese meridionale lo fa di norma nella comodità di una spaziosa Biergarten Platz (piazza del “giardino della birra”,

un particolare tipo di locale all’aperto dedicato agli amanti della birra), il Francone al contrario va “alla cantina”.

E qui occorre fare una brevissima storia della birra perché le tradizioni comportamentali di un popolo traggono sempre le loro origini da una motivazione pratica.

Mentre fino al tardo medioevo la birra ad alta fermentazione doveva essere bevuta velocemente a causa della rapidità del





suo deperimento, con l'avvento della birra a bassa fermentazione le cose cambiarono.

La birra a bassa fermentazione poteva non deperire per un periodo compreso fra i nove e i dieci mesi e dunque poteva essere conservata notevolmente più a lungo. Questo ha aperto nuovi mondi di gusto agli amanti della birra ed ha, fin da subito, costituito una sfida per i birrai.

Si doveva mirare a una conservazione lunga e a freddo. E questo, molto prima della nascita dei frigoriferi elettrici, era molto complicato. Ma i birrai ingegnosi trovarono presto una soluzione: profonde cavità nella roccia o gallerie in montagna o nelle scarpate offrivano non solo spazio, ma anche una temperatura costantemente bassa, di circa otto gradi in tutte le stagioni. In questo modo nei rilievi e nelle colline circostanti sbocciarono quelle che oggi chiamiamo **Bierkeller** (cantine della birra), sopra le quali molto spesso nascevano dei Biergarten dove poter gustare birre freschissime.

La Kellerbier Mönchshof non filtrata, dal colore dell'ambra, dal fragrante profumo di crosta di pane, dal gusto ricco di sentori di cereali e lievito, priva di amaro e di buona sapidità, ha trovato molti estimatori e, grazie al suo scarso apporto di acido carbonico e al suo aroma di malto naturalmente morbido, ha conquistato rapidamente anche il pubblico femminile.



Visite storiche alle cantine di Kulmbach

Il castello di Kulmbach, noto come Plassenburg, un'autentica fortezza medievale le cui fondamenta risalgono al 1135, è pieno di buchi, proprio come un formaggio svizzero. Qui le cantine della birra e quelle di maturazione sono state portate allo scoperto a seguito di grandi sforzi e ora costituiscono un'attrazione turistica. Esse consentono di guardare a un mondo altrimenti chiuso, sotterraneo, al di sotto dell'intera città. Il castello è anche museo del territorio, vanta una notevole collezione di armi e un museo di soldatini di peltro, se ne calcolano oltre 300mila pezzi. Kulmbach è città che attrae gli amanti dell'arte non solo per il Plassenburg ma per i tanti edifici ricchi di storia; attrae altresì gli amanti della birra che possono visitare il Bayerisches Brauereimuseum in Hofer Straße 20, museo della Bavaria dedicato alla storia ed alla lavorazione della birra. Se poi si vuol godere appieno di questa "capitale segreta della birra", non bisogna farsi mancare la Kulmbacher Bierwoche, la settimana della birra di Kulmbach, una delle principali feste della birra di tutta la Germania che viene organizzata a partire dall'ultimo sabato del mese di luglio. Appuntamento al 30 luglio 2022 per 9 giorni di festa.



Inverno 2021 Theresianer

La tradizione con un pizzico di originalità

Anche quest'anno **Theresianer** sceglie di dare un nuovo volto a uno dei prodotti icona della stagione: **Winter Beer**. Immutato il contenuto, è la forma che evolve: il design rompe gli stilemi consolidati e più tradizionali del brand e con garbata leggerezza, affida il volto del Natale 2021 a una renna pop.

Sarà lei la compagna dei più caldi e festosi momenti di condivisione della stagione: il suo sguardo rassicurante e placido, incorniciato da un paio di occhiali tondeggianti, il capo protetto da un berretto in lana e le voluminose corna che diventano rami perfetti per fiocchi di neve stilizzati e palle decorative. Il "winter deer" Theresianer è già parte di quell'atmosfera speciale che scalda il cuore nell'inverno.

Winter Beer Theresianer è una birra doppio malto non filtrata ad alta fermentazione leggermente speziata, dal profumo di frutta secca e delicate note di tostato.

Da assaporare in abbinamento a formaggi stagionati o con il cioccolato fondente, ottima anche degustata da sola come birra da meditazione.

Il packaging ricercato, in raffinata carta kraft naturale, è incentrato sulla figura della renna, stiloso personaggio protagonista di questa edizione speciale.

Da sempre Theresianer, con le sue specialità, diventa protagonista nei momenti di festa, regalando all'inverno 2021 un nuovo lessico grafico in cui il "winter deer" diventa complice di quell'atmosfera speciale che scalda il cuore.





Benediktiner
Weissbräu

IL CIELO COSÌ VICINO.

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



Contatto: Benediktiner Weissbräu GmbH · Kaiser-Ludwig-Platz 1 · 82488 Ettal · Germania · www.benediktiner-weissbier.it

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

Di birra in birra, di Paese in Paese



Per molti italiani le feste che si avvicinano sono tempo di vacanza e di viaggi. Ma, anche se questo periodo potesse non stimolare la voglia di spostarsi, vi consigliamo dei luoghi che per i beer lovers sono irrinunciabili. Prendete quindi appunti se non altro per i prossimi viaggi, da soli o in compagnia. Amanti della storia e della birra, vi proponiamo tre musei birrai che vi faranno fare un tuffo nel passato e vi permetteranno di gustare con più passione e maggiore consapevolezza le vostre birre.

Il primo museo di cui parliamo ci porta in Inghilterra, per la precisione a **Burton upon Trent**, graziosa cittadina, facilmente raggiungibile in treno, a circa quarantacinque chilometri a nord di Birmingham. Qui sorge il **National Brewery Center Museum** e se il nome della città non ha scatenato in voi il ricordo della mitica birra Bass, non potrete che immergervi nella storia della

famiglia Bass fin dall'ingresso. Credo sia inutile ricordare il ruolo della Bass nello sviluppo brassicolo inglese, e non solo, basti dire che nel 1877 era il birrifico più grande nel mondo. Questa storia chi visita il museo la tocca con mano grazie a elementi della collezione Bass originale. È al tempo stesso un percorso nell'evoluzione della produzione e degli strumenti per commercializzare la birra, il riferimento è ai trasporti, dai carri trainati da cavalli ai macchinari a vapore, dalla strada ferrata fino ai veicoli più moderni. La Brewing Experience ospita una raffinata collezione di veicoli, che comprende vagoni per le consegne, camion dei pompieri, un autobus a due piani e veicoli promozionali speciali, come un'auto da bottiglia Daimler degli anni '20 costruita per consegnare birra ai pub per scopi pubblicitari. A fine tour, è d'uopo una fermata alla tap room del Museo!

Torniamo sul continente europeo, la meta è il "Paradiso della Birra", il Belgio e la sua capitale **Bruxelles**. Qui, fuori dal centro turistico, nel quartiere di Anderlecht, troviamo la Brasserie Cantillon e il **Musée Bruxellois de la Gueuze**, qui si custodisce e si perpetua la produzione delle birre a fermentazione spontanea, qui la vostra visita diventa un'esperienza straordinaria che ogni vero appassionato di birra non può perdere. È un viaggio





a ritroso nel tempo, tutto risale al 1900 quando la Brasserie Cantillon nacque, questo museo è un patrimonio vivo perché qui ancora si produce con metodi e strumenti del periodo. Il Museo è stato voluto dall'erede della famiglia Van Roy-Cantillon per evitare che andasse perduta l'arte brassicola tradizionale della Gueuze, ed è proprio da quando nel 1978 ha aperto i battenti che la fama della birra Cantillon ha oltrepassato i confini nazionali. Oggi, da ottobre a fine marzo, si può assistere alle varie fasi della produzione di gueuze e lambic; una produzione che non è in grado di soddisfare la quantità di richieste e che per questo è più preziosa. Un Museo questo che ti porta fuori dal mondo attuale e ti gratifica con un assaggio finale di Gueuze e Kriek... un momento sorprendente per chi non le ha mai assaggiate.

A solo un'ora di treno da Praga, la capitale ceca che merita una visita di almeno tre giorni per scoprirne le tante meraviglie, si arriva a **Plzeň**, la cittadina in cui è nata la birra da cui ha preso il nome, pils, pilsner, pilsener, ed ancora oggi vi è prodotta, secondo tradizione, la PilsnerUrquell. A meno di un chilometro dalla fabbrica, troviamo il **Pivovarské Muzeum** che occupa l'edificio originale, del XV secolo, della birreria. Tante le cose da vedere che narrano la storia di una birra che dalla Boemia (ai tempi appartenente all'impero austro-ungarico) ha conquistato il mondo, emozionante osservare il bollitore di rame in cui fu prodotta la prima birra il 5 ottobre 1842 da Josef Groll, un bollitore rimasto incolume grazie ai sacrifici e al coraggio del



personale del birrifico che l'hanno salvaguardato nonostante le distruzioni provocate da due guerre mondiali, curioso guardare il più piccolo boccale birraio del mondo, affascinante scoprire il maltificio in stile gotico, i sotterranei che ospitano le botti, i boccali di birra in tanti materiali, vetro, ceramica e stagno, e un'infinità di oggetti da collezione. Gustare alla fine una Plzeň fredda spillata a caduta sarà la "ciliegina sulla torta" di un viaggio che vale veramente la pena.

