

n° 1/2022 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Ai tre scalini a Roma, The Burrow ad Agliana **IN VETRINA** Kulmbacher Edelherb, FORST 0,0%, HB München Superbrands, Beer Solution **LAMBICCHI** Distilliamo? **TENDENZE** Birra Amarcord Pale Ale 100% italiana **FORMAZIONE** Riscoprirsi Ho.re.ca. **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Tacco d'Italia **DALLA CUCINA** BirrEat, Riso di gusto con Demetra, Svevi a B&F Attraction

La qualità migliore per il gusto migliore.

Disponibile
in fusti da
15 litri



Bitte ein Bit

Contatto: Bitburger Braugruppe GmbH, Römermauer 3, 54634 Bitburg · Germania
www.bitburger-international.it · www.bitburger-birra.it · Facebook: Bitburger.ITALIA
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

B&S

DA UNA MASCHERA ALL'ALTRA

Quando in redazione abbiamo progettato la copertina della prima rivista del 2022 la scelta all'unanimità è stata verso un'immagine allegra, spensierata, che ci facesse uscire dai tanti problemi "covidosi"; cosa di meglio del simbolo della festa più giocosa e divertente della stagione? la maschera di carnevale. Un auspicio di un futuro migliore, un tocco di scaramanzia, un messaggio semplice e chiaro: via le mascherine sanitarie, si alle maschere carnascialesche. Purtroppo non ha funzionato, le mascherine continuano ad accompagnarci, anche a salvaguardarci, simbolo di una pandemia ben lungi dall'essere superata. Ci siamo illusi un'altra volta di esse-

re vicini alla fine ma, ad ascoltare la scienza, dovremo imparare a convivere con questo virus. Non è una bella prospettiva, non ci piace, ma l'essere umano è un animale che, come tutti gli animali, sopravvive adattandosi... del resto anche i virus non fanno così? Anche noi, nel nostro canale horeca, dovremo cambiare e sono due le indicazioni emergenti che ci possono guidare, entrambe hanno a che fare con la "non salute" del pianeta e dell'uomo. L'ambiente e la sua tutela stimoleranno la ricerca del green, della sostenibilità, della tracciabilità dei prodotti, anche nella ristorazione saranno queste le tendenze, quindi sì al km 0, ai prodotti tipici e locali, al rispetto della stagionalità, al recupero di ricette tradizionali, magari rivisitate, alle proposte salutistiche. Basterà questo a riportare le persone nei locali? Non lo sappiamo, abbiamo però una certezza: l'essere umano è un animale sociale, non rinuncerà a uscire per incontrarsi, confrontarsi, divertirsi. Non solo, non c'è animale che non abbia bisogno di cibo, e allora, se la montagna non può andare a Maometto, che sia Maometto ad andare alla montagna. E questa è l'altra strada per la vita dei locali horeca e della filiera: aumentiamo i servizi di asporto e consegna, puntiamo decisi alla digitalizzazione che ci farà organizzare meglio, diversifichiamo il nostro modo di proporre l'offerta. Cambiamo la maschera ma rimaniamo fieramente noi stessi!



SOMMARIO

12

FIERE

- Rinviata due importanti fiere: **Beer&Food Attraction** a Rimini Fiera è slittata da febbraio a marzo nei giorni dal 27 al 30.



- **Hospitality - il Salone dell'Accoglienza** torna a Riva del Garda dal 21 al 24 marzo.



16

INAUGURAZIONI

- Inaugurato il 18 novembre, a Napoli in via Nisco 5, **Tucci's Pizzeria di Conversazione** degli attori Patrizio Rispo, Mimmo Esposito e del pizzaiolo Ciro Tutino.



18

LOCALI

- A Roma, in via Panisperna 251 in Rione Monti, una vineria ottocentesca che oggi miete successi grazie alla qualità "vera" dell'offerta: **Ai tre scalini**.



- In via La Pira 17, frazione Castelletto nel comune di Agliana (PT) una tana per chi ama bere birra artigianale, mangiare bene e giocare: **The Burrow**.



22

IN VETRINA

- **Kulmbacher Edelherb diventa protagonista.** Intervista a **Chris Heinze**, Product Manager International Marketing Department.



- **Sportiva per natura: 100% FORST - 0,0% ALCOOL.** La prima birra analcolica con zero gradi alcolici dall'Alto Adige.



- Il meglio del meglio: **HB München premiato come Superbrands®** Germany 2021-2022.



- Due soci, due amici, due birrofilo che hanno saputo trasformare la passione per la birra in lavoro: **Beer Solution**.



34

LAMBICCHI

- **Distilliamo?** Non lambicchiamoci il cervello, conosciamo i distillati artigianali e impariamo a berli.

Spigolature 50 - 52

Dentro La Cotta 54 - 56



38 TENDENZE

• Nel 25° di Birra Amarcord arriva la sua prima 100% italiana... sempre in gamma: una pinta di Italia da scoprire, sorseggiare e da amare!



46 MERCATO

• Si arricchisce l'offerta di Birrificio del Ducato: dal 2022 distributore italiano di **Duvel, Chouffe, Vedett e Maredsous**.



60 DALLA CUCINA

• Birra "étoile" di BirrEat: piccolo estratto dalla rubrica di www.birraandsound.it



• Riso di gusto con **Demetra**, tre ricette gourmet eleganti e gustose.



42 MARKETING

• **Weltenburger Kloster Brand Renewal**: il rinnovamento che proietta il Birrificio del Monastero più antico della Baviera nel futuro.



50 BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature: **Best Italian Beer 2021** e **Birraio dell'anno 2021**.

• Dentro la cotta: le nuove birre in fermento.

• **Tacco d'Italia**, la prima birra artigianale di Puglia, frutto della sinergia dei mastri birrai della rete "**Birrai di Puglia**" e del distributore "**Cippone & Di Bitetto**".



• **Svevi** dà l'appuntamento a **Beer&Food Attraction** in uno stand tutto nuovo.



43 FORMAZIONE

• **Riscoprirsi Ho.re.ca**: ora è il momento di innovarsi, aggiornarsi, formarsi. Se non ora quando.....

66 OSSERVATORIO

• Quality Beer Academy e Huyghe Brewery: **L'elefante rosa ha una nuova casa**.





THE OWL PUBLIC HOUSE

In via Monte Nozzolo 3 a Fiumicino, new look, new name, new soul per un locale in classico stile anglosassone, che accoglie il pubblico in modo informale e caloroso. Merito della passione per i pub e le atmosfere d'oltremania di chi ha cercato di esprimerle nel The Owl Public House... e c'è riuscito. Basti dire che il grande bancone propone 10 spine ricche di birre in stile inglese, scozzese del **Gruppo Marston's Brewery** e irlandese della gamma **Diageo**, spillate a regola d'arte e perfettamente custodite nella "Owl Cellar", indispensabile per servire al tavolo la massima qualità. Fantastici anche i piatti espressi, tra cui non potevano mancare ricette della tradizione d'oltremania quali Fish&Chips, Irish Burger di Angus con senape alla stout, Brownies dessert, accanto a tante altre prelibatezze. Molteplici i servizi offerti, fra cui serate di intrattenimento, spazio all'aperto, parcheggio gratuito, assenza di barriere architettoniche e poi un meraviglioso "pets welcome".





39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com



SUA ALTEZZA LA NATURA

La Foresta Nera nella bottiglia:
birre naturali e non pastorizzate.

DALLA TERRA ALLA BIRRA

"PENSIERI LIBERI PER SOGNATORI E AMANTI DEL LUPPOLO"



Il nuovo libro di Teo Musso, edito da Grubaud e firmato insieme alla giornalista Laura Pranzetti Lombardini, risponde alle domande del pubblico interessato a conoscere la birra artigianale. Attraverso le parole di Teo Musso vengono raccontati la nascita del movimento brassicolo artigianale in Italia, la filosofia che anima il suo pensiero e il valore centrale che dà alla filiera agricola, perché, sostiene: "la Birra è Terra!". Il testo propone, inoltre, alcuni approfondimenti e una serie di libere riflessioni del creatore del birrificio Baladin sulla sua vita e sul suo percorso di birraio. La lettura è arricchita da testimonianze di personaggi che hanno accom-

pagnato Teo Musso nella sua crescita personale e nella sua avventura lavorativa, descrivendo in modo originale la sua eclettica personalità.

SABATINI GINO°

Il **distillato premium analcolico** nato nel cuore della Toscana, lanciato nel 2021 per promuovere l'interesse al wellness anche in ambito distillati, Sabatini Gino° sposa le esigenze di chi vuole un'alternativa alla "bevuta" alcolica o alle classiche proposte analcoliche. La sua forte **identità toscana**, data dalle 5 botaniche locali, si percepisce immediatamente: il timo e le foglie di olivo gli conferiscono note erbacee capaci di ricondurre ai profumi della Valdichiana, mentre la freschezza della verbena al palato viene accompagnata dalla balsamicità della salvia e della lavanda, lasciando un finale piacevolmente lungo.



**SCOPRI LA
NOSTRA
NUOVA LINEA**

SUPER 8

**BREWED AND BOTTLED
IN BELGIUM**

www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

LA PASSIONE CHE CI UNISCE.

Fresca **VELTINS**.



IPA

KING
MULEMALT BEVERAGE WITH
NATURAL TANGERINE FLAVOR
 GLOBO
Beverage

Referente per l'Italia:

 Alessio Rasera
 Cell. 340 8975748
 info@globobeverage.com

CALENDARIO CORSI CERB

Il CERB, CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia svolge da oltre 10 anni ricerca, analisi, consulenza e formazione nel settore Agroalimentare, con particolare riferimento alla birra e alle sue materie prime. Ecco il calendario 2022 dei corsi.

Corso sulla Tecnica della Produzione della Birra

24-29 Gennaio; 23-28 Maggio; 19-24 Settembre

Le lezioni teoriche e pratiche esaminano materie prime, produzione del mosto, fermentazione, confezionamento, rifermentazione, analisi delle materie prime e della birra, progettazione di una ricetta, analisi sensoriale. Inoltre, è previsto un intervento sulla legislazione ed etichettatura. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio.

Workshop avanzato in Tecnologie Birrarie

1-4 Marzo; 19-22 Luglio; 15-18 Novembre

Il programma prevede approfondimenti mirati con trattazione di tematiche "decisive" per la qualità della birra. Corsi sia in presenza sia online.

Degustazione Tecnica della Birra

16-17 Giugno; 6-7 Ottobre

Un utile strumento per chi già opera nel settore birrario e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Oltre alle lezioni frontali, sono previste degustazioni di pregi e difetti, valutazione sensoriale di materie prime e di alcuni stili di birra.

Workshop avanzato sulla Tecnica di Spillatura

24-25 novembre

Rivolto agli operatori del settore ed agli appassionati, il corso nel primo giorno tratta approfondimenti sulla formazione della schiuma e sugli aspetti produttivi e tecnologici che ne influenzano la stabilità. Focus sulla stabilità del gusto della birra. Infine, una giornata dedicata agli aspetti teorici e pratici di una corretta spillatura.



1 NOME, 5 GENERAZIONI.

Since 1892



OMER.

TRADITIONAL BLOND

BREWRISE[®]
matter of style

#brewriserl
brewrise.com
@brewriserl

Bevi responsabilmente



IN UNA BOTTIGLIA DI OGGI, C'È GIÀ LA BOTTIGLIA DI DOMANI

Mineracqua, Federazione che, nel sistema di Confindustria, associa le imprese delle acque minerali naturali e delle acque di sorgente, presenta la campagna di comunicazione **Davanti a me ho un grande futuro**. Con questa campagna la Federazione si pone l'obiettivo di fare corretta informazione in merito alle bottiglie in PET (polietilene tereftalato) spesso vittime di falsi miti e porre l'accento sulle proprietà chimico-fisiche e di sostenibilità di una risorsa riciclabile al 100% e dal basso impatto ambientale.