Se questi musei hanno stimolato la vostra curiosità ma li ritenete troppo impegnativi in questo periodo e non volete allontanarvi dall'Italia, c'è un luogo che prima o poi dovrete visitare nel periodo delle feste. È fatto di luci scintillanti, focolari crepitanti che riscaldano i cuori, stand di vendita con prodotti d'artigianato locali, un nostalgico fienile con panificio natalizio che profuma deliziosamente e una pista di pattinaggio con il suo pittoresco rifugio... e stupende birre da gustare, è la **Foresta Natalizia Forst** a Lagundo (BZ).



European Beer Star 2021

Uno dei concorsi internazionali di maggior prestigio ha aggiudicato 32 medaglie a Birrifici Italiani.

2.395 le birre giudicate da una giuria di 120 esperti internazionali, 44 i Paesi partecipanti, l'Italia si è posizionata quarta dopo Germani, Belgio e Stati Uniti, 213 le birre premiate in base alla categoria di appartenenza. Le categorie, questo anno, erano 70 più una nuova, la "Free-Style Beer", che premia il background della birra, dalla creazione alla produzione, oltre ovviamente al profumo, al gusto, all'armonia, alle sensazioni gustative, in sintesi i birrai devono convincere i giudici dell'unicità della loro birra. Nuova location per il 2021, presso la Doemens Academy di Gräfelfing che è anche l'organizzatrice del concorso. L'Italia ha "portato a casa" 4 ori, 15 argenti e 13 bronzi.



Ecco, per categoria, le birre italiane vincitrici:

NEW-STYLE LAGER

Bronzo a **Dirty Love** di Lucky Brews

BELGIAN-STYLE STRONG BLOND ALE

Argento a **Flavia** di Birrificio Rubiu
Bronzo a **Magnus** di Croce di Malto

SOUR AND FRUIT SOUR BEER

Argento a **Julitta IGA** di Batzen Bräu

FRUIT BEER

Oro a **Vineyard** di Birra Gaia

BELGIAN-STYLE LAMBIC AND GEUZE

Bronzo a **Selva Sour** di Birra dell'Eremo

BELGIAN-STYLE SAISON

Argento a **Saison Del Villaggio** di Birrificio del Forte

NEW-STYLE SAISON

Argento a **Ocra** di Diciottozerouno

SESSION BEER

Oro a **Cosmic** di Birrificio Lambrate
Argento a **Nerd Choice** di Ritual Lab

**Le nostre
BIRRE
SPECIALI**

PROVALE TUTTE

SPECIALI

WWW.BIRIFICIOBARI.IT

f i

LA MERIDIONALE
BLANCHE

KTSM
BLACK IPA

BELLAFRÈ
LEMON GOLDEN ALE

STRAFIKA
FLOWER ALE

PAN
CON PANE DI ALTAMURA DOP

BELGIAN-STYLE WITBIER

Oro a **San Lorenzo** di MC77 Birrificio Artigianale

NEW-STYLE PALE ALE

Argento a **Head Space** di Ritual Lab

Bronzo a **Siki** di Alder Beer

TRADITIONAL INDIA PALE ALE

Argento a **Spring** di Hammer Italian Craft Beer

NEW STYLE INDIA PALE ALE

Oro a **Kush** di Ritual Lab

SPECIALITY INDIA PALE ALE

Argento a **Tuka** di Birra dell'Eremo

IMPERIAL INDIA PALE ALE

Bronzo a **Bluetornado** di Liquida

ENGLISH STYLE BITTER

Argento a **Cosmo Rosso** di Birra Perugia

ENGLISH STYLE STRONG ALE

Argento a **Fortezza Nuova** di PBC

Bronzo a **Ila** di Birra Perugia

STRONG PORTER

Bronzo a **Danko** di 50&50 Craft Brewery

STOUT

Argento a **Brick Lane** di Alder Beer

IMPERIAL STOUT

Argento a **Daarbulah** di Hammer Italian Craft Beer



SOUTH GERMAN-STYLE WEIZENBOCK DUNKEL

Bronzo a **Extra Charlotte** di Birrificio Renazzese

SMOOKE BEER

Argento a **Zerbster Bitterbier** di MC77 Birrificio Artigianale

SMOOKE BEER FRANCONIAN-STYLE

Argento a **Rauch** di Les Bières du Grand St. Bernard

Bronzo a **Tosco** di Birrificio Renazzese

STRONG SMOKE BEER

Bronzo a **Alba** di Serra Storta

HERB AND SPICE BEER

Argento a **Witwit** di Nix

Bronzo a **Fleur Sofronia** di MC77 Birrificio Artigianale

HONEY BEER

Bronzo a **Honey** di Batzen Bräu

ULTRA STRONG BEER

Bronzo a **Papanero** di Ritual Lab

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

WWW.IDUEMASTRI.IT

FOLLOW US ON  

International Beer Challenge 2021

Il concorso londinese International Beer Challenge valuta e premia le migliori birre internazionali attraverso un sistema complesso. Le birre iscritte vengono infatti assegnate a categorie che possiamo definire “allargate” e i giurati esprimono per tutte un punteggio che poi designerà le medaglie di oro, argento o bronzo. Dopo questa prima fase viene effettuata una “scrematura” che nominerà i vincitori assoluti per ogni categoria di stile, premiando anche il miglior birrifico per continente.

Argento per la birra **Uniko** nella categoria Ales.
 Argento per la birra **Bionda** nella categoria Ales
 Argento per la birra **Million Reasons** nella categoria Ales.
 Bronzo per la birra **Ipils** nella categoria Lagers.
 Bronzo per la birra **Donna di Cuori** nella categoria Ales.
 Bronzo per la birra **Kia Kaha** nella categoria Ales
 Bronzo per la birra **Edvige** nella categoria Wheat Beers
 Bronzo per la birra **Bee Bock** nella categoria Flavoured Beers.

◇ BIRRA DEL BORGO ◇

Oro per la birra **L'Equilibrista** nella categoria Flavoured Beers.
 Argento per la birra **ReAle Extra** nella categoria Ales
 Argento per la birra **IPA** nella categoria Ales
 Argento per la birra **Lisa** nella categoria Lagers
 Bronzo per la birra **16° Vintage** nella categoria Ales
 Riconoscimento Best Flavoured Beer per la birra **Peach n'Love**

◇ BIRRA FLEA ◇

Bronzo per la birra **Anais** nella categoria Speciality Beers
 Bronzo per la birra **Bianca Lancia** nella categoria Wheat Beers
 Bronzo per la birra **Violante** nella categoria Ales

Anche se legalmente attribuita a Molson Coors Beverage Company, va ricordato il Bronzo vinto dalla birra **Roma Chiara** di Birradamare nella categoria Lagers



Questa la selezione dei birrifici italiani che sono andati a medaglia:

◇ IBEER ◇

Oro per la birra **Eldorado** nella categoria Ales.
 Argento per la birra **AtestaInGiù** nella categoria Flavoured Beers.

NOIL ti Scalda il Cuore

Birra Flea

noil

COLORA L'INVERNO, ESALTA LA NATURA E RISPETTA L'AMBIENTE.

www.birraflea.com

ALCHEMY DA BIRRIFICIO DELLA GRANDA



Nasce Alchemy, la nuova birra in stile IGA, frutto della collaborazione tra il Birrifico della Granda e la **Cantina Enzo Boglietti**. Nata dalla sinergia di due mondi paralleli nell'universo del beverage, Alchemy è una birra che sa raccontare entrambe le realtà attraverso il suo carattere deciso: ambrata intensa con riflessi ramati, al palato è secca e scorrevole, dove l'aromaticità importante data dal mosto d'uva è supportata ed equilibrata dall'alta gradazione alcolica (9% vol.). È una birra d'autore nata per celebrare anche la stagionalità dei prodotti: creata con mosto fresco di uve Barbera sarà disponibile da ora sul sito del birrifico fino ad esaurimento, è un'edizione limitata brassata in un'unica cotta che sarà irripetibile fino alla prossima vendemmia!

DA MASTRI BIRRAI UMBRI: UTOPIA



In occasione dei 10 anni del birrifico nasce, nella linea **Monkey, Utopia**, una *Local Modern IPA* di 5,6 gradi alcolici, prodotta con ingredienti umbri dalle peculiari note aromatiche. Di colore giallo intenso e velato, ha schiuma bianca, fine e persistente e profumi eleganti di erba tagliata, thè, pompelmo e mandarino. In bocca è equilibrata, con il frumento che dona morbidezza e bilancia l'aroma. Il dry hop rende più intensi e duraturi tutti i sentori. Corpo avvolgente, bollicina leggera.



ETERNAL SUMMER DI BIRRA DELL'EREMO

Creata dalla collaborazione del mastro birraio **Enrico Ciani** con **Yakima Chief Hops** e **Mr.Malt**, questa nuova DDH New England Ipa della **linea Blind**, la Eternal Summer, è estremamente intrigante. Gradazione 6,3% vol., dalla spinta vellutata e con abbondante schiuma, al naso presenta note tropicali di ananas e papaya con sfumature di pesca, in bocca è decisa e morbida con sentori tropicali che si ripresentano costantemente invadendo il palato. Eternal Summer ha sfumature aromatiche ben delineate e nette, insieme ad un corpo avvolgente.



Nasce nel luglio 2019 ad Arta Terme, in provincia di Udine, un birrificio artigianale voluto da 7 amici, ora 7 soci, che amano definirsi i “birrai della Dimont”, tutti coinvolti nella gestione dell’azienda brassicola.



DIMONT

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

BIRRE ARTIGIANALI

Guidati dagli Sbilf, che scopriremo chi sono conoscendo le birre prodotte, i “birrai della Dimont” hanno posizionato il loro birrificio ad Arta Terme per la qualità dell’acqua pura che sgorga da una sorgente del monte Cabia, sovrastante la location da loro scelta in Frazione Cedar-chis. Acqua ottima, luppoli selezionati in base allo stile brassato, quindi il bavarese Hallertau, il boemo Saaz dalla Repubblica Ceca, l’americano della Yakima Valley in Oregon, i cereali, orzo e frumento, coltivati e maltati nel sud della Germania, gli ingredienti ci son tutti per una birra che in soli due anni si è affermata, e non solo nel suo territorio, anche se è dal Friuli che trae la sua forza e denota la sua mission: la prova ne sono gli Sbilf! Sono creature mitologiche che popolano la Carnia, l’area alpina a nord del Friuli. Un po’ folletti, un po’ gnomi, mai cattivi ma certamente dispettosi, simpatici e impulsivi, a cui i montanari attribuivano la colpa di tutto quanto non riuscivano a spiegarsi, capaci però di aiutare “a modo loro”, comunque meglio ingraziarseli come facevano i contadini lasciando sugli alberi qualche frutto al momento della raccolta.

Erano Gjan, Licj, Pavar, Bagan e Brau, esattamente il nome delle 5 birre prodotte da Dimont, a conferma del forte legame di **Birra Dimont** con il territorio.

Una scelta divertente quella di chiamare le varie birre con il nome degli Sbilf e, guardando bene, alcune caratteristiche attribuite a queste creature magiche corrispondono a qualche peculiarità della birra, o almeno noi ci abbiamo provato a trovare analogie.





Gjan Bionda, una lager di 4,8° alcolici, i cui freschi aromi di luppolo accompagnano anche al palato. Poca amarezza, moderata alcolicità e corposità snella. Molto rinfrescante e invitante da bere. Una birra da bere in compagnia perché, come lo Sbilf Gjant, è amichevole con tutti, con la gente di montagna in particolare.



Licj Pils, g.a. 5,2% vol., caratterizzata come da stile dall'aroma amaro, è una birra molto rinfrescante e facile da bere, ottima compagna di molte pietanze. E come lo Sbilf Licj ama gli spazi chiusi, di un locale o di casa ma occhio, gli piace scuire gli abiti!



Pavar Weizen, g.a. 4,8% vol., dagli aromi fragranti del grano, è la birra estiva per eccellenza, poco alcolica e dalla caratteristica torbidezza data dall'apporto del frumento. Lo Sbilf omonimo ama gli spazi aperti, è il paladino del rispetto verso la natura e punisce chi non la salvaguarda.

Bagan Ambrata, g.a. 5,6% vol, birra il cui colore, che richiama quello del rame, è dato dall'utilizzo del malto caramellato che le conferisce aromi molto intensi. Il suo Sbilf è dispettoso, gli piace rovesciare il secchio del latte appena munto e nascondere gli arnesi da lavoro dei contadini ma per evitare i suoi scherzi basta offrirgli il cjarsons, piatto tipico della Carnia simile all'agnolotto ma senza ripieno di carne che è un ottimo abbinamento con questa ambrata.



Braulín IPA, dai sentori agrumati che avvolgono l'olfatto e il palato di intense sensazioni di bosco bagnato e di erbe aromatiche. Birra importante, 6,7° di alcol, e da tutto pasto, con la piacevolezza di una birra rinfrescante. Allo Sbilf Brau piace giocare con lacci e corde e aggrovigliarli in matassa, avvolgenti come la Dimont IPA

Il birrifico nasce dalla curiosità prima, dalla passione poi, di Marco Delle Cave. Curiosità quando la moglie, preparando un esame, nel 2016 dovette studiare la produzione della birra... niente di più naturale che volerla produrre.



Birrifico Delle Cave

Facile per Marco appassionarsi a quello che per un po' considerò un hobby, fruttuoso di ricerche di stili e ricette che lo spinsero a partecipare a concorsi di homebrewing, con discreti risultati. Curiosità e passione in breve lo spingono a creare un birrifico che finalmente, a fine 2020, viene autorizzato con regolare licenza di esercizio rilasciata dalla dogana dei monopoli. Il terreno su cui oggi sorge il Birrifico Delle Cave ha anche un piccolo appezzamento di terreno che per Marco è l'occasione per dedicarsi alla coltivazione del luppolo. L'obiettivo era arrivare ad utilizzare materie prime di qualità prodotte in Italia, come per la sua American Pale Ale con malto 100% coltivato e maltato in Italia, precisamente in Puglia, e con lievito in crema prodotto in Italia, una stagionale brassata a fine settembre. L'obiettivo è stato raggiunto, ora tutte le birre in produzione sono con ingredienti italiani.



Ribelle, una *Saison* di 7% vol., dal corpo medio e finale secco, gusto fruttato e speziato, come l'aroma sostenuto da un morbido maltato, rinfrescante ed equilibrata.

Passion Ale, grad. alc. 5% vol., una *Blond Ale* caratterizzata da un amaro leggero con note agrumate, tropicali e rinfrescanti.



Loquace, una *Belgian Tripel* di 9 gradi, dal gusto fruttato, speziato e alcolico come l'aroma sostenuto da un maltato morbido e rotondo di cereale dolce.

Intrigante, grad. alc. 9% vol., una *Dark Strong Ale* dal colore ambrato intenso, corpo medio alto con schiuma color nocciola chiaro. Aroma e gusto complessi con presenza di malto dolce ed esteri leggermente speziati.





BIRRIFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

del NEVONE

UNA STRONG AMBER ALE PER SCALDARE L'INVERNO

Una birra ambrata, color mogano e dai riflessi rossi, con un grande equilibrio tra note dolci ed amare.

Il profumo ed il gusto sono leggermente speziati, grazie ad una accurata selezione di materie prime e spezie come le fave di cacao, le bacche di vaniglia e la buccia d'arancia, dosate con cura ed equilibrio.

Il tenore alcolico è ben sostenuto e bilanciato da un corpo robusto e strutturato, che la rendono perfetta per scaldare gli animi e ravvivare l'atmosfera e le tavole durante i mesi invernali, dall'antipasto fino al dolce.

Una birra complessa, ma sorprendentemente morbida, che si lascia gustare con estrema facilità.

GLI INGREDIENTI

Acqua, malti d'orzo (**Pilsner 100% italiano** e Chocolate), luppoli (Saazer, Perle e **Cascade 100% italiano**), spezie (fave di cacao, bacche di vaniglia, **buccia d'arancia 100% italiana**).



FUSTO 30 LT

DISPONIBILITÀ LIMITATA

Disponibile dal 22/11/2021
fino a esaurimento scorte

ALCOL: 8.0%

PLATO: 16°P

GUSTO: RICCO E INTENSO





Serata di degustazione al Corner Cafè di Arco organizzata per presentare le nuove birre bavaresi Camba

Birra Camba al Corner Cafè

di Daniela Morazzoni

In via delle monache 6, vicino al centro della cittadina che deve la sua atmosfera al passato di *città di cura* di fama europea per il clima mite, troviamo un bar birreria, difficile trovare un'altra definizione per il Corner Cafè, che nulla ha da invidiare a tanti locali di città più grandi e importanti.

Spazioso, con ampia superficie esterna, arredato con cura, propone un gran numero di ottimi cocktails e una grande varietà di birre a cui, dal 18 ottobre, si sono unite le specialità di Camba Bavaria. Alla presentazione delle birre Camba, a cui hanno partecipato molte persone di tutte le età, ulteriore indice che il Corner Cafè è un locale adatto a tutti,

hanno partecipato il titolare di Camba Bavaria, Markus Löhner, l'importatore per l'Italia, Stefano Mutinelli, l'agente di zona della Mutinelli, Andrea Maino. La serata, organizzata da Sergio e Alessio Baldessarini, i due giovani titolari, era a numero chiuso, circa una settantina di persone, tutte rimaste positivamente colpite dalle birre in degustazione e dalla capacità di spillatura dei due fratelli, giovani sì ma già accorti professionisti!

Quattro le birre Camba Bavaria che sono state selezionate dalla vastissima produzione di questo giovane e innovativo birrificio.

La **Camba HopLa**, di gradazione alcolica 5,4% vol., una *Dry Hop Lager* che viene imbottigliata non filtrata, pertanto si presenta leggermente opaca per il lievito in sospensione, di colore bronzeo per i malti speciali utilizzati. Al naso aromi di malto, al gusto si avvertono fresche sfumature agrumate ed erbacee e una leggera amarezza data dal fiore di luppolo. Una birra per tutte le stagioni!