Dichiara Ettore Fortuna vicepresidente di Mineracqua: *... è solo attraverso il contributo di ognuno di noi nel non disperdere le bottiglie di PET che si dà la possibilità alle aziende del settore di realizzare perfettamente il principio dell'economia circolare. In questo modo, si riduce l'utilizzo di plastica vergine e si riducono le emissioni di CO2 equivalente, parametro chiave per misurare la sostenibilità.*

Davanti a me ho un grande futuro

Ciao!
Sono una bottiglia di PET che conteneva acqua minerale naturale. Fino a pochi anni fa, una volta esaurito il mio compito, mi sarei sentita inutile, un rifiuto.

Ma negli ultimi tempi, grazie allo sviluppo e al perfezionamento delle tecniche di riciclo, so che potrò tornare in forma e svolgere nuovamente e a tempo indeterminato il ruolo che mi è stato assegnato alla nascita: garantire la purezza originaria alla tua acqua.

Pensate, la quantità di PET che viene immessa ogni anno nel mercato è la stessa di 10 anni fa, ma a fronte di una crescita dei consumi nello stesso periodo del 30%. Questo perché è stato ridotto in modo significativo il peso di noi bottiglie.

Ridatemi valore: sono un esempio di sostenibilità al 100% e la prova tangibile che l'economia circolare esiste per davvero.

Ci vediamo, anzi ci rivediamo a breve sulle vostre tavole.

In una bottiglia di oggi c'è già la bottiglia di domani

DA UN'INFORMAZIONE TRASPARENTE NASCONO SCELTE LIBERE

La Birra che ci rende amici
Dalla Baviera. Da 1649.

Bischofshof
Das Bier, das uns zu Freunden macht

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

Per informazioni: Tel. 0464 431101 | info@mutinelli.it
www.bischofshof.de



Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA
DI MONASTERO AL MONDO

Le nostre birre, speciali ed energizzanti,
trasformano ogni istante in un
intenso momento di piacere.
Weltenburger è da sempre sinonimo
di birre ricche di personalità e di
carattere. Ora nel nuovo design
caratteristico.

www.weltenburger.de



PIACERE ENERGIZZANTE
DALL'ANNO 1050



Importatore Generale

MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

Mutinelli Silvano e C. snc | 38068 Rovereto (TN) - via Fornaci, 16
Tel. 0464 431101 | info@mutinelli.it

BEER&FOOD ATTRACTION, BBTECH E IHM 2022: le nuove date dal 27 al 30 Marzo 2022

Un consapevole atteggiamento di prudenza in attesa della migliore evoluzione dell'attuale situazione sanitaria, che consentirà un'edizione delle fiere partecipata e produttiva, ha spinto **IEG Italian Exhibition Group** a **posticipare** le date della settima edizione di **Beer&Food Attraction**, della quarta edizione di **BBTech Expo** e dell'undicesima edizione dell'**International Horeca Meeting di Italgrob** dal febbraio 2022 al prossimo mese di marzo: dal 27 al 30. Le nuove date 2022 delle manifestazioni, in programma nel quartiere fieristico di Rimini, sono state individuate in totale accordo con le associazioni del settore e le aziende. **Beer&Food Attraction** e **BBTech Expo**

sono l'appuntamento fieristico di riferimento per l'intera filiera dell'eating OUT, filiera che IEG intende affiancare e sostenere in un periodo complesso, favorendone il più possibile il rilancio in vista della prossima stagione estiva. In contemporanea alle due manifestazioni, **l'International Horeca Meeting di Italgrob**. Evento cardine per il rilancio dell'eating OUT, alla sua 11ª edizione, l'IHM sarà la perfetta occasione per fare il punto sulla ripartenza del settore. Italian Exhibition Group, le associazioni e le aziende, si sentono parte di una stessa squadra, pronta a scendere in campo in piene forze per incontrare a fine marzo il pubblico di operatori con esiti di mercato decisivi.





Riscopri l'origine

Anno 1130

Custos secreti

CUSTODI DEL SEGRETO



www.zagobirrificio.it





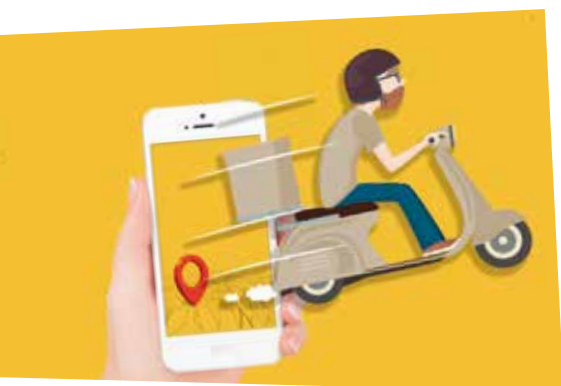

BĒĒR&FŌŌD A T T R A C T I O N

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

beerandfoodattraction.it

27 - 30
MARZO
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

Hospitality - Il Salone dell'accoglienza torna a Riva del Garda dal 21 al 24 Marzo 2022

Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, la manifestazione dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione programmata dal 31 gennaio al 3 febbraio, viene **posticipata a marzo 2022, dal 21 al 24**. Una decisione di Riva del Garda Fierecongressi, presa alla luce dell'evoluzione della pandemia che non avrebbe consentito di gestire in maniera adeguata le iniziative e le aree espositive di carattere esperienziale, tratto distintivo di Hospitality. Di qui la scelta di riprogrammare la manifestazione nel mese di marzo, per superare il periodo di picco pandemico e offrire la migliore data alternativa individuata dopo un confronto con le aziende e gli operatori del settore turistico-alberghiero.



*...un'infinita varietà
di luppoli e malti...*



SPORTIVA PER NATURA.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

Peter Fill
Campione di Sci



OFFICIAL PARTNER

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

Scopri la nuova FORST 0,0%

[f /BirraForstBier](#) [@forstbeer](#) www.forst.it



Ha inaugurato il 18 novembre, a Napoli in via Nisco 5, il locale voluto da Patrizio Rispo, volto noto di "Un posto al sole", la soap opera di Rai Fiction in onda su RaiTre. Ad accompagnare l'attore in questa nuova avventura un collega dello spettacolo, l'attore Mimmo Esposito, e il pizzaiolo Ciro Tutino, figlio d'arte.



TUCCI'S

Pizzeria di Conversazione

di Alessio Ceccarini

Nel cuore della movida partenopea l'apertura di una pizzeria che si caratterizza per l'alta qualità del prodotto principe, la pizza, l'appeal di una birra apprezzata a livello internazionale, la **Krombacher**, la personalità dei suoi proprietari, tutte star ognuno nel suo campo, spicca per altri due motivi: il coraggio di intraprendere un'attività in un momento difficile della nostra storia e il messaggio, forte, di quanto un locale ho-reca sia punto di incontro, di socializzazione, di conversazione appunto. L'estetica del locale è estremamente accogliente, ideale per compagnie di amici con lunghi tavoli come per po-

chi intimi, perfetta la struttura del grande bancone che prevede un consumo verticale anche di pizza, accompagnata da birra **Krombacher**, oppure raffinati cocktails o vini della vasta cantina del Tucci's. L'ambiente è stato pensato per favorire le relazioni sociali, e questo ne spiega il nome.

La serata di inaugurazione ha visto la partecipazione di amici, personaggi dello spettacolo, fans attratti dal ruolo interpretato da Rispo, si può dire che il Tucci's ha smosso la curiosità della bella Napoli per un locale che promette di fare scintille. Noi, amanti della birra possiamo solo dire "prosit".



Il gusto della birra Naturale.

Prodotta con l'originale Felsquellwasser®



↗
📷 Vuoi
saperne
di più?

Krombacher



A Roma, in via Panisperna 251 in Rione Monti, una vineria ottocentesca che miete successi grazie alla qualità “vera” dell’offerta.

AI TRE SCALINI

di Daniela Morazzoni

Ha origini antiche questo locale, ufficialmente bottigliera dal 1895, che nel tempo ha mantenuto una caratteristica, essere un luogo in cui buon cibo e buon bere offrivano agli avventori l’evasione dal tran tran quotidiano. Adriano e Barbara, soci dal 2004, sono impegnati a salvaguardare l’anima di Ai Tre Scalini pur nell’attualità della proposta. Entrambi sommelier AIS, Adriano anche biersommelier Doemens, hanno scelto di inserire la birra come alternativa al vino, consapevoli che la birra stimola la socialità che poi è la caratteristica, insieme ad un atteggiamento non formale, che fa di Ai Tre Scalini un ambiente sempre affollato di clienti. Fra le birre è da poco arrivata **Birra Krombacher Premium Pils** alla spina, splendida compagna di piatti della tradizione come le coppiette di maiale piccante, la porchetta

di Ariccia, la parmigiana di melanzane; tante le ricette tipiche che rispettano la territorialità e la stagionalità del prodotto. Il vino è stato e sarà protagonista del locale ma una birra come la Krombacher, prodotta da un’azienda tedesca a conduzione familiare che vanta la sua nascita nel 1803, e perfettamente servita Ai Tre Scalini, è stata inserita non solo per la sua qualità e la sua storia ma per la condivisione di valori quali la sostenibilità e il rispetto del cliente. Parlando con Adriano non potevamo esimerci da una domanda: qual è il motivo del vostro successo? *Sarà banale ma è la qualità e la familiarità*, ci risponde; *non vogliamo e non saremo mai, prosegue, un locale “mordi e fuggi”, chi entra qui deve desiderare di tornarci. Il nostro stile è far star bene la le persone e tramandare la passione per il mestiere. Uno stile vincente!*



da sx Adriano, Barbara e Davide Grossi, Country Director Italy Krombacher Brauerei



PLUS EIGHT Bio Tonic Water

PRODOTTA IN ITALIA E
DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA

F&G
www.fg-srl.it

FIERA DI RIMINI

Beer & Food Attraction

STAND 176 PAD. C5



In via La Pira 17, frazione Castelletto nel comune di Agliana (PT), una “tana” per chi ama bere birra artigianale, mangiare bene e divertirsi giocando.

The BURROW

Public House & Games

LOCALI

Difficile definire questo locale che si presenta come club ludico-ricreativo ASC, birreria, pizzeria, hamburgeria... ne fa così tante che non rientra in nessun stereotipo o format, né nell'estetica, né nell'intrattenimento, e si distingue anche nell'offerta brassicola.

Ci siamo fatti spiegare da Matteo, socio fondatore e gestore, come è nato The Burrow; scopriamo così che nasce in un capannone industriale come ludoteca con vendita di giochi da tavolo e possibilità per i giocatori di intrattenersi ai tavoli; poi, nel volgere di un annetto, la vendita viene chiusa ma il gioco rimane punto fermo del locale che piano piano amplia anche l'offerta ristorativa fino ad arrivare ai giorni nostri con un'ottima proposta food e la gamma completa delle birre del **Birrificio Artigianale I Due Mastri**.





da sx Leonardo, Elia e Alfredo dello staff

La struttura da capannone ha permesso, con i suoi 5 metri di altezza, di avere un grande soppalco che affaccia sul salone a piano terra, in un mix di stili che vanno dal riciclo all'industriale, con un tocco di osteria e con un bancone in legno che fa tanto oltremanica.

Gli avventori, soci con soli 2 euro l'anno, possono trattener-si in qualunque zona, mangiare, giocare, passare la serata sfidandosi a Risiko, Taboo, Scacchi oppure a freccette fra una birra e l'altra. L'offerta gastronomica punta sul "fatto in casa", dal pane agli hamburger fino ai dolci; la pizza ha una maturazione dell'impasto di 4 giorni, insomma, tutto a The Burrow mira alla qualità del prodotto.

Che dire poi della birra? 10 spine e un ottimo rapporto con I Due Mastri, birrificio molto noto in zona che ha conquistato Matteo immediatamente come tutta la clientela.

La birra più gettonata? *Indiscutibilmente la Urca, una meraviglia per il palato. Sono tutte buone ma questa strappa!*



Edelherb diventa protagonista

Intervista con Chris Heinze



IN VETRINA

Il marchio Kulmbacher Edelherb è per eccellenza sinonimo di Pils in Franconia e leader sul mercato regionale. Perché per il futuro si vuole mettere l'accento sulla Edelherb?

Esistono molti tipi di birre Pils ma la “Edelherb” è unica! Questa idea è alla base del nostro piano che mira a una nuova rivalsa del nostro prodotto top. È un piccolo cambiamento strategico che porterà con sé grandi effetti.

Cosa lega particolarmente la vostra “Edelherb” e la regione brassicola francone?

La Franconia è la regione con il maggior numero di birrifici della Germania e terra dei nostri prodotti regionali, le materie prime come l'acqua pura del Fichtelgebirge (la catena montuosa ad Est della nostra regione in cui si trova anche la città di Pilsen), il nostro malto di Kulmbach e l'orzo della Franconia, hanno un ruolo fondamentale nella birrificazione dell'eccellente Edelherb. Mettendo il focus sulla “Edelherb” miriamo a posizionare il nostro prodotto tra le specialità brassicole pils e marcare maggiormente la regionalità delle nostre birre della Franconia, rivendicandone la territorialità.

Come volete raggiungere il vostro scopo?

In futuro vogliamo maggiormente mettere in evidenza la “Edelherb” sia a livello pubblicitario che di valorizzazione del prodotto. L'aspetto della confezione, usata finora, dovrebbe rimanere inalterato per non disorientare il consumatore.





Cosa cambia fundamentalmente nella nuova promozione e confezione della Edelherb?

Il colore, la dimensione dei caratteri della scritta “Edelherb” sono chiaramente messi in evidenza per saltare più all’occhio. Questo per permettere alla nostra specialità brassicola di distinguersi e per sottolineare l’unicità della nostra birra e porre l’accento sul gusto impareggiabile della Edelherb anziché della leggendaria Pils“. Il suo nome è sinonimo di gusto inconfondibile, si associa al sapore unico della nostra specialità in modo molto più definito e chiaro rispetto a un nome generico che si collega per antonomasia alla tipologia delle birre Pils.

Fino a che punto cambierà esteticamente la Pils analcolica 0,0% Kulmbacher?

La “Kulmbacher Alkoholfrei” prende il nome di Edelherb alkoholfrei. Cambiando la nomenclatura vogliamo far sì che il carattere del marchio Edelherb sia messo in evidenza valorizzando la nostra Pils analcolica. Sull’etichetta, sopra alla dicitura



tura “alkoholfrei” o “analcolica”, verrà messo in evidenza il nome Edelherb. Anche l’argomento di vendita incisivo “garantisce 0,0%” verrà evidenziato. Inoltre l’azzurro della scritta sull’etichetta assumerà una tonalità più scura in modo da apparire più marcata ed elegante. “Edelherb alkoholfrei” sarà comunque chiaramente distinguibile dalla birra “Edelherb” con contenuto alcolico.

Quali incentivi di vendita prevede il marketing?

Le nostre attività di marketing saranno incentrate sulla “Edelherb” a tutti gli effetti. Facciamo riferimento a una campagna pubblicitaria che abbiamo fatto negli anni ’90 adattandola ai tempi moderni, conferendole un’ottica fresca e alla moda. Il nostro motto “Edelherb unisce gente di età differente e interessi diversi, che si ritrova e scopre un denominatore comune”. Ovunque le persone si incontrino “Edelherb” le unisce. In un locale o in birreria nel tempo libero o guardando una partita allo stadio del nostro club della Franconia 1. FC Nürnberg. Tutti hanno una cosa che li lega: la loro birra preferita!



Come si contraddistingue la nuova campagna pubblicitaria?

“Edelherb” ha un carattere ben determinato, a tutti gli effetti è assolutamente la numero uno con il suo aspetto moderno a tuttotondo. Il debutto sul mercato avverrà gradualmente, la campagna pubblicitaria sarà avviata via via (online, sui social media e tramite stampa) con immagini invitanti e idee creative, siamo pronti per partire con il lancio sul mercato, all’inizio con la bottiglia da mezzo litro. Non vediamo l’ora di presentarvela! Ne sarete entusiasti.

IN SINTESI

- **Pils leader in Franconia** al Nord della Baviera, la regione che annovera il maggior numero di birrifici della Germania.
- **Edelherb.** L’eccellenza tra le *Pils* con un perfetto equilibrio di malto e luppolo, è la ricetta perfetta! (prodotte vicino al luogo di origine, Pilsen nella Repubblica Ceca, là dove le birre Pils presentano marcate note maltate).
- **Materie prime della regione:** acqua dei monti del vicino Fichtelgebirge che scorre a Est verso Pilsen e ad Occidente verso *Kulmbach*, malto di Kulmbach, orzo dalla Franconia.
- **Sostenibilità:** acqua della propria fonte Km 0, rispetto ambientale.
- **Tradizionale nella bottiglietta Steinie** originaria degli anni 30.
- **Bottiglietta Steinie**, piccola, pratica, robusta e trendy per i giovani.
- **Nuova confezione Steinie** vuoto a perdere.

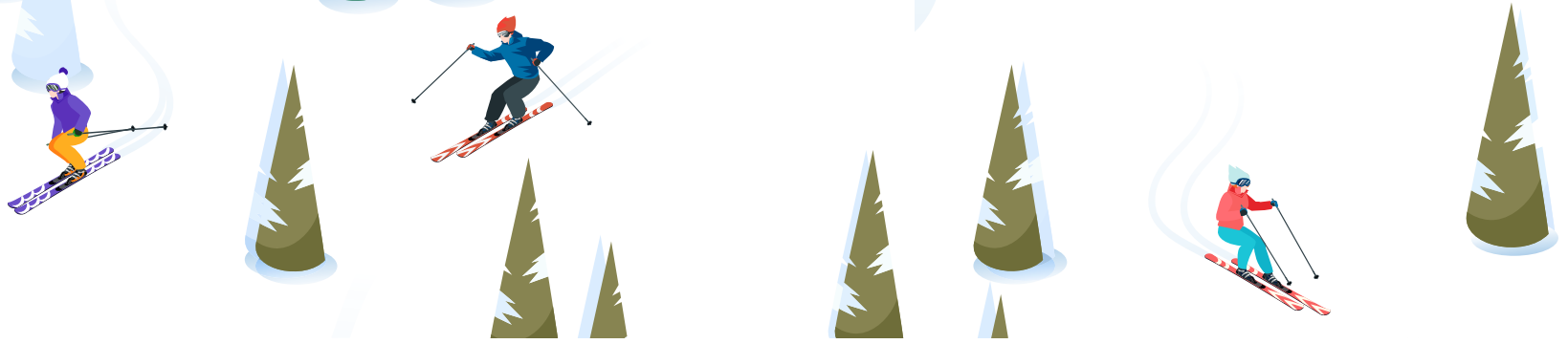




**MEET THE
UNIVERSE'S
MAIN
ATTRACTION**

**BEER GRAVITY
RIMINI FAIR
27TH TO 30TH MAR 2022**

**BĒĒR & FŌŌD
A T T R A C T I O N
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW**



FORST 0,0%, la prima birra analcolica con zero gradi alcolici dall'Alto Adige.

Sportiva per natura: 100% FORST - 0,0% ALCOOL

IN VETRINA

Birra FORST, già da anni la **Birra Ufficiale dello Sci**, ha riconfermato la sua collaborazione con FISL anche per la stagione 2021/22 ed è "scesa in pista" accanto alla Nazionale Italiana di Sci nelle 6 tappe che si sono disputate recentemente sul nostro versante delle Alpi: Val Gardena, Alta Badia, Madonna di Campiglio e Bormio, per le gare maschili, mentre, Cortina e Plan de Corones, per quelle femminili.

Il legame tra FISL e Birra FORST va oltre lo sci alpino e si estende **a tutte le discipline invernali** della Federazione, sottolineando l'importanza degli sport invernali per FORST.

Questa stretta collaborazione tra Birra FORST e FISL ha origini lontane e si è rafforzata negli ultimi anni grazie ad una visione condivisa del mondo dello sport.

Tra le specialità birrarie di Birra FORST è entrata a far parte anche FORST 0,0%, la prima birra analcolica con zero gradi alcolici dall'Alto Adige, ampliando ulteriormente l'offerta dell'azienda altoatesina con un prodotto di qualità. La FORST 0,0% si caratterizza, inoltre, per il suo basso contenuto calorico, la sua freschezza rigenerante, piacevoli note di luppolo, un gusto vero di birra,



pieno e bilanciato, diventando la birra analcolica ideale per tutti gli amanti della birra orientati ad uno stile di vita sano, responsabile e sportivo.

Grazie a un innovativo processo di produzione, FORST 0,0% mantiene il tipico sapore della birra e al contempo, con i suoi zero gradi alcolici, si pone molto

sotto il limite massimo di 1,2% gradi alcolici, consentiti dalla legge italiana per le birre analcoliche.

FORST 0,0% è attualmente disponibile nel **canale Ho.Re.Ca.** in bottiglia vuota a rendere e vuoto a perdere da 33 cl, nonché online sul sito ufficiale di Birra FORST, www.forst.it.

Vivil'online

POST
NEWSLETTER
ARTICOLI
e tanto altro

*Scegli **Birra&Sound**, entra nel mondo virtuale per farti conoscere nel mondo reale.*

Scrivi a redazione@birraandsound.it per scoprire cosa possiamo offrirti per il tuo business.



Vieni a scoprire
il nostro portale



B&S

Il meglio del meglio: Hofbrau Munchen premiato come Top Brand

di Roberta Ottavi

L'industria della birra tedesca produce circa 91 milioni di ettolitri di birra all'anno e, con i suoi oltre 1.500 birrifici, di cui circa la metà in Baviera, si colloca al quinto posto dopo Cina, Stati Uniti, Brasile e Messico in termini di produzione.

Ogni cittadino tedesco beve ancora in media circa 100 litri di birra all'anno. Cifre impressionanti, nonostante il mercato della birra sia stato comunque caratterizzato da un volume di vendite in costante calo dall'inizio del millennio, una tendenza che si sta intensificando a causa dell'attuale crisi. Nonostante questi sviluppi, l'Hofbräuhaus di Monaco di Baviera è riuscita non solo a mantenere la sua posizione sul mercato, ma anche ad espanderla, introducendo tra l'altro prodotti commerciali in armonia con le esigenze di mercato come l'Hofbräuhaus Hell.