La **Camba Jager Weisse**, 5,2% vol., una *Weizen* dal colore giallo-ocra dai profumi spiccati di banana matura, arancio e frutta esotica. Al gusto si percepiscono note fruttate, i luppoli americani Simcoe e Chinook conferiscono il sentore agrumato, i sapori del malto di frumento creano un equilibrato e armonioso gusto rinfrescante. Birra molto medagliata: nella categoria *New Style Hefeweizen* Argento all'European Beer Star 2021 e Oro nell'edizione 2020, Bronzo al World Beer Awards 2019 nella categoria *Hoppy Wheat Beer Germany*.



da sx Sergio e Alessio Baldessarini, Andrea Maino

La **Camba Chiemsee Wit**, 4,8% vol., è l'interpretazione bavarese che il Birrifico dà di un classico della birra belga, ne deriva una birra saporita e fruttata con fini note di arancia e coriandolo, tipiche di una wit belga. Dal colore giallo brillante e schiuma bianca, è una birra leggera e molto gustosa. Medaglia d'oro nella categoria Belgian Style Witbier all'European Beer Star 2020.

La **Camba Pale Ale**, 5,3% vol., una *Dry Hop Pale Ale* forte, ricca di aromi di pompelmo e agrumi. Al naso risaltano i profumi di frutta esotica, mango, frutto della passione, ananas e prugna mirabelle. Il gusto rende al palato gli aromi fruttati uniti ad un amaro sensibile dei luppoli. Non amara ma ben equilibrata, è una versione moderna della classica pale ale inglese. Worlds Best nella categoria *Pale Ale American-Style Worldwide* al World Beer Awards 2019

A queste quattro birre sono state sapientemente abbinare portate gastronomiche ben riuscite: cous cous di verdure, tagliere di formaggi, pizza accompagnata da bresaola, crocchette di pollo.

Non è mancata la degustazione di due birre importate da Mutinelli, Beer & Beverage – Passion & Know-How, di Rovereto, la Weltenburger Pils e la Bischofshof Zoigl.



da sx Andrea Maino, Stefano Mutinelli, Markus Löhner



LA PUGLIA

nel piatto e nel bicchiere

Il Tacco d'Italia è una culla di sapori e tradizioni gastronomiche tra le più variegata d'Italia.

Una regione "lunga" custodita tra mare e monti che regala percorsi di gusto dal Gargano sino alla punta estrema salentina di Santa Maria di Leuca passando dal Tavoliere e dalla Terra di Bari con immancabili soste in Valle d'Itria e nella Murgia barese. Questo viaggio di sapori ci porta a Bari, e precisamente

nella 'S-tap Room del **Birrificio Bari**, un vero e proprio bistrot birrario in cui le birre artigianali realizzate dalla mastrobirraia **Paola Sorrentino** vengono proposte in abbinamento con le preparazioni affidate allo chef **Stefano Iacovelli**.

Come antipasto la proposta è una *tataki di tonno* scottato e marinato alla birra **Bellafrè** realizzata con i limoni Femminiello del Gargano IGP e Presidio Slow Food. Una preparazione in crosta di sesamo e pistacchio con cremoso di zucca al rosmarino e battuto di olive taggiasche leccesi.

Si inizia con la marinatura, miscelando in un piatto fondo miele, soia, due cucchiaini di olio EVO e la birra Bellafrè che, con il suo retrogusto agrumato, dona un sapiente spessore alla portata. Quindi si mette a marinare il tonno per circa 30 minuti e dopo lo si impana in un piatto con semi di sesamo e pistacchio. A questo punto, in una padella antiaderente, con un filo d'olio EVO si scotta il tonno 2 minuti circa per lato e, una volta completata la cottura, lo si lascia riposare.

Nel frattempo, in un padellino, si cucina la zucca insaporita dal rosmarino, poi, a cottura ultimata, si frulla il tutto con un filo d'olio EVO.

Per l'impattamento si crea un letto di crema di zucca su cui adagiare il tonno tagliato a fettine dallo spessore di 1 cm, si completa la guarnizione con il battuto di olive taggiasche leccesi. Per finire un tocco di aromatico ed una piccola grattatina di scorza di limone.

Per il primo si esalta un classico ingrediente della cucina barese, le *cime di rapa*, stufate con la birra **Pan** realizzata con la crosta di Pane di Altamura DOP, a condimento degli *gnocchi di patate con cozze dell'Adriatico*. Un piatto senza fronzoli che riesce a nobilitare gli ingredienti "poveri" utilizzati.

Il primo passo è la cottura delle cime di rape, stufate in acqua per $\frac{2}{3}$ ed in birra Pan per $\frac{1}{3}$ in modo che il sapore caratteri-





stico di crosta di pane di Altamura della birra esalti il sapore amarognolo della verdura. Si lascia cucinare per circa 30 minuti con alici, olio EVO, aglio, sale, pepe. Si consiglia di premere sul fondo le cime di rapa con un piattino nella pentola in modo da farle stufare al meglio.

Prepariamo quindi un altro pentolino con acqua salata e andiamo a cuocere gli gnocchi che, al termine della cottura, verranno mantecati con le cime di rapa e cozze, il tutto a fiamma viva aggiungendo olio EVO.

Per chiudere il menu il secondo prevede un *capocollo di maiale di Martina Franca* cotto a bassa temperatura con riduzione di birra doppelbock #Mollotutto La Rossa e miele, cicorielle selvatiche della Valle d'Itria scottate, pomodorino confit e germogli di pisello.

Si inizia tagliando il capocollo a filetti, li si spennella con olio EVO e si insaporiscono con sale e pepe. Quindi si inseriscono in un sacchetto sottovuoto e si infornano ad 80° per circa 3 ore. La bassa temperatura allunga sicuramente i tempi di

cottura, ma la preparazione della ricetta richiede meno lavoro oltre a garantire una maggiore uniformità di cottura.

Mentre il capocollo si cucina, in una padella si va a riscaldare olio EVO e aglio per scottare la cicoriella selvatica con peperoncino, sale q.b. Quindi si tagliano in due i pomodorini per cuocerli mettendoli su una teglia da forno conditi con sale, pepe, origano, zucchero di canna e olio EVO.

Per la realizzazione della crema si procede riducendo in un pentolino il composto con birra rossa, miele e soia fino ad ottenere una soluzione liscia ed omogenea.

La chiusura prevede un impiattamento estremamente semplice, con la riduzione alla birra si crea una base su cui adagiare i filetti di capocollo, aggiungendo germogli di pisello e olio EVO aromatizzato al basilico.

Questi tre piatti rappresentano una cucina semplice caratterizzata da materie prime ricercate sul territorio e utilizzate con sapienza per esaltarne i sapori in una proposta gastronomica che sempre più spesso vede come protagonista la birra artigianale sia negli ingredienti che negli abbinamenti.



La Moderna Tradizione di **Demetra**

I piatti tipici di una regione, reinterpretati in chiave "moderna" dagli chef Demetra che sapientemente utilizzano i prodotti della gamma della società di Talamona, si presentano in una veste innovativa e insolita ma estremamente interessante. I ravioli al brasato e la bagna cauda sono cibi della tradizione regionale piemontese che sulle tavole delle feste, nelle versioni che seguono, daranno soddisfazione al palato di tradizionalisti e progressisti.

Battuta di Filetto di Manzo con Bagna Cauda, Carciofi Rustichelli e Ceci

Ingredienti per 4 persone: 400 g filetto di manzo, 100 g bagna cauda Demetra, 12 carciofi rustichelli Demetra, 120 g ceci al naturale Demetra, q.b. misticanza, q.b. olio di cardo Wiberg, q.b. pepe cuvée Wiberg, q.b. senape, q.b. aceto di pere Wiberg

Tagliare la carne a cubetti e condire con l'olio di cardo, il sale, il pepe cuvée e la senape. Unire alla misticanza i carciofi tagliati a metà, i ceci e condire con aceto di pere, sale e olio.

Formare due quenelle di battuta, accompagnare con l'insalata e terminare con la bagna cauda.



Ravioli al Brasato con Salsa al burro montato ed Erbette

Ingredienti per 4 persone: 200 g pasta fresca all'uovo, 500 g brasato di manzo Demetra, 100 g burro, 1 uovo, q.b. parmigiano grattugiato, q.b. pangrattato, q.b. brodo vital di verdura Wiberg, q.b. erbe della Provenza Wiberg, q.b. fili di peperoncino Wiberg

Per preparare il ripieno dei ravioli, passare al tritacarne o al mixer il brasato con la sua salsa, aggiungere un uovo, il grana e il pangrattato fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Stendere la pasta fresca ben sottile, farcire i ravioli con il ripieno, e dare la forma desiderata. Cuocere in acqua bollente e salata per qualche minuto.

Per la salsa, in una padella imbrunire 70 g di burro con le erbe liofilizzate, sfumare con il brodo vegetale, ed addensare a fiamma spenta con 30 g di burro freddo. Spadellare i ravioli con la salsa, aggiungendo qualche cucchiaio di sugo del brasato.