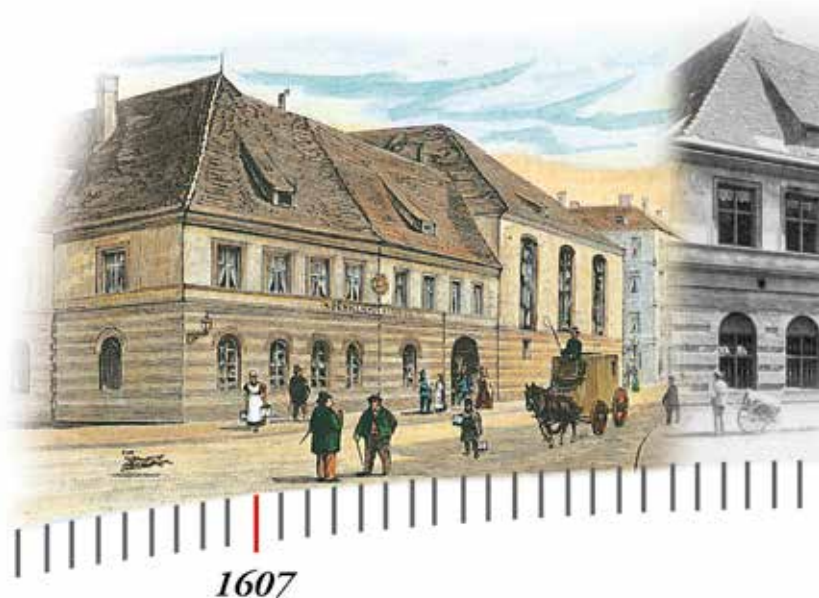
L'attività internazionale in costante crescita e il concetto di franchising gastronomico, nazionale e internazionale, contribuiscono al successo dei marchi Hofbräuhaus e Hofbräu München. Le birre dell'Hofbräu München vengono esportate in oltre 40 Paesi. Lo stile di vita e l'ospitalità bavarese, così come la cultura della birra di Monaco, vengono esportati all'estero con grande successo attraverso le proprietà in franchising Hofbräuhaus e coltivati a livello nazionale con le birrerie Hofbräu.

SUCCESSI E TRAGUARDI

La coppia di lettere "HB" con la corona simboleggia il piacere della birra, la convivialità e lo speciale stile di vita bavarese in tutto il mondo. Lo Staatliche Hofbräuhaus in München è il birrificio di Monaco con la birreria probabilmente più famosa del mondo, l'Hofbräuhaus. Da quando l'Hofbräuhaus è stato fondato nel 1589, il birrificio e la birreria hanno scritto la storia della birra. L'inizio dello sviluppo della birra bianca è strettamente legato alla storia dell'Hofbräuhaus e anche la prima birra Bock di Monaco è una creazione dei bollitori del birrificio. Allora come oggi, le birre dell'Hofbräu sono la quintessenza della birra di Monaco.

STORIA

Il 27 settembre 1589, il duca Wilhelm V, duca di Baviera, noto per essere parsimonioso, commissionò la costruzione dell'Hofbräuhaus, perché la birra importata fino ad allora dalla città di Einbeck in Bassa Sassonia era buona, ma troppo costosa. Era necessario un birrificio proprio. Dopo tre anni di costruzione, nel 1592 il "Braune Hofbräuhaus" fu trasferito nell'Alter Hof. Maximilian I, figlio e successore di Wilhelm, si assicurò il monopolio della birra bianca dal 1602 e quindi, poiché solo i birrifici ducali erano autorizzati a produrre birra bianca, un modello di business redditizio. Maximilian I ebbe così tanto successo con la birra bianca che il birrificio dell'Alter Hof non riusciva a tenere il passo con la produzione. Il duca decise di costruire un nuovo impianto a Platzl, che entrò in attività nel 1607... e ancora oggi l'Hofbräuhaus è al Platzl. Il birrificio ducale sviluppò in modo decisivo l'arte della birra di Monaco. La prima birra fu prodotta nel 1614 all'interno



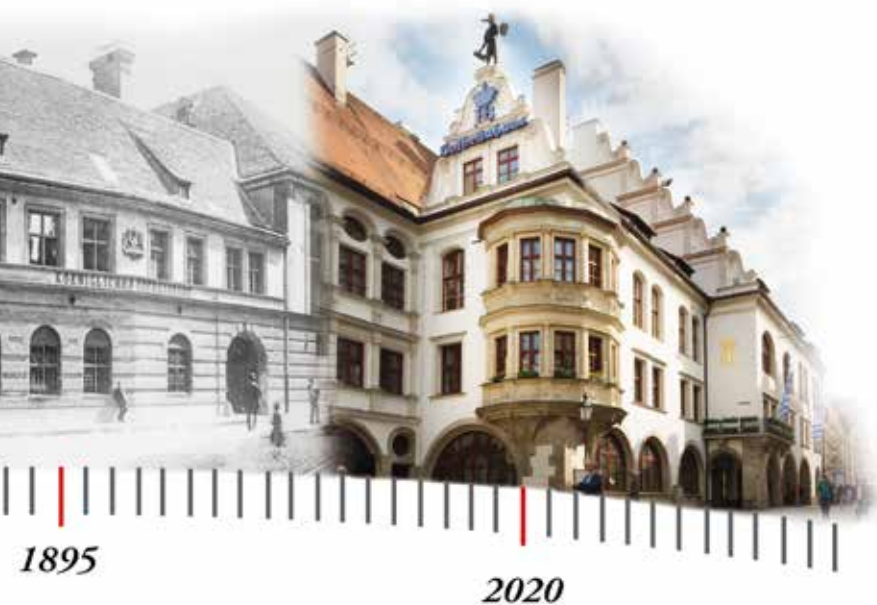


dei bollitori dell'Hofbräuhaus, utilizzando il metodo "Ainpoekhischer". Più tardi divenne popolare come birra Bock: la Hofbräu Maibock è la più antica Bock di Monaco. La birra è stata prodotta al Platzl per quasi 300 anni. Alla fine del XIX secolo, il Platzl divenne troppo stretto per accogliere contemporaneamente sotto lo stesso tetto un birrificio e un ristorante, e così il principe reggente Luitpold decise di costruire un nuovo impianto di fabbricazione della birra su Innere Wiener Straße. Il birrificio si trasferì nel 1896 a Wiener Platz, dove oggi si trova l'Hofbräukeller, e nel 1988 nella nuova sede a Monaco-Riem.

L'Hofbräuhaus am Platzl è diventato il leggendario Hofbräuhaus mentre l'ex birrificio è diventato il birrificio Hofbräu München attivo a livello internazionale, che porta avanti la grande tradizione della birra.

PRODOTTI

Dagli inizi storici delle birre marroni, bianche e bock, si è sviluppata una gamma di birre tradizionali distribuite con il marchio ombrello Hofbräu München. La forza del birrificio risiede nelle specialità a bassa fermentazione come la Hofbräu Original, la Hofbräu Dunkel e la novità Hofbräuhaus Hell, nonché nelle specialità stagionali HB Oktoberfest e HB Maibock. La gamma è completata dalle specialità ad alta fermentazione Münchner Weisse e HB Schwarze Weisse. La HB Original



è la star della gamma con oltre il 50 per cento delle vendite: leggermente maltata, corposa, matura e con un fine aroma di luppolo, incarna il carattere speciale delle birre di Monaco come nessun'altra birra. Il tradizionale Oktoberfest è strettamente legato alla storia della birra di Monaco ed è celebrato ogni autunno dal 1810 come il più grande festival popolare del mondo. In questa occasione, l'Hofbräu München produce una birra molto speciale: la birra HB Oktoberfest. Morbida e gentile, corposa e gustosa con una gradazione alcolica del 6,3%, è unica come l'Oktoberfest.

La HB Maibock, infine, è una birra forte a bassa fermentazione, una delle migliori specialità dei bollitori Hofbräu con il suo gusto aromatico e una gradazione alcolica del 7,2%. Nel 2016, in occasione del 500° anniversario della legge bavarese sulla purezza, i mastri birrai Hofbräu hanno creato una birra speciale di Monaco: la Hofbräuhaus Hell. Piena di carattere, fresca, frizzante, gustosa e piacevolmente luppolata, è una vera delizia

per tutti gli intenditori di birra, imbottigliata nella tradizionale Eurobottiglia. L'allestimento del prodotto è un omaggio alle etichette HB utilizzate tra gli anni '50 e '70 e i tappi a corona sono decorati con il "marchio di fabbrica" originale del 1879.

SITUAZIONE ATTUALE

Le priorità dell'attuale attività si basano su specifici concetti di commercio e gastronomia nella vendita al dettaglio mondiale di birre Hofbräu, nonché nell'espansione internazionale di concetti di franchising e gastronomia attorno ai marchi "Hofbräuhaus" e "Hofbräu". Le Hofbräuhäuser, basate sul modello della birreria più famosa del mondo già presente negli Stati Uniti, da tempo a Las Vegas e di recente anche a Buffalo e NY, così come a Belo Horizonte in Brasile, portano in tutto il mondo un pezzo di stile di vita bavarese, caratterizzato da convivialità e divertimento. Anche le proprietà in franchising Hofbräu come l'Hofbräu Speersort ad Amburgo, l'Hofbräu-Wirtshaus di Berlino su Alexanderplatz, l'Hofbräu Am Alten Rathaus a Bielefeld o l'Hofbräu zur Frauenkirche di Dresda rendono tangibile la cultura della birra di Monaco e lo stile di vita bavarese in tutta la Germania.



PUBBLICITÀ

La gamma di birre si presenta in chiave contemporanea sotto il marchio ombrello Hofbräu München.

Il design della bottiglia riflette il marchio tradizionale, ma anche il suo ulteriore sviluppo in relazione alle mutevoli esigenze dei consumatori. L'Hofbräuhaus è sinonimo di vera tradizione della birra di Monaco e moderna convivialità bavarese, che si esprime nel suo marchio.

VALORE DEL MARCHIO

Il marchio "HB mit Krone" (marchio di fabbrica) è stato registrato presso l'Ufficio Brevetti Imperiale di Berlino nel 1879, diventando così il più antico marchio di birra di Monaco. Nessuna birreria al mondo è famosa come l'Hofbräuhaus. Mentre altri marchi devono crearsi la propria brand reputation prima di emergere, l'Hofbräuhaus vanta oltre 400 anni di storia senza apparire obsoleto.

Fin dall'inizio, l'Hofbräuhaus si è sviluppato come luogo di incontro per giovani e meno giovani di tutte le classi e nazionalità, dove le origini e lo stato sociale non avevano alcuna importanza. Ancora oggi, l'atmosfera riflette un autentico pezzo di Monaco.





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

A Roma, in via del Mandrione 63, incontriamo Stefano e Ivan, due soci, due amici, due birrofilo che hanno saputo trasformare la passione per la birra in lavoro.

Beer Solution

È stata la birra a fare incontrare **Stefano Mercurio** e **Ivan Moneta**! Da questo incontro nasce Beer Solution, un'azienda di distribuzione birra che opera nel Lazio con una mission chiara: valorizzare la birra e contribuire a trasmettere cultura birraia. D'obbligo pertanto che sia la genuinità e l'eccellenza di prodotto ad orientare la selezione di marchi nel portfolio di Beer Solution.

A guidare le scelte gioca a favore la lunga esperienza di entrambi i soci nel mondo brassicolo; ognuno di loro viene infatti da esperienze "birraie" diverse che hanno fornito un know-how eterogeneo ma complementare, soprattutto i soci vantano conoscenze non solo birrarie ma anche umane, rapporti costituitisi nel tempo che li hanno fatti stimare da mastri birrai, dirigenti del settore horeca e gestori di locali. Oggi queste peculiarità, unite ad un'os-

servazione accorta del mercato e allo studio delle tendenze, con un occhio ben aperto alle esigenze in particolare dei consumatori laziali, permettono alla Beer Solution di offrire le migliori risposte alle richieste di chi alla propria clientela vuol proporre il top.