Servire in un piatto ben caldo, guarnendo con i fili di peperoncino ed erbette fresche a piacere.

AUTHENTIC

food passion



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 funghi, carciofi, peperoni e altre specialità conservate in innovative confezioni... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni piatto diventi straordinario.**

Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Buone Feste dalla **FORESTA NERA!**

Natale: tempo di doni, abeti addobbati e profumo di biscotti caldi...

Se esiste un luogo in Germania che meglio si addice a tutto questo non è altro che la famosissima **Foresta Nera!**

La *Schwarzwald*, con le sue atmosfere magiche da fiaba dei fratelli Grimm, è un territorio montuoso/collinare situato nella parte sud-occidentale della **Germania**, caratterizzato da una natura verdeggiante e rigogliosa, perfetta per una vacanza di puro relax. Paesaggi unici, paesini fermi nel tempo ma soprattutto **buon cibo** che conquista ogni anno milioni di turisti. E alla nota azienda **Svevi**, il cui fondatore, **Ekkehard Tubak**, è originario proprio di quelle parti, da sempre si importa una selezione di squisitezze del luogo.

Il re indiscusso è lo *Schwarzwälder Schinken IGP*, il Prosciut-

to crudo della Foresta Nera, disossato e affumicato secondo un disciplinare prestabilito, che dal 1997 vanta l'**Indicazione Geografica Protetta**.

Le cosce posteriori vengono **lavorate a mano** con una speciale miscela di spezie (tra le quali: aglio, coriandolo, grani di pepe, bacche di ginepro) e sale che dona al prodotto un sapore inimitabile. Ma la vera peculiarità è l'**affumicatura a freddo** nei camini, fatta ancora con **fronde di abete rosso e ginepro** della foresta che lo rendono una tipicità dall'aroma e colore unico e inconfondibile.

Insieme ai cacciatorini **Landjaeger** e ai **formaggi di alpeggio** diventa il protagonista perfetto di **taglieri gustosi**, rigorosamente abbinato ad un ottimo **Brezel** e ad una bella **birra bionda!**

DALLA CUCINA



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



  svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



MÜNCHEN

Staatliches Hofbräuhaus in München
Hofbräuallee 1, D-81829 München
Tel.: +49 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

Aperitivo con assaggi gourmet

VAMOS A TAPEAR

Stanchi di pranzi e cene tipiche delle festività dove portate "corpose" e parenti semi sconosciuti affollano le nostre tavole? tutto buono, con la cucina tradizionale di mamme e nonne, tutto bello, con parenti arrivati da lontano, ma la voglia di evasione dall'ambiente domestico cresce di giorno in giorno. Cosa di meglio allora che offrirsi fuori casa un

aperitivo gourmand grazie a piccoli assaggi straordinariamente preparati? Certo nessuno di voi ha voglia di accompagnare un ottimo cocktail o un'eccellente birra con le solite pizette, bruschette, patatine o noccioline, tutti vogliamo trovare porzioncine golose, diverse per sapore e consistenza.

Ci siamo rivolti alla scuola di formazione Ad Horeca per avere da esperti chef le ricette per tapas che difficilmente potremo dimenticare. E così è stato grazie a **Filippo Barracano, Trainer dell'area Barchef**, uno dei tanti percorsi formativi a cui accedere per completare le proprie competenze professionali.



ROLL DI VITELLO CON CREMA DI GORGONZOLA, PERE E NOCI CON CIALDINE DI PANE CARASAU NERO E OLIO AL TARTUFO

Stendere su carta forno le fette sottili di carpaccio di vitello; a parte lavorare in un contenitore la crema di gorgonzola, i cubetti di pera, precedentemente mondata e tagliata, e le noci frantumate nel mortaio. La farcia così ottenuta va stesa sulle fette di carpaccio, lasciando circa 1 cm dai bordi.

Arrotolare le fettine di vitello, nel verso lungo, senza schiacciare troppo per non far uscire la crema verso l'esterno. Sistemare sul piatto di servizio con foglioline di rucola o germogli, ultimare con un filo di olio al tartufo e una cialdina di pane carasau nero.

POLENTA CROCCANTE CON PECORINO, CARPACCIO DI CARCIOFI AL MANDARINO, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E PEPE NERO

Cuocere la polenta istantanea in acqua o brodo; stenderla in un contenitore alto da circa 4 cm. Far raffreddare e lasciar riposare in frigo per circa un paio d'ore. Pulire i carciofi, passarli in acqua e limone e successivamente tagliarli a lamelle mol-



to molto sottili. Condire il carpaccio di carciofi con olio, sale e pepe, e il succo di mandarino; far marinare per circa mezz'ora. Sformare la polenta e tagliarla a cubotti di circa 4x4 cm; posizionarla su una teglia rivestita con carta da forno, condire con un filo d'olio e del pecorino grattugiato; cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 min.

Sfornare la polenta con il pecorino ormai sciolto, adagiare sul carpaccio di carciofi e terminare con una fettina sottile di capocollo di Martina Franca.

PULLED CHICKEN CON CUOR DI BURRATA E POMODORO PUGLIESE IN OLIO

Intagliare il petto di pollo ruspante non troppo spesso, e inserire all'interno fettine di bacon, per dare più gusto. Cospargere il pollo con abbondante senape, e successivamente un rub (mi-

sceia di erbe-spezie e sale già preparata) a base di sale, zucchero di canna, cumino in polvere, aglio in polvere, pepe nero macinato, paprica e paprica affumicata. Massaggiare la carne facendo aderire per bene il rub su tutta la superficie. Coprire il pollo con pellicola alimentare e lasciar riposar in frigorifero per circa 2 ore; successivamente tirare fuori dal frigo, far stemperare e poi infornare a 220°C (con eventuale umidità).

Cuocere per circa 1 ora. Una volta cotto, sfornare il petto di pollo e avvolgerlo in un foglio di alluminio; far riposare e iniziare a sfilacciarlo con l'aiuto di 2 forchette. Aggiungere e insaporire con della salsa barbecue.

Creare dei wrap con tortillas di mais, spalmare della maionese e adagiare il pollo sfilacciato. Sigillare bene. Dorare i wrap in forno o piastra per qualche minuto a 250°C.

Successivamente tagliare i wrap di circa 4 - 5 cm e servire con un ciuffo di stracciatella affumicata e mezzo pomodoro in olio.



Gli Italiani a tavola sono esigenti, si sa, soprattutto quando si tratta dell'amata pizza, un cibo ormai iconico e apprezzato in tutto il mondo, oggetto di tante imitazioni e interpretazioni.

Per gli intenditori la pizza è quasi un culto, degna di rispetto e venerazione, ma deve rispettare dei canoni ben precisi: per esempio, deve essere soffice e croccante al tempo stesso.

KEEPizza da Cattel

Da anni Cattel, azienda veneta leader nella distribuzione di prodotti alimentari al canale Ho.Re.Ca. nel Nord Italia, garantisce al settore "fuoricasa" pizze di standard elevato per soddisfare anche i palati più esigenti. Ingredienti genuini e di prima qualità, materie prime che fanno la differenza hanno consentito la sua affermazione tra le aziende di distribuzione più apprezzate da chef e pizzaioli del Nord Italia.

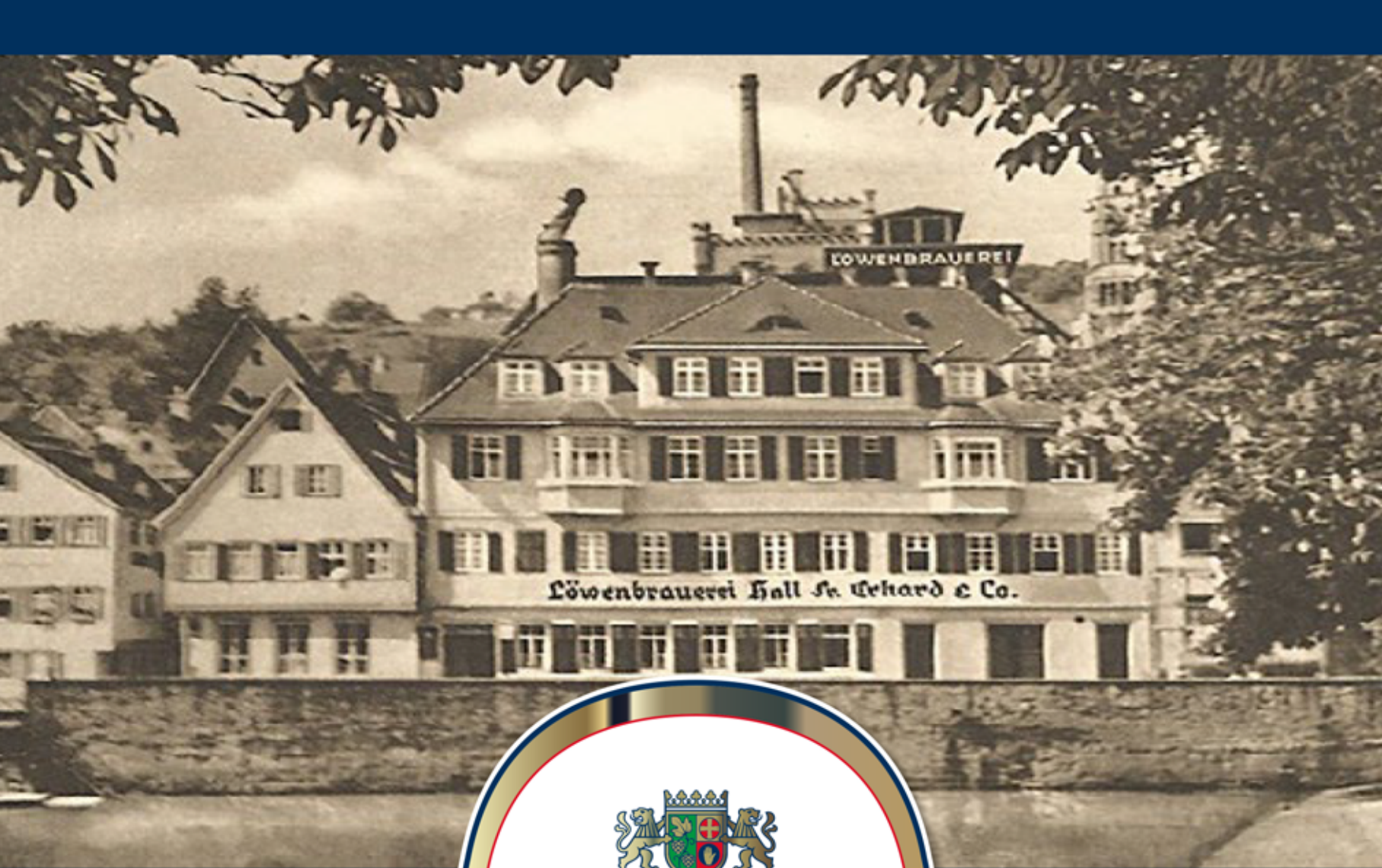
Ora Cattel rivolge la sua attenzione alla pizza da asporto con l'innovativo contenitore KEEPizza: un salvapizza brevettato in grado di garantire pizze calde e croccanti più a lungo grazie alla presenza di una griglia forata che crea un'intercapedine tra il fondo della scatola e la griglia stessa su cui poggia la pizza, uno spazio in cui si concentra l'umidità responsabile dell'eccessivo ammorbidimento che spesso caratterizza le pizze consegnate a domicilio, che perdono così di fragranza e sapore.

Con KEEPizza il vapore acqueo, più pesante, precipita verso il fondo del cartone e non resta a contatto con la pizza, che invece rimane calda e asciutta. Determinante anche la presenza di specifici fori sul coperchio che evitano che ingredienti particolarmente umidi, come il pro-

sciutto cotto e i funghi, compromettano il risultato finale. *Un prodotto altamente innovativo di cui Cattel ha l'esclusiva distributiva territoriale, non solo per il classico box pizza di 32,5x32,5 cm, ma anche per il cubo della stessa misura*, dichiara Gabriele Molin, category manager di Cattel SpA. Con Cattel, sono alla fine le pizze delivery fredde e molli o, peggio, che fanno di cartone. Oltre a essere sicuro per la salute e per l'ambiente, infatti, KEEPizza non rilascia lo sgradevole sapore tipico dei contenitori di bassa qualità che talvolta

contengono addirittura sostanze pericolose vietate in Italia quali, ad esempio, il bisfenolo. KEEPizza è composto solo di pura cellulosa e, poiché la pizza poggia sulla griglia intermedia, il cartone resta intatto e può essere riciclato nella carta. Inutile prodigarsi per realizzare la pizza più buona, con ingredienti sani e genuini, e poi rovinarla con il cartone. Quest'ultimo va considerato come un vero e proprio ingrediente per la pizza da asporto, e come tale va scelto con cura e consapevolezza.





**Haller
Löwenbräu**

— PRIVATBRAUEREI SEIT 1724 —

Hällisch gut

Tradizione birraria dal 1724
Originale Franconia

Da VNE, azienda leader nel trattamento di denaro e pagamenti automatici fondata a Querceta (Lu) nel 1977 da Nicolino Verona, una macchina che gestisce l'intero processo di acquisto e pagamento di prodotti o servizi tramite contante o carte, erogazione resti ed emissione di ricevute fiscali

VIRTUO

di Danilo Piperi

Virtuo è una macchina realizzata per accettare pagamenti in contanti e dare i resti automaticamente in qualsiasi tipologia di negozio ed esercizio pubblico. Nella sua versione base può essere connessa a qualsiasi sistema gestionale presente nell'attività.

In questo caso sarà il sistema a gestire la fiscalità del negozio. Nella versione ADVANCE, ovvero in mancanza di sistema gestionale, sarà la stessa Virtuo a fungere da cassa e stampante fiscale.

L'apparecchio è dotato di un rapido sistema di accettazione delle monete che consente all'utente di inserire monete di tutti i tagli all'interno di un contenitore, la macchina provvede automaticamente a contarle ed inserirle nel pagatore di monete ricaricandolo ad ogni introduzione. Accetta anche tutti i tagli di banconote e due o quattro di questi a seconda del riciclatore scelto vengono utilizzati per il pagamento del resto. Questo sistema di ricarica automatico garantisce con poco immobilizzo finanziario iniziale, grandi volumi di pagamenti e resti.

Con i comodi TV 7" o display a due righe sulla parte frontale, l'operazione di pagamento è facile ed intuitiva per ogni tipo di clientela, in questo modo si evita che l'operatore tocchi il denaro con le proprie mani. Ecco quindi che si manifesta **la prima grande caratteristica** della macchina che è quella di garantire un **livello di igiene assoluto** soprattutto negli esercizi in cui si vendono bevande ed alimenti.

Gli incassi vengono gestiti in sicurezza così come i resti evitando all'operatore

possibilità di errori o perdite di tempo per la gestione del denaro. Essendo collegabile on line mediante ADSL, la macchina può essere gestita e controllata anche da remoto offrendo sempre dati significativi sull'andamento della propria attività in ogni momento. L'apertura della macchina e dei vari menù avviene tramite riconoscimento dell'operatore per mezzo di una password. Possono essere previsti vari livelli di accesso al menu ed alla gestione della macchina.





Virtuo è **personalizzabile** per ogni esigenza nella parte frontale al fine di renderla integrabile in ogni arredamento. Piccola, elegante ed altamente tecnologica, Virtuo è la macchina adatta ad ogni esercizio che si prende cura dei propri clienti elevando gli standard igienici dell'attività e rendendo efficiente la gestione degli incassi.

In sintesi questi i **Punti di Forza**:

- Facile da usare
- Il denaro contante è sempre al sicuro
- Rifiuta i falsi
- L'operazione di conta e di chiusura di cassa è immediata
- Elimina errori nell'erogazione di resti
- La cassa è controllabile da remoto ed accessibile previo riconoscimento
- Rispetta le norme di igiene in caso di vendita di alimenti e bevande
- Completamente personalizzabile con colori e loghi

VNE Produzione

Fondata nel 1977 da Nicolino Verona, è oggi condotta da Lorenzo Verona, classe 1978 e vice presidente di Assotratteimento 2007 (associazione che rappresenta gli operatori del gioco lecito in Italia). L'azienda produce tecnologia ed apparecchi per la gestione in generale di pagamenti e transazioni tramite sistemi cash e cashless, offrendo un'ampia gamma di prodotti su misura e vantando una produzione di oltre 7.000 macchine all'anno. VNE progetta, campiona e realizza tutti i suoi apparecchi internamente, dal software all'hardware fino alla struttura meccanica, grazie ad un team di oltre 60 specialisti tra programmatori, ingegneri e tecnici specializzati, integrando le proprie macchine a qualsiasi server o sistema di connessione locale o remota.

TEBS DRAFT

"Draft is passion"

TEBSDRAFT rivenditore ufficiale della rivoluzionaria COCKTAIL MACHINE
Cocktail perfetti e nuove grandi opportunità di business.



RIDUZIONE DEI COSTI
Ottimizzazione della preparazione senza sovradosaggi o sprechi



QUALITA' AL TOP
Equilibrio garantito di sapori e infinite possibilità di creazione cocktail personalizzati



SEMPLICE E FUNZIONALE
Utilizzabile da chiunque e cocktail perfetti con un solo tocco

Offri nel tuo locale i cocktail più esclusivi della stessa qualità dei migliori bartender
COCKTAIL MACHINE + TEBSDRAFT:
INNOVAZIONE, QUALITA' E PROFESSIONALITA' PER PRODOTTI E SERVIZI AL TOP



INFO@TEBSDRAFT.COM WWW.TEBSDRAFT.COM

Via Cimabue 16 Montesiro di Besana in Brianza

Design e tecnologia contemporanei, in perfetto equilibrio con l'immagine architettonica di una delle più belle piazze friulane: Gibus firma l'ampliamento di uno storico locale a Sacile.

Convivialità outdoor per l'Antica Sacile

Goiello dell'architettura medioevale e rinascimentale, il **centro storico di Sacile** (Pordenone) sorge sulle isole naturali poste lungo il corso del Livenza, le quali accolgono le principali aree della città, con monumenti e palazzi d'epoca di stupefacente bellezza. Tra queste, la suggestiva **Piazza del Popolo**, in particolare, è un esempio mirabile di spazio pubblico dalla concezione unitaria, con quinte architettoniche composte esclusivamente da **antiche dimore in stile**.