In poco meno di un anno Beer Solution si afferma come distributore specializzato in birre artigianali italiane e ben presto l'azienda è richiesta per rappresentarli da birrifici di ogni parte d'Italia. Ed è proprio allora che si afferma l'esigenza di implementare il proprio portfolio con birre artigianali di ogni regione, fra i primi marchi ad essere rappresentati, li citiamo giusto per rispettare l'ordine cronologico dell'instaurarsi del rapporto, il vicentino Birrone, il lodigiano Brew First, il bergamasco Hammer... impossibile oggi nominarli tutti perché i birrifici sono ben 45, fra artigianali e speciali!

Proprio ai buoni rapporti e alla fiducia reciproca che sono alla base dei valori di Beer Solution, si deve la presenza di birrifici facenti parte della selezione

Quality Beer Academy; ecco così che troviamo le birre belghe dell'ultimo produttore a Lembeek, Boon Brouwerij, la tedesca dal gusto autentico del nord, Jever, la birra simbolo di Berlino, Berliner Pilsner Brauerei, e l'ultima arrivata in casa QBA, la birra dell'elefante rosa, Delirium Tremens.

Come sottolinea giustamente Stefano Mercurio, *non dobbiamo pensare come stanno facendo alcuni che birra artigianale e qualità siano sinonimi, ci sono birre artigianali di grande qualità ma ce ne sono anche di eccellenti fra le industriali; in particolare a noi piace individuare birrifici che propongono birre di nic-*





chia, e certamente in QBA c'è solo l'imbarazzo della scelta. Abbiamo iniziato, ci spiega, con la Berliner, ottima birra, simpatica l'immagine dell'orso che è anche simbolo di Berlino, perfetta quindi l'idea di territorialità che trasmette e che per noi ha un gran fascino. Mano a mano abbiamo "alzato l'a-

sticella", conclude Stefano, in fusto oggi abbiamo anche Altenmünster Brauer Biers e Dortmunder Union, mentre in bottiglia trattiamo Boon, Delirium Tremens, Schöfferhofer e Kloster Scheyern.

Dal dialogo intercorso con Stefano abbiamo capito che passione, valori, competenze e visione imprenditoriale hanno fatto sì che Beer Solution in pochi anni si affermasse come azienda specializzata in birre artigianali e speciali. Ci aiuta a capirne la filosofia una frase: sorvegliare una birra artigianale o una birra di qualità non è solo un'azione, ma un'esperienza di benessere e felicità!

Beer Solution è un'azienda in continua evoluzione e straordinariamente aperta a nuovi rapporti, e nuovi prodotti anche. È recente l'introduzione di distillati italiani, ben cinque sono i gin ora in gamma, alcuni prodotti da mastri birrai, altri da birrifici artigianali. Come abbiamo detto, un occhio sempre rivolto alle nuove tendenze!





Distilliamo?

Non sono una novità, nemmeno per il nostro Paese, dove sono arrivati solo in un secondo tempo; però stanno conoscendo una significativa crescita di popolarità negli ultimi tempi. Stiamo parlando dei **distillati di birra**, tipici del Nord Europa (chiamati *eau de vie* in Belgio e *Bierbrand* in Germania). Per quanto potrebbero sembrare qualcosa di affine ai whiskey, si tratta di due prodotti diversi: il primo infatti viene ottenuto distillando il mosto di malto d'orzo o altri cereali fermentati, mentre nel secondo caso si va a distillare una birra giunta già a fine processo produttivo. Una tradizione, si diceva, nata nelle terre brassicole nordeuropee; ed arrivata in Italia, Paese per eccellenza della grappa, anche in virtù della sua diffusione negli Stati Uniti, terra che storicamente detta legge nella diffusione delle tendenze di consumo.

Lì infatti già agli inizi degli anni 2000 alcuni tra i più grandi e rinomati birrifici artigianali, come Rogue e Dogfish Head, hanno lanciato sul mercato prodotti di questo tipo ispirandosi ai gin (anch'essi distillati ottenuti da cereali, e aromatizzati generalmente con una miscela di erbe e

spezie). Proprio in quegli anni iniziavano anche i primi esperimenti tra i birrifici in Italia, dove il distillato di riferimento era appunto la grappa: e tra i pionieri ci sono stati nomi come Theresianer con la *Bierbrand* e Baladin con la sua *Esprit de Noel* (a cui è seguita l'*Esprit Baladin*). Non solo birrifici, però: in realtà a sperimentare in questo senso sin dal 1995 è stata una distilleria, la vicentina Capovilla – con relativi problemi normativi, in quanto la legge italiana non prevedeva la commercializzazione di questo tipo di distillato: l'escamotage fu quello di utilizzare il nome tedesco, e proprio a Capovilla si è poi rivolta anche Theresianer.

Già, perché la collaborazione con le distillerie rimane centrale: è infatti poco realistico per un birrificio acquistare da sé l'attrezzatura necessaria e garantirsi le relative competenze internamente all'azienda, per cui la prassi è appunto quella



di externalizzare la produzione dei distillati. Altro ostacolo non indifferente è la bassa resa: a seconda del tipo di birra da cui si parte e della gradazione finale che si vuole ottenere dal distillato, servono quantità di birra pari anche a otto volte la quantità di prodotto finale. Insomma, un grande dispendio sia in termini logistici che economici; che, per quanto consenta ai birrifici, come fatto ad esempio dal belga 3 Fonteinen, di recuperare anche scarti di produzione oltre che di diversificare l'offerta, risulta comunque tale da poter costituire solo una parte marginale della propria attività.

Eppure negli ultimi anni sono stati diversi le distillerie e i birrifici, anche piccoli, che hanno intrapreso questa strada; spesso in virtù di un legame con il territorio, magari perché essi stessi azienda agricola e vinicola che già conferiva le vinacce per la produzione di grappa. *Ci appoggiamo ad una distilleria locale*, spiega infatti Mirco Masetti, birraio del **birrificio Gjulia di San Pietro al Natisone** (Udine), che dal 2018 produce il distillato San Peter, *del resto siamo terra di grappe, quindi ci è risultato naturale*. Gjulia ha scelto





The Connacht Distillery

di partire da un Barley Wine di 10 gradi, che dopo la distillazione viene invecchiato in botti di rovere per 24 mesi: e c'è da ricordare infatti che il passaggio in botte è uno degli aspetti chiave nella differenziazione tra i diversi distillati di birra, sia a livello di colore - quelli non affinati sono generalmente chiari, gli altri ambrati - che di caratteristiche organolettiche - i primi sono più incentrati sulle note di malto, i secondi su quelli del legno. A detta di

Masetti, l'abitudine a considerare la grappa come distillato per eccellenza non ha influito negativamente nell'accoglienza di questo prodotto: tutt'altro. *Ho anzi visto molta curiosità, riferisce, i giovani bevono sempre meno grappa, mentre di fronte ad un distillato di birra si incuriosiscono. Soprattutto, con i distillati si aprono notevoli opportunità a livello di mixology. Nel nostro Agriristoro lo usiamo*

per fare il Mojito e l'Irish Coffee, che sono molto apprezzati.



C'è infine da ricordare che l'interesse per i distillati ha risvegliato anche quello per altri liquori: il già citato Baladin si è lanciato ad esempio anche nell'Amaro e nel Beermouth (ispirato ai vermouth, strada poi seguita anche da altri); altri ancora hanno puntato ai liquori, lasciando in infusione in alcol malto, orzo, luppolo e zucchero. Insomma, c'è di che lavorare di fantasia.

E non solo con la birra, comunque: come riferisce **Federico De Carlo**, *spirits manager* della **Cursano Distribuzione** (la maggiore azienda del settore nel leccese), l'interesse per i distillati sta crescendo, in particolare per quelli artigianali: *Il mercato sta cambiando in positivo, con un ritorno alle produzioni autentiche e al km zero che coinvolge tutto il settore enogastronomico*, riferisce. *La territorialità e l'artigianalità esercitano un forte ascendente specie sui giovani, che preferiscono bere meno ma bere meglio, spendendo magari un po' di più pur di avere la qualità. Che è del resto anche la nostra filosofia*. Non a caso, una delle linee di distillati che la Cursano distribuisce con maggior successo è la Valdotaine: **una grappa, una vodka, un gin, un vermouth e un amaro**, tutti artigianali e di notevole originalità (il gin ad esempio è prodotto sottovuoto).

Ma il vero pezzo unico, nato da un esperimento domestico di Federico, è il Gin-8: *Avevo iniziato mettendo in infusione un pasticciotto, tipico dolce salentino*, spiega, *di qui anche il nome. La cosa è ben riuscita: ed ora, adattato il procedimento, lo produciamo su scala più ampia. È un pezzo unico al mondo, perché nessuno si era mai avventurato nel mettere insieme gin e pasticceria*. Insomma, pare che nel campo dei distillati ne vedremo ancora delle belle, e che ne vedremo proprio da parte italiana.



hoppportunity

second life of the beer



**Tripla distillazione e invecchiamento in botti di whisky
lo rendono il miglior distillato di birra al mondo**

F&G
www.fg-srl.it

**BEER&FOOD ATTRACTION DI RIMINI
PADIGLIONE C5 STAND 176
E TIRRENOCT DI MASSA CARRARA
PADIGLIONE D STAND 878**

Dopo il successo della “Amarcord del Raccolto”, la Wet Hop di Birra Amarcord in edizione limitata prodotta con il luppolo in fiore raccolto tra le 4 e le 8 ore dalla cotta e brassata con sole materie prime del Bel Paese, Birra Amarcord crea la sua prima birra 100% italiana che entrerà a far parte in pianta stabile della gamma Amarcord, dalla Primavera 2022.



Nel 25° di Birra Amarcord arriva la sua prima 100% italiana ... sempre in gamma!

La **Amarcord 100% italiana** è una *Pale Ale* che celebra l'amore di Birra Amarcord per la nostra terra e per i suoi numerosi frutti. Una birra che esalta le biodiversità italiane. **Una pinta di Italia da scoprire, sorseggiare e da amare!** Nel DNA del birrificio familiare indipendente Amarcord, si evidenzia da sempre un forte legame con il proprio territorio, un leitmotiv fin dalle origini, come l'attenzione alle materie prime e all'ecologia. Il percorso di Birra Amarcord è stato un crescendo di azioni che l'hanno portata al raggiungimento di un obiettivo

produttivo prefissato da anni: **avere in gamma una birra 100% italiana**. Il conseguimento di questo obiettivo è stato fatto a piccoli passi, desiderato con passione, ricerca e grande preparazione, peculiarità che da sempre caratterizzano Birra Amarcord. Il tutto, però, senza snaturare le ricette storiche che, talvolta, richiedono l'impiego di ingredienti provenienti da altri territori. Dal 2018, infatti, Birra Amarcord utilizza luppolo e luppolo in fiore proveniente dall'Emilia Romagna. La stretta collaborazione con la Cooperativa Luppoli Italiani ha permesso la realiz-





zazione di un luppolo a poche ore dalla produzione, dote che pochi birrifici hanno, soprattutto in Italia.

Ed è proprio grazie alla vicinanza con il luppolo che si è creata una sinergia tale da far riappropriare Birra Amarcord dell'origine agricola della birra.

Non solo, molte cotte contengono da anni farro marchigiano e frumento tenero crudo coltivato tra Umbria, Marche ed Emilia-Romagna. Dopo aver introdotto anche il luppolo romagnolo, il team di Birra Amarcord si è messo alla ricerca di un partner italiano che potesse garantire un'adeguata quantità di malto d'orzo, da agricoltura sostenibile. Dopo quasi un anno di ricerche, sperimentazioni e tante analisi, ecco trovato il malto d'orzo perfetto per le loro ricette, di provenienza delle regioni meridionali del Bel Paese dove il sole è più caldo, una perfetta ubicazione per la coltivazione dell'orzo. Un accordo di fornitura che fa sì che, ad oggi, l'italianità degli ingredienti che Amarcord utilizza per ciascuna delle sue birre sia almeno l'89%, contando nel medio termine di raggiungere quota 95.8% come quantità massima, senza modificare sostanzialmente alcuna ricetta. Lo stesso accordo grazie al quale Amarcord ha studiato una nuova ricetta: nasce così la **100% Italiana**.

Questa nuova birra ci riempie di orgoglio perché non è la semplice nascita di una nuova birra, è per noi accorciare le distanze dal campo coltivato fino al bicchiere di birra, è l'amore per l'Italia e le sue biodiversità, ci racconta Andrea Bagli, CEO di Birra Amarcord. Per la Famiglia Bagli, proprietaria del Birrificio, è stata una volontà produttiva coerente anche con le numerose strategie green, implementate negli anni che hanno consentito di raggiungere un impatto ambientale nullo. Un chiaro segnale delle continue attenzioni verso l'ambiente, un messaggio così forte

che Amarcord ha scelto di comunicarlo in etichetta, nella nuova arrivata, ma anche prevedendo un restyling totale delle proprie etichette già esistenti.

La **100% italiana** di Birra Amarcord, prodotta esclusivamente con ingredienti del Bel Paese, è un tour tra le biodiversità italiane, dal malto d'orzo del sud Italia, passando per il farro di Marche e Umbria, con una tappa in Emilia Romagna grazie al luppolo della Cooperativa Luppoli Italiani. Entra così a fare parte della gamma in pianta stabile dalla Primavera 2022.



Birra Amarcord 100% Italiana**Birra da filiera italiana***Pale Ale Non Filtrata**Puro malto d'orzo italiano, luppolo italiano anche in fiore*

Plato: 11.5°P

Colore 16 EBC

Amaro: 25 IBU

Alcol: 5.0%

Birra color oro carico con un perlage fine di bollicine e schiuma abbondante, candida e persistente. Carbonatazione media.

I suoi profumi esprimono il connubio tra luppolo e malto italiani. Il luppolo conferisce aromi agrumati e resinosi che si sommano alle note dolci dei malti. L'utilizzo della tecnica del dry hopping, che consiste nella infusione diretta dei luppoli in fase di maturazione, rilascia note del tutto peculiari che ne contraddistinguono il bouquet. Al gusto, un amaro deciso ma non protagonista è infatti ben bilanciato da un corpo secco e rotondo. La carbonatazione rinfresca le papille gustative e concorre allo sviluppo del retrogusto leggermente resinoso in miscela con aromi agrumati (pompelmo e limone), con un tocco floreale



leggero in sottofondo supportato da una fresca base resinosa. Il palato rimane estremamente pulito. La 100% italiana accompagna egregiamente piatti di carne anche piccante, spiedini, formaggi maturi, primi particolarmente gustosi come carbonara, strozzapreti ai funghi porcini, sempre comunque quando è richiesta una bevanda di buon carattere che si contrapponga alle pietanze ma che allo stesso tempo ne sia rispettosa.





Amarcord®

BIRRIFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

1997  2022
ANNIVERSARIO

NON FILTRATA
MALTO D'ORZO ITALIANO
DA AGRICOLTURA
SOSTENIBILE

LUPPOLO IN FIORE
COLTIVATO IN ITALIA



NOVITÀ

PALE ALE

**100%
ITALIANA**

L'ITALIA
IN UN
BICCHIERE

Non era facile rinnovare il marchio Weltenburger Kloster rispettando la storia e le tradizioni di una birreria monastica tanto antica, eppure, dopo accurati studi e ricerche, l'operazione di rinnovamento del brand è giunta al termine con risultati straordinari, capaci di proiettare il Birrificio del Monastero più antico del mondo nel futuro.



WELTENBURGER KLOSTER

Brand Renewal

L'abbazia di Weltenburg fu fondata da monaci itineranti irlandesi-scozzesi intorno all'anno 600, cosa che la rende il più antico insediamento monastico in Baviera. Intorno all'anno 800 l'abbazia adottò la regola di San Benedetto, ancora oggi nel monastero vivono sette monaci benedettini. Il luogo in cui sorge l'abbazia, direttamente all'ingresso delle gole rocciose del Danubio, a ben donde si può definire un angolo di paradiso, uno spettacolo naturale di mistica bellezza.

Ed è proprio dall'immagine del monastero di Weltenburg che si irradia una inesauribile energia che rafforza il brand, è un luogo che infonde forza e affidabilità nel tempo, è quanto nel linguaggio marketing definiamo "key visual", l'elemento che ra-

pisce l'attenzione di chi lo guarda.

Oggi, per essere al passo con i tempi e catturare il pubblico distratto da milioni di messaggi spesso confusi, non basta più una storia millenaria, una produzione superlativa rispettosa della tradizione e fedele alla qualità, occorre emozionare, far divenire il gustare una birra un'esperienza sensoriale. E se anni addietro il consumatore non faceva caso al modello di bicchiere in cui beveva o all'etichetta della bottiglia di birra da cui si stava servendo, purché il prodotto fosse buono e di una birreria seria, non c'era problema. Ora è diverso, il consumatore guarda all'estetica, al packaging, alla qualità, alla filiera, alla sostenibilità, vuole conoscere la storia di quanto sta assaporando, vuo-



le vivere un'esperienza di piacere oltre che di convivialità. Ecco quindi che, dopo le indagini svolte sulla percezione del marchio da parte del consumatore, tedesco e italiano, sono stati focalizzati gli interventi necessari a rafforzare il prestigio del brand Weltenburger Kloster. Il tutto con un obiettivo da raggiungere: proiettare il marchio Weltenburger Kloster al futuro e alla sostenibilità della produzione.

Si è cercato così di lavorare sull'immagine del prodotto, giocando su un forte contrasto di colori, e su giochi "mistici" di luce ed ombra. Non a caso il colore blu utilizzato e lo sfondo intensificano questo effetto. Maggiore visibilità e riconoscibilità grazie ad etichette con colori più incisivi e una linea grafica unitaria e ben riconoscibile.

Anche la gamma dei bicchieri ha subito un deciso riammodernamento. Dopo un attento lavoro di ricerca si è giunti all'attuale linea di nuovi bicchieri che permettono di gustare le specialità Weltenburger Kloster garantendo un'esperienza che racchiude in se tutti i valori di storicità e tipicità dei prodotti.

Un'evoluzione che aggiunge ulteriore impulso e forza al marchio Weltenburger Kloster e che assicura la sostenibilità del più antico Birrificio Monastico del mondo anche in futuro.

Territorialità e sostenibilità

Tutti gli ingredienti utilizzati da Weltenburger provengono direttamente dalla regione. Proprio di fronte alle porte del monastero inizia l'Hallertau, la più grande e famosa regione al mondo dedicata alla coltivazione del luppolo, così come la Giura bavarese, con i suoi terreni fertili, che produce il miglior orzo da birra ed è quindi il fornitore di malto speciale. L'acqua proviene dal pozzo del monastero e, proprio per l'alto grado di durezza, è perfetta per la produzione delle birre scure. Qualità che si può gustare con ogni sorso di Weltenburger!

Dalla scelta del bicchiere alle materie prime, nulla è lasciato al caso. È il birrificio del monastero il responsabile di tutte le fasi del processo di produzione della birra, e questo inizia con le materie prime. Come abbiamo detto gli ingredienti provengono da piantagioni di proprietà e da partner regionali affidabili che possono soddisfare costantemente i più elevati standard di qualità dei birrai che collaborano con Fabian Fischer. A tal fine, tutte le materie prime delle birre Weltenburger vengono attentamente analizzate nel laboratorio del birrificio prima della lavorazione. La qualità delle birre durante il processo di fermentazione è inoltre continuamente controllata in ogni fase, sia sensoriale che analitica. Le birre Weltenburger maturano per lunghi mesi nella Felsenkeller, la cantina scavata nella roccia giurassica che si trova a 40 metri di profondità nel sottosuolo e fornisce le condizioni perfette per la maturazione. È in questo spettacolare luogo che le birre riposano e sviluppano gli aromi ed il loro inconfondibile gusto!



RISCOPRIRSI HO.RE.CA

Nel nostro settore lavorare in un punto di consumo, qualunque sia la sua tipologia (bar, ristorante, pub, birreria, pizzeria), non vuol dire optare per un lavoro di ripiego, né tantomeno pensare di svolgere un compito semplice.

“Se avere cura di un cliente, trasformando la sua serata libera in un momento speciale, sia una cosa facile allora qualcosa sfugge davvero”.

Saper gestire, preparare un piatto o un drink, servire e vendere richiede non solo competenze più che adeguate ma anche una dose soddisfacente di passione per un lavoro che ti impegna, soprattutto nei momenti che per tanti vogliono dire relax e per chi opera vuol dire dare il massimo.

Questo articolo vuole essere un doveroso omaggio a tutti i lavoratori che, nonostante le difficoltà di un periodo storico fuori da ogni logica, hanno resistito aspettando che tutto tornasse, o meglio ritornasse, alla normalità; né possiamo dimenticare quella

fetta importante di tessuto lavorativo che ha ceduto le armi per necessità di continuare a sopravvivere perché c'è una vita, una famiglia da portare avanti, e che, con tutta la delusione di chi avendo puntato sul settore, pur nelle sue lacune, ha pagato un conto salato nel dover cambiare i propri obiettivi.

Oggi il comparto perde tanti lavoratori capaci e necessita di tornare ad essere anzitutto attraente e motivante per chi deve scegliere cosa fare da grande, ma con professionalità e passione, i due elementi fondamentali per rendere il lavoro una esperienza ed uno stile di vita non certo fra i più comodi ma potenzialmente molto appagante.

Il settore ha bisogno di risorse umane... ma quanti imprenditori sono in grado di gestirlo con continuità e successo? Mentre ho pensato a questo articolo mi sono detto che la formazione può fare tanto per dare alle nuove leve stimoli e conoscenze, ma ho riflettuto sul fatto che, oggi più che mai, accanto al cameriere, al





bartender, al barista, al cuoco professionista bisognerà affiancare anche ottimi gestori/coordinatori perché senza colla i pezzi del mosaico, prima o poi, si perdono.

Il primo passo paradossalmente è scendere tutti di un gradino, ripensando a questo momento come una grande occasione per prepararsi alle nuove sfide (ognuno nel suo ruolo), formandoci, aggiornandoci, facendo tesoro di tutto questo per costruire una visione più solida, in grado di ospitare talenti e stimolarne la nascita di nuovi.

Servono giocatori ma altrettanti allenatori.

Le sfide del futuro quindi passano dalla capacità di sviluppare una nuova **strategia dell'attenzione**:

- nei confronti del nostro primo cliente, “i collaboratori presenti e futuri della nostra azienda”, che dovrà essere più attrattiva e motivante;
- nei confronti del consumatore in un mercato in cui il livello di competizione si arricchisce di nuove forme di servizio che di fatto saranno in grado di assorbire tutte le caselle vuote che trascureremo.

Il momento dell'indecisione è scaduto, ora è il momento di innovarsi, aggiornarsi, formarsi e lasciare che tutto questo permei ogni strato della nostra impresa chiamata punto di consumo. Se non ora quando.....