Tale delicato contesto ha recentemente accolto una pergola bioclimatica Twist di Gibus, caratterizzata da linee sobrie e da superfici trasparenti, in grado di inserirsi con eleganza e discre-

zione fra gli edifici secolari che circondano la piazza. Da tempo, infatti, i gestori del **bar-caffetteria Antica Sacile**, uno dei locali più frequentati della città, desideravano **migliorare**, attraverso l'installazione di una pergola, **l'immagine e la funzionalità del dehors**, sino a quel momento utilizzato solo nella stagione calda. La zona interessata, prospiciente le vetrine, presentava però **incognite e difficoltà** legate non solo ai vincoli stringenti in materia di tutela delle preesistenze storico-architettoniche, ma anche alla notevole sismicità del territorio.

L'intervento è stato perciò **accuratamente preparato e presidiato** dall'Atelier Gibus Ca Sicura, secondo una vocazione sar-





toriale mirata anche alla riduzione al minimo dei tempi di realizzazione. Il preesistente plateatico è stato dapprima sostituito da un **moderno basamento** con struttura in acciaio che, oltre a fungere da zavorra (i vincoli non consentono l'inserimento di elementi strutturali sulla pavimentazione inclinata della piazza), ha creato il piano per l'ancoraggio dei sottili montanti in alluminio, chiamati a sostenere la snella copertura della pergola composta da **due moduli Twist affiancati**.

Semplice e leggera, la composizione è stata completata dal **sistema di vetrate scorrevoli Gibus Glisse**, che **protegge lo spazio interno** rendendolo piacevolmente fruibile durante l'intero arco dell'anno, e dall'installazione di **optional** (illuminazione a LED, impianto audio) perfettamente integrati, che hanno reso la pergola bioclimatica un accogliente e frequentato punto di ritrovo all'aperto. Grazie alla nuova struttura, tecnologica e performante, oggi Antica Sacile riscontra **benefici significativi sotto il profilo del business**: il valore del locale si è notevolmente accresciuto, il servizio è continuo in tutte le stagioni e i clienti, come anche il personale, utilizzano uno spazio flessibile e confortevole, liberamente configurabile in funzione delle diverse condizioni meteorologiche. Player di riferimento, a livello globale, nel settore Outdoor Design di alta gamma per gli ambiti Ho.Re.Ca. e Residenziale, Gibus conferma con questo intervento la propria **vocazione** non solo a **individuare soluzioni tecnolo-**

gicamente evolute ed esteticamente impattanti, ma anche ad **affiancare i propri clienti con un servizio d'eccellenza**, in grado di affrontare anche casistiche peculiari e complesse.



Twist: un concept funzionale e ad elevato impatto estetico per spazi Ho.re.ca.

Dotata di una **struttura in alluminio estruso verniciato a polveri**, Twist è la pergola bioclimatica Gibus caratterizzata da un **design minimale** in grado di integrarsi in ogni contesto. Sviluppata nelle **versioni a isola o addossata**, questa soluzione presenta un **concept modulare** che ne consente la libera combinazione a seconda delle necessità. Le lame che formano la copertura orizzontale **possono ruotare fra 0° e 120°**, per proteggere al meglio lo spazio sottostante dai raggi solari e dalle precipitazioni, senza impedire la ventilazione naturale. Nel format scelto per l'antica caffetteria, i prospetti della pergola bioclimatica Twist sono inoltre delimitati dal **sistema Glisse**, realizzato con vetrate monolitiche scorrevoli.

Se una birra potesse parlare cosa avrebbe da dirci? A questo incredibile quesito può certamente rispondere Coors, la birra più longeva e rappresentativa del West statunitense, l'unica in grado di dire quando ha raggiunto la temperatura giusta per essere gustata.

Coors

Dopo aver fatto la storia degli Stati Uniti, Coors da qualche anno è partita alla conquista dell'Europa, dove è diventata la sesta birra alla spina più bevuta nel Regno Unito, e presto sarà disponibile anche in Italia.

Nata nel 1978 ai piedi delle Montagne Rocciose del Colorado, Coors è una birra luminosa e rinfrescante: una lager dorata che si distingue per le morbide note fruttate, attraverso cui si fa strada un piacevole sapore maltato, per un equilibrio di sapori perfetto.

Negli anni, il marchio ha mantenuto con il suo territorio un rapporto stretto, evidenziato dall'immagine in etichetta della cima delle Montagne Rocciose che accolsero il suo fondatore, Adolph Coors, sul finire del 1800. E le montagne sono davvero al centro di ciò che è il marchio, perché Coors offre tutta la loro freschezza come nessun'altra birra! L'esclusiva **Cold Beer Guarantee** riportata su ogni singola bottiglia, bicchiere e lattina, infatti, ti dice che, quando le montagne si

tingono di blu, grazie all'uso innovativo dell'inchiostro termocromico, Coors è fredda abbastanza per essere bevuta. Quindi Coors è davvero *"La birra più rinfrescante del mondo™"*.

L'innovazione, del resto, non è mai stata un concetto estraneo al brand: già nel 1959, infatti, Coors si distinse come la prima azienda in assoluto ad aver lanciato sul mercato la birra in lattina d'alluminio, più rispettoso dell'ambiente rispetto alle lattine tradizionali, stabilendo quelli che con il tempo sarebbero diventati gli standard di settore.

Un impegno quello nella sostenibilità, che ha continuato a portare avanti anche dopo la nascita della

Molson Coors Beverage Company, impegnandosi attivamente nella riduzione dell'impatto ambientale di tutti i propri impianti di produzione.

Coors si prepara a portare la freschezza delle montagne anche in Italia forte di un packaging d'impatto e di numerosi investimenti, sintomo della profonda fiducia accordatagli dall'intero gruppo Molson Coors.



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.

Il Gin al caffè del fiorentino Michele Tamasco è stato inserito fra i migliori spirits d'Italia nella Guida Spirito Autoctono 2022, guida nazionale che si occupa di selezionare e premiare i prodotti e i produttori più meritevoli all'interno del ricco panorama spirits del nostro Paese.

CAFÉ RACER GIN vince l'Ampolla d'Oro

Il Gin ispirato ai riders rende omaggio nel suo nome allo storico movimento nato in Gran Bretagna nei primi anni '60. "Café Racer" altro non era che una motocicletta accessoriata come se fosse una moto da corsa ma, non potendo correre in pista, al massimo faceva corse clandestine che si concludevano davanti al bar caffè.

Emblema di uno stile di vita più che identificativo di un modello tecnico, **Café Racer** in questo Gin torna a rivivere in modo schietto, diretto e amarcord.

La sua principale peculiarità? Il colore scuro e la spiccata nota di caffè, due piacevoli novità che richiamano tanto nelle botaniche utilizzate quanto nelle note aromatiche il mondo dei distillati invecchiati. Seppur lontano dallo stile classico, "**Café Racer Gin**" non solo funziona benissimo all'interno di cocktail tradizionali a base Gin, ma può essere anche usato in miscelazione al posto di un whisky.

Sono veramente soddisfatto di questo premio, racconta Michele Tamasco dopo l'annuncio della prestigiosa Ampolla d'Oro. Il progetto Café Racer Gin è nato appena due anni fa e vederlo convincere tanti esperti del settore mi rende molto orgoglioso. Significa che la strada intrapresa è quella giusta e che, così come la storia che si porta dietro, questo distillato è pronto a percorrere tanti km per farsi conoscere e apprezzare in tutto il mondo, chiosa il giovane fotografo e videomaker fiorentino.

L'edizione 2022 della Guida Spirito Autoctono sarà presentata ufficialmente a gennaio 2022 e racconterà alcuni dei migliori spirits d'Italia: gin, vodka, grappa, bitter, amari, ma anche vermouth e liquori regionali. Con le solite due parole d'ordine: territorialità e identità italiana.





Dal 1° gennaio 2022 Royal Swinkels Family Brewers distribuirà autonomamente in Italia La Trappe, la prima birra olandese a poter vantare il marchio Authentic Trappist Product



Passaggio di testimone per **LA TRAPPE**

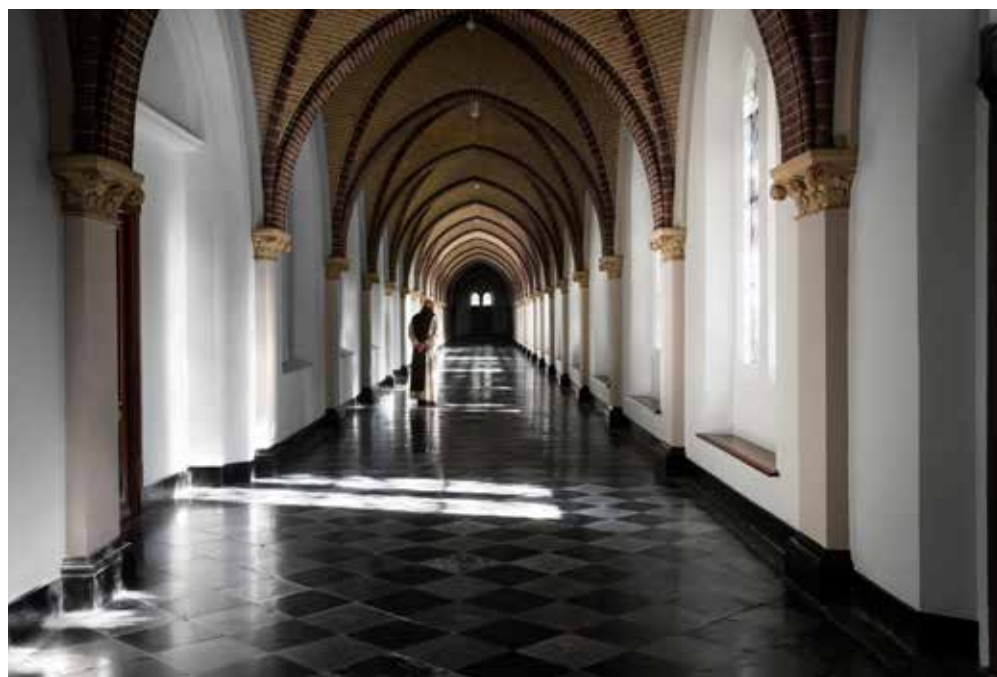
Dopo 14 anni di ottima e proficua collaborazione Bierbrouwerij de Koningshoeven e l'azienda Interbrau, distributore di riferimento per le specialità birrarie di qualità, hanno deciso di intraprendere strade differenti a partire dal 1° gennaio 2022.

Dopo un lungo periodo di intenso lavoro e di scambi reciproci che hanno permesso alle due aziende di crescere all'interno del proprio mercato di riferimento, Bierbrouwerij de Koningshoeven ha deciso di attuare lo stesso percorso di commercializzazione in atto nel proprio mercato nazionale. Lo stretto rapporto di collaborazione con Royal Swinkels Family Brewers sarà dunque ampliato nel mercato italiano: il birrificio olandese con più di 300 anni di storia diventerà infatti importatore indipendente del marchio La Trappe in Italia.

Bierbrouwerij de Koningshoeven e Interbrau concludono così la loro partnership strategica, caratterizzata da rispetto reciproco e lealtà, che ha segnato in modo significativo il percorso di crescita del brand sul mercato italiano del quale entrambe le aziende sono estremamente soddisfatte.

La Trappe è una delle poche birrerie al mondo e la prima olandese a poter vantare il marchio Authentic Trappist Product, garanzia di autenticità, di fedeltà alla ricetta originale e di rispetto per la tradizione. Gli ingredienti quali orzo, luppolo e lieviti, la rendono perfetta per gli estimatori di prodotti autentici. Questa birra artigianale ha infatti una storia antica: nasce nel 1844 nell'Abbazia di

Koningshoeven grazie all'impegno dei monaci trappisti. La dedizione, il silenzio e la meditazione che regnavano tra le mura dell'abbazia vengono espresse ancora oggi nella bontà di tutta la gamma La Trappe, composta da dieci birre dal carattere completamente diverso tra loro. Fino al 31 dicembre 2021 Interbrau rimarrà regolarmente il distributore in Italia del marchio La Trappe.



Grande successo per la mostra
 “SUG_HERO - Metaforme - Le mille vite
 di uno straordinario dono della natura, il
 sughero” di Amorim Cork Italia

Superpoteri del SUG_HERO

Sono stati ben 1.731 i visitatori che dall'11 settembre al 30 ottobre 2021 a Palazzo Sarcinelli a Conegliano (TV) hanno visitato la mostra il cui intero percorso espositivo è stata la sostenibilità. Un tema di profonda attualità, che **Amorim Cork Italia** da sempre mette al centro della sua filiera, tanto da esporre proprio il suo modello di economia circolare. Il grande risultato, oltre che numerico, è stato anche e soprattutto nella diffusione culturale, ulteriore valore aggiunto che la leader mondiale nella produzione di tappi in sughero, ha creato nell'ecosistema territoriale di riferimento. Ora il primo obiettivo del 2022 è portare altrove la mostra, con accordi in via di definizione con il Piemonte.

L'amministratore delegato Amorim Cork Italia, Carlos Veloso dos Santos, commenta così il risultato e le prossime intenzioni: *Per me è stato emozionante sapere che così tante persone hanno speso del tempo per visitare una mostra che ha come principale messaggio la necessità di lasciare un mondo simile a quello ereditato dai nostri genitori.*

Ora, questa mostra, che va oltre la storia del tappo di sughero, si prepara per andare altrove, ovunque, perché grazie al suo essere una narrazione davvero

esclusiva, può aprire nuovi orizzonti alle future generazioni.

Il percorso espositivo è stato realizzato nell'ambito del progetto “SUBER - Il tappo di sughero tra storia, innovazione e sostenibilità made in Veneto”, coordinato da CUOA Business School in favore di Amorim Cork Italia Spa e finanziato dalla Regione del Veneto tramite il Fondo Sociale Europeo - POR 2014-2020 - Asse 1 Occupabilità. Obiettivo tematico 8 “Investimenti in favore della crescita e

dell'occupazione” – D.G.R. n. 254/2020 “Il lavoro si racconta. Botteghe e Atelier aziendali. Itinerari di scoperta dei patrimoni d'impresa” (Codice progetto 79-0001-254-2020).

Oggi parlare di sostenibilità è quasi una moda, per questo Amorim con questo corposo progetto intende andare oltre ed esporre - letteralmente - il suo esempio, sperando sia contaminante per tanti modelli di industria.

Per informazioni: info@suberdesign.it



TRADIZIONE

PASSIONE



GENUINITÀ

ESCLUSIVITÀ

35 anni di ESPERIENZA al servizio della distribuzione Horeca



BONONIA MARKETING SERVICE, Agenzia Generale specializzata nel settore beverage, viene fondata a Bologna, città cui deve il proprio nome, nel lontano 1986. In questi 35 anni di attività si è sempre occupata della commercializzazione in Italia di birrerie private della Germania ma non solo. Bononia opera a stretto contatto con i propri clienti, distributori di bevande specializzati nel mercato Horeca.

📍 Via Venezia 119/B - 35010 VIGONZA (PD)
☎ + (39) 049 26 11 051
🌐 www.bononiamarketing.it
✉ bononia.marketing@live.it



www.birraandsound.it

Anno 22 n°6 - 2021

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extramoenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

amministrazione@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Alessio Ceccarini

Marcella Fucile

Roberta Ottavi

Matteo Leone

Guja Vallerini

Danilo Piperi

Milena Lelli

Aida Rossi

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Di Vittorio, 17

Bastia Umbra (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Graphic Masters

Via Manna, 89

06132 Perugia (PG)

Per la vostra pubblicità:

info@birraandsound.it

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

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

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

Aut. del Tribunale di Perugia

n°43/2000 del 10/10/2000



In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beer Gravity.....	Pag	III
www.beergravity.com		
Birra Amarcord.....	Pag	41
www.amarcord.it		
Birra Flea.....	Pag	36
www.birraflea.com		
Birra Viola.....	Pag	IV
www.birraviola.it		
Birrificio Bari.....	Pag	34
www.birrificiobari.it		
Birrificio I Due Mastri.....	Pag	35
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe.....	Pag	31
www.bitburger-international.it		
Bononia.....	Pag	63
www.		
B&S WEB.....	Pag	59
www.birraandsound.it		
BrewRise.....	Pag	17
www.brewrise.com		
Demetra.....	Pag	47
www.demetrafood.it		
Haacht Super 8.....	Pag	10
www.haacht.com		
Haller Lowenbrau.....	Pag	53
Tel. +39 06 59876467		
HB München.....	Pag	49
Tel. +49 8992105/0		
IEG Beer&Food Attraction.....	Pag	15
www.beerandfoodattraction.it		
Kiem.....	Pag	5
www.birrekiem.com		
Krombacher.....	Pag	11
www.krombacher.com		
Kuchlbauer.....	Pag	8
www.		
Kühbacher.....	Pag	7
www.kuhbacher.com		
Nealogic.....	Pag	21
Tel. +39 080 5357292		
QBA BraufactuM.....	Pag	9
www.qualitybeeracademy.it		
Svevi.....	Pag	48
Tel. +39 050 804683		
Tebs Draft.....	Pag	55
www.tebsdraft.com		
Theresianer.....	Pag	II
www.theresianer.it		
VDGlass.....	Pag	37
www.vdglass.it		

PER IL TUO ABBONAMENTO

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

Extramoenia srl
Viale Mazzini 120 Scala D
03100 Frosinone - FR

Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT
IT 33 H 02008 74630 000500023822

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

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



LOCALE

nome del locale

via

cap

città

provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città

provincia

partita iva

BEEA GRAVITY

THE BEER IMPORT COMPANY



IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

INFO@BEERGRAVITY.COM- **BEERGRAVITY.COM**

FOLLOW US

BIRRA BIONDA
PALE ALE NON FILTRATA
100% ITALIANA
www.birraviola.it

VIOLATH
ANNIVERSARY