Al già ricco portfolio di birre di Birrificio del Ducato si aggiunge una serie di birre speciali in grado di adattarsi ad ogni gusto e necessità. Da questo anno sarà infatti Birrificio del Ducato il

nuovo distributore italiano di prestigiosi marchi birrai belgi quali Duvel, Chouffe, Vedett e Maredsous, tutti appartenenti alla grande famiglia di birrifici Duvel Moortgat.

Si arricchisce l'offerta di Birrificio del Ducato

di Danilo Piperi

Non c'è appassionato birrofilo che non conosca la qualità superlativa delle birre del gruppo Duvel Moortgat, un'azienda belga a conduzione familiare che ha saputo raggiungere nel tempo, parliamo di quattro generazioni, eccellenti standard qualitativi applicando metodi e tecniche di produzione all'avanguardia a cui si è sempre unita la ricerca degli ingredienti migliori ed una vera professionalità del personale. Non solo, a caratterizzare ogni birrificio del Gruppo è la mission, facile a menzionarla ma complessa a realizzarla: offrire al consumatore la migliore gamma possibile di birre. Un obiettivo che è stato raggiunto grazie a tante peculiarità oltre a quelle citate: innovazione, imprenditorialità, rispetto per l'ambiente, motivata partecipazione di tutte le maestranze, qualunque ruolo ricoprano, non ultimo la scelta di partner affidabili con cui collaborare.

Fiducia e collaborazione sono state le basi del rapporto quindicinale, ottimo e proficuo, con il distributore italiano Interbrau che si è concluso di comune accordo per la reciproca necessità di percorrere nuove strade e cercare nuovi orizzonti. Così, dal 1° gennaio 2022, Birrificio del Ducato, ultimo birrificio ad essere entrato a far parte della famiglia Duvel Moortgat nel 2016, è distributore e promotore sul nostro mercato di alcuni brand del Gruppo attraverso la sua rete commerciale che opererà sia nel canale horeca che nella GDO.

Facciamo una brevissima panoramica sui marchi del Gruppo Duvel Moortgat che troveremo nei locali horeca.



BIRRIFICIO DEL DUCATO

Situato a Soragna, in provincia di Parma, dal 2007 produce birra italiana non filtrata e non pastorizzata. Fondato inizialmente da due soci, il birraio Giovanni Campari e Manuel Piccoli, negli anni il birrificio ha ricevuto oltre 100 riconoscimenti nelle maggiori competizioni birrarie nazionali e internazionali. Birrificio del Ducato produce una grande varietà di birre diverse. La birra principale è **Viaemilia**.



PASSIONE E QUALITÀ
IN OGNI **BIRRA**





VEDETT

Con la stessa maestria ed esperienza, i mastri birrai del birrificio Duvel-Moortgat a Puurs realizzano la linea di birre a marchio Vedett, composta da una Pilsner di prima qualità, una **IPA** audace e una rinfrescante **Blanche**.



MAREDSOUS

Le birre d'abbazia Maredsous, monastero situato nei pressi di Dinant, in Belgio, in cui vive una comunità di monaci benedettini che seguendo la regola del Santo "ora et labora" fin dalla fondazione producevano birra, vengono oggi prodotte seguendo la ricetta originale dei monaci, si dice sia ancora la ricetta segreta di Padre Atout.



BIRRIFICIO ACHOUFFE

Il birrificio Achouffe, situato nel cuore verde delle Ardenne belghe, eredita il nome dal villaggio di Achouffe, nel quale nasce il mito della birra degli gnomi.

Da piccola impresa di campagna, il birrificio d'Achouffe si presenta oggi come uno dei birrifici più importanti del Belgio e i suoi prodotti vengono esportati e apprezzati in tutto il mondo. Le birre disponibili per il mercato italiano **settore Horeca** sono **La Chouffe**, **Mc Chouffe**, **Cherry Chouffe**, **Chouffe Blanche** e **Houblon Chouffe**.



DUVEL

La classica **Duvel** e la nuova **Duvel 6,66%** sono il fiore all'occhiello del Gruppo, risultati di decenni di sperimentazioni all'insegna della passione e della qualità.

L'esclusivo processo di fermentazione, che dura 90 giorni, garantisce uno stile puro, una delicata effervescenza e un sapore davvero caratteristico. Duvel assume un amaro tipico grazie all'utilizzo di diverse varietà di luppoli aromatici. A tutt'oggi, per la realizzazione di Duvel si utilizza lo stesso ceppo di lievito che Victor Moortgat importò dalla Scozia negli anni '20.

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**



ORDINA IN POCHI CLICK



PAGA IN AUTONOMIA



**COMANDE
AUTOMATICHE E VELOCI**



FISCALITA' FACILE



ELEVA I TUOI STANDARD IGIENICI



**AGGIORNA CON FACILITA'
IL TUO CATALOGO PRODOTTI**



**STATISTICHE DETTAGLIATE
ENTRATE ED USCITE**



nealogic



Viale Luigi Einaudi, 27
70125 Bari

+39 080 5357292
+39 366 52 93 550



www.nealogic.it

Best Italian Beer 2021

Solo i primi di gennaio abbiamo conosciuto quali birre italiane del 2021 hanno raggiunto il podio del Premio Nazionale, settima edizione, organizzato da FederBirra con l'obiettivo di selezionare le migliori produzioni italiane, suddividendole per categorie di prodotto. La giuria ha così stilato una classifica delle tre migliori birre per ogni categoria: Luppolo d'Oro, Luppolo d'Argento, Luppolo di Bronzo più la Gran Menzione (introdotta per la prima volta quest'anno).

Accanto al premio generale con le sue 62 categorie in concorso (7 in più del 2020), vi è quello assoluto della **Spiga d'Oro - Best Beer of the Years 2021** che quest'anno ha visto vincitore il **Birrificio La Curtense** con la **birra Riserva del Curtense**. La **Spiga d'Argento** invece è andata al **Birrificio Acelum** con la **birra Delizia**, mentre quella di **Bronzo** al **Birrificio Spirito Agricolo** con la **birra Edvige**. Il 2021 ha visto anche la nascita di un Nuovo Pre-



mio, il **Best Italian Breweries**. Un premio speciale che ha voluto dare un riconoscimento ai Migliori Birrifici Italiani del 2021 e i cui Vincitori sono: con il Primo Premio chiamato **Tino d'Oro**, il **Birrificio Acelum**, il **Tino d'Argento** invece al **Birrificio di Legnano** e il **Tino di Bronzo** al **Birrificio Bari**.

Infine, dopo il successo delle prime edizioni, anche per l'anno 2021, è stato confermato il premio **Packaging Beer Awards** per valorizzare e premiare l'impegno di quelle aziende italiane che investono nel miglioramento dell'immagine del proprio prodotto: Etichetta d'Oro, Etichetta d'Argento, Etichetta di Bronzo.

Un risultato, quello del 2021, voluto con tenacia da FederBirra, nonostante le tante difficoltà che la pandemia ha posto lungo il percorso e che pone e conferma questo premio come uno dei più importanti e ambiti a livello nazionale e che spinge sempre più FederBirra alla ricerca di nuovi strumenti per valorizzare le migliori produzioni nazionali in tema brassicolo.

Info: www.bestitalianbeer.it

BIRRE ARTIGIANALI



Le nostre BIRRE PREMIATE

WWW.BIRRIFICIOBARI.IT

Luppolo d'Oro

LA MERIDIONALE

CATEGORIA BIRRE ALL'ARANCIA

Luppolo d'Oro

BELLAFRÈ

CATEGORIA BIRRE AL LIMONE

Luppolo d'Oro

NICOLAIANA

CATEGORIA BIRRE LAGER

Luppolo d'Oro

ORIGINALE

CATEGORIA BIRRE PILSNER

Luppolo d'Oro

#MOLLOTUTTO ROSSA

CATEGORIA BIRRE DOPPELBOCK

Luppolo d'Argento

PAN

con Pane di Altamura DOP
CATEGORIA BIRRE CON CEREALI

Luppolo d'Argento

KTSM

CATEGORIA BIRRE BLACK IPA



CUZZIOL CRAFT

SELEZIONATORI DI ECCELLENZE



GABRIELLO
SANTONI

VERDANT
BREWING CO.

WOLDTOP
YORKSHIRE BREWERY

FOLETTTO
dal 1850

HOXTON
SPIRITS LONDON

**LOCH
LOMOND**
BREWERY


BIG SMOKE
EST BREW CO. LDN

SIT AND WHISTLE A WHILE
THE WHISTLER
IRISH WHISKEY

**Square
Root**

P
PIVOVARNA
PELICON

 **SPIRIT OF
YORKSHIRE**
DISTILLERY


BRADIPONGO
BIRRIFICIO

HARBOUR
BREWING COMPANY

Belgian Original Maltbakery & Brewery

Triporteur

BURNING SKY
BETTER BAKED & BREWERED

Cuzziol Beverage SRL - www.cuzziol.it - marketing@cuzziol.it

 Cuzziol Craft

 [cuzziolcraft](https://www.instagram.com/cuzziolcraft)

Birraio dell'Anno 2021

Il concorso indetto da Fermento Birra, svoltosi al Tuscany Hall di Firenze il 15 e 16 gennaio, ha nominato **Luigi Recchiuti** di *Opperbacco* birraio dell'anno mentre birraio emergente è **Lo-renzo Beghelli** del *Muttnik* di Pavia.

10° Enrico Ciani del birrificio *Birra dell'Eremo* di Assisi (PG)

11° Luciano Landolfi del birrificio *Eastside* di Latina

12° Conor Gallagher Deeks del birrificio *Hilltop* di Bassano Romano (VT)

13° Vincenzo Follino del birrificio *Bonavena Brewing* di Faicchio (BN)

14° Pietro di Pilato del birrificio *Brewfist* di Codogno (LO)

15° Luca Tassinati del *Birrificio Liquida* di Ostellato (FE)

16° Gino Perissutti del birrificio *Foglie d'Erba* di Forni di Sopra (UD)

17° Agostino Arioli del *Birrificio Italiano* di Limido Comasco (CO)

18° Fabio Brocca del *Birrificio Lambrate* di Milano

19° Luigi D'Amelio del birrificio *Extraomnes* di Marnate (VA)

20° Riccardo Di Profio del birrificio *Rebel's* di Roma

1° Luigi Recchiuti del birrificio *Opperbacco* di Notaresco (TE)

2° Marco Valeriani del birrificio *Alder* di Seregno (MB)

3° Giovanni Faenza del birrificio *Ritual Lab* di Formello (RM)

4° Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del birrificio *MC77* di Serrapetrona (MC)

5° Marco Sabatti del birrificio *Porta Bruciata* di Rodengo Saiano (BS)

6° Josif Vezzoli del birrificio *Birra Elvo* di Graglia (BI)

7° Emanuele Longo del *Birrificio Lariano* di Sirone (LC)

8° Samuele Cesaroni del birrificio *Brasserie della Fonte* di Pienza (SI)

9° Marco Raffaeli del birrificio *Mukkeller* di Porto Sant'Elpidio (FM)



INIZIA L'ANNO CON IL BOTTO!
BIG BANG BEER

Fai esplodere l'Universo.
Visita il nostro e-commerce: www.birraflöa.com



What a family!



**Birra artigianale
Indomita dal 2004**

shop.birraov.com

Birrificio l'Orso Verde S.r.l. - Via Magenta, 55 - 21052 - Busto Arsizio - Tel. 0331.333984
info@birraov.com - www.birraov.com

BIRRIFICIO LARIANO E LA SUA POMICE



Dal birrificio di Sironone una novità sul finir dell'anno, **Pomice**, una birra in stile *hellerbock* di gradazione alcolica 6,5% vol. Birra lager, chiara, relativamente forte e maltata, si presenta con ottima trasparenza e schiuma persistente.

Al naso si percepiscono prevalentemente i sentori del malto seguiti da leggeri aromi di luppolo dati dal "late hopping". Il sapore mette in risalto i sentori di malto con leggere note di miele. L'amaro del luppolo bilancia le note maltate lasciando un finale leggermente amaro.

MONOGRAM DI BIRRA DELL'EREMO

Una *Italian Grape Ale* moderna prodotta utilizzando il 30% di mosto di Verdicchio fresco. **Monogram** è brassata fondendo le varie tecniche produttive studiate nelle Italian Grape Ale create fino ad oggi. Il mosto di birra e quello del vino si fondono insieme dando origine a un prodotto unico che al contempo fa emergere le sfaccettature di entrambi. Il lievito scelto produce un profilo fermentativo elegante e pulito, regalando aromi fruttati di pesca, di albicocca e sensazioni floreali intense che esaltano la bevuta. Al palato l'alto contenuto in glicerolo crea morbidezze inaspettate smussando tutte le spigolature, mentre la secchezza finale dovuta all'assenza di zuccheri residui crea pulizia palatale, tale da rendere questa birra pericolosamente bevibile nonostante i suoi 7,1% gradi alcolici. Si mostra velata, dal colore giallo paglierino con riflessi bianchi ad una schiuma cremosa color avorio.



LOCALISM HAZE DI REBEL'S

Nuova birra per il birrificio romano che ha saputo creare una vera "community" di local, a cui la **Localism Haze** è dedicata.

È una *Hazy IPA* dal carattere decisamente moderno: frumento ed avena per realizzare una base chiara dal colore opalescente e da una leggera torbidezza, così da ottenere un equilibrio con le grandi dosi di luppolo presenti. In fase di bollitura luppolo Citra Incognito per donare un primo livello di lup-



polatura rotonda, morbida e dalle note citriche. Dopo aver fermentato con lievito Vermont, si uniscono due volte a freddo un mix di luppoli australiani Enigma, Galaxy e l'americano Mosaic per un risultato da far girare le papille gustative: frutta matura, pesca e note di uva bianca rinfrescanti nell'aroma, un gusto morbido per una bevuta vellutata ricca di note fruttate e dall'amaro molto contenuto.

**BIRRA
ARTIGIANALE
ITALIANA
DAL
2009**





VIOLA
italian premium beer

Birra Viola è distribuita in Italia da
TURCI BEVANDE S.r.l. - www.turcibevande.it

NOVITÀ IN LATTINA DA CHIANTI BREW FIGHTERS



Dal birrificio di Radda in Chianti arrivano **La Bestemmia Sexy**, una DDH IPA di 6 % alc., e **Il Bestemmiator**, una Doppelbock di 7,5% alc. Per La Bestemmia Sexy tre luppoli intriganti e contemporanei, Citra, Strata e Bru-1, in un ménage à trois affidato in fermentazione alle caratteristiche eccentriche del lievito New England (scelto ad hoc). Grande intensità olfattiva tra aromi di lime, mango e resina, per una birra dal corpo delicato e sensuale. Il Bestemmiator, birra ispirata alla tradizione brassicola tedesca, è ricca di sfumature che vanno dal caramello al tostato e che, sostenute da un corpo robusto, creano una bevuta armoniosa e appagante.



Ci dicono: *I monaci che per primi produssero una Doppelbock, chiamarono la loro birra "Salvator", marchio oggi di proprietà della Paulaner. In omaggio al prodotto originale, è tradizione che i mastri birrai diano alle loro Doppelbock un nome che finisce in -ator. Come potevamo, sottolineano, chiamare la nostra nuova birra, se non così?*

NEW SCHOOL IPA, DALLA LINEA "FILO SPINATO" DI BIRRA PASTURANA

"Filo spinato" è il progetto di birre sperimentali e inconsuete, dove tecniche e materie prime vengono continuamente testate da **Birra Pasturana**. La nuova birra del birrificio piemontese, proposta come alfiere di modernità e rottura col passato, prende ispirazione dalle IPA in stile East Coast americane. Un blend bilanciato di malti tedeschi e inglesi (Extra Pale, Vienna, avena, Chit) e luppoli americani (cryo po, Ekuanot). New School Ipa è birra di carattere, che ruota su precisi cardini: tenore alcolico elevato, facilità di bevuta, colore giallo chiaro, amaro contenuto e un tocco di cremosità derivante dall'utilizzo dell'avena, ingrediente immancabile nelle IPA moderne. Su questa base, i luppoli in formato Cryo conferiscono un'esplosione di profumi a metà tra il tropicale e il citrico. Ha grado alcolico 7,5% ed è disponibile solo in fusto.



BACCANALENEGLI OCCHI DEL KARMA

Baccanale, ultima nata del **Birrificio Karma**, è una **IGA** unica che nasce dall'incontro della Sumera triple con il mosto d'uva di un vitigno antichissimo in via di estinzione chiamato "ingannapastore". Questo vitigno è stato ritrovato nei terreni di Alvignano e Comuni limitrofi, in questa produzione è stato utilizzato il mosto dell'**Azienda Agricola La Sagliu-tella di Alvignano** (Vini Primo Santagata). È un vitigno a bacca bianca, tardiva che si è perfettamente sposato con la struttura della birra. Il nome Baccanale è stato scelto per sottolineare il legame con il vino. Il risultato è una birra piena, avvolgente, moderatamente dolce, aromatica, vinosa con chiusura amarognola. Di colore dorato opalescente, con schiuma fine, cremosa e molto persistente.



Al naso emergono in maniera predominante sentori fruttati e di erbe aromatiche ma si distingue perfettamente anche il suo carattere vinoso. Baccanale ha un volume alcolico del 10%

Ci dicono: *"Con Baccanale ci siamo fatti guidare dal puro istinto e dalla voglia di sperimentare, il risultato è sorprendente! Siamo convinti di emozionare e incuriosire il bevitore raccontando in un sorso di birra: valorizzazione di un territorio, passione e intuito."*

DATI TECNICI :

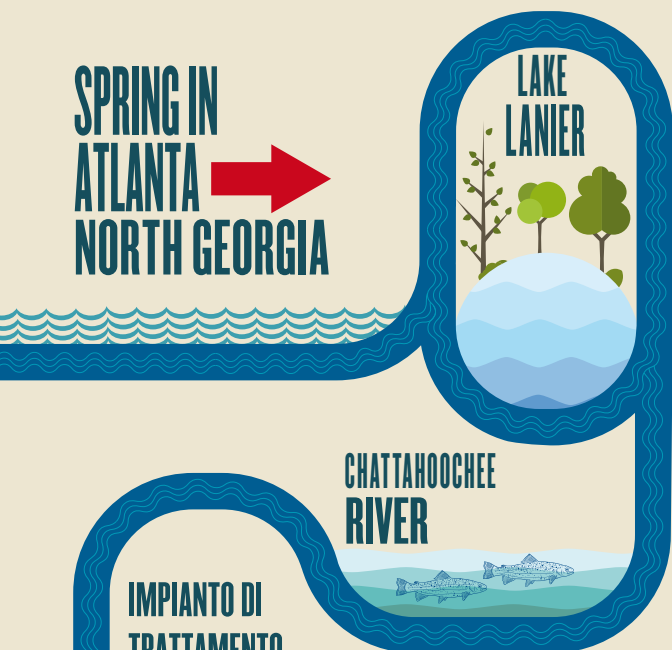
Volume Alcolico: 10%
Formati: 0,33 L - 0,75 L
Temp. di Servizio: 6° - 8°
Plato: 20
Ibu: 35



Bottiglie,
Lattine,
Key Keg 30 litri



SPRING IN
ATLANTA
NORTH GEORGIA

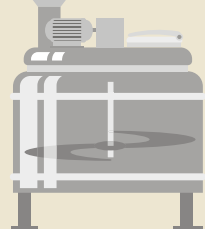


CHATTAHOOCHEE
RIVER

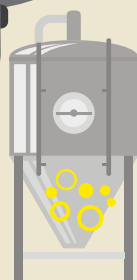
IMPIANTO DI
TRATTAMENTO
ACQUE
DI ATLANTA

BREWERY

PRODUZIONE



FERMENTAZIONE



PACKAGING



BRITE TANK



CONTAINER REFRIGERATO VIA MARE

TRE GIORNI PER
IL CONDIZIONAMENTO
DI LATTINE, BOTTIGLIE
E KEY-KEG

2 CELLE REFRIGERATE
DA 300 POSTI PALLET
IN SEDE F&G



BEER&FOOD ATTRACTION
FIERA DI RIMINI
PADIGLIONE C5 STAND 176
&
TIRRENO CT DI MASSA CARRARA
PADIGLIONE D STAND 878

TACCO[®] D'ITALIA

BIRRA ARTIGIANALE DI PUGLIA

di Daniela Morazzoni

Nasce la prima birra artigianale di Puglia, frutto della sinergia tra la creatività dei mastri birrai della rete “Birrai di Puglia” e l’esperienza consolidata del distributore “Cippone & Di Bitetto”.

Da un’idea del compianto Piero Ceccarini e promossa da Asso-Birra, la Tacco d’Italia è un progetto unico nato per fare sistema tra imprese della filiera produttiva e distributiva del settore agroalimentare, e per favorire lo sviluppo e la vendita delle produzioni di birre artigianali di Puglia nel canale horeca, partendo proprio dai suoi territori.

Il risultato prefissato e raggiunto dal progetto era quello di realizzare un brand brassicolo destinato sia a valorizzare la qualità delle eccellenze birraie della Puglia che a soddisfare la crescente richiesta di consumi di birra artigianale nel mercato locale. La Puglia, infatti, conta diverse eccellenze regionali quali affermazione delle materie prime del territorio, ricchezza e forti legami con le culture e le tradizioni locali, sempre con uno sguardo proteso all’innovazione. I consumatori stanno dimostrando, negli ultimi anni, una cultura e un apprezzamento sempre crescenti nei confronti delle produzioni di birra artigianale. Questi elementi assieme sono stati motore del progetto che ha puntato sull’aumento dei consumi di birra artigianale e sull’affermazione dei piccoli birrifici indipendenti.



Michele Stragapede (CEO Cippone & Di Bitetto) **Carmin**
Violante (Leader Project Beer Cippone & Di Bitetto)

“Tacco d’Italia” rappresenta alla perfezione la brand identity, creata da Magistro & Creativi Associati, sia del prodotto che del progetto, ed è l’originale frutto di un’intesa tra imprese pugliesi, unite dalla volontà di “fare sistema” per portare sul mercato la cultura di una terra fortemente legata alle proprie tradizioni che guarda al futuro con costante rinnovamento. Con queste premesse, è nato un sodalizio per produrre e commercializzare, animare e partecipare a fiere ed eventi, anche in contesti internazionali visto il grande richiamo del brand “Puglia” nel mondo.

Paola Sorrentino (mastro birraia Birrificio Bari) **Leonardo Pansitta** (mastro birraio Birrificio I Peuceti)

La “prima” Tacco d’Italia è il frutto di un lavoro certosino di ricerca e sperimentazione in cui ci si è dovuti applicare per realizzare un’unica ricetta che, con le dovute variabili, fosse replicabile su ben quattro impianti di produzione diversi. Il risultato è una Double IPA realizzata con malto 100% pugliese e 6 luppoli americani sia in dry hopping che in late hopping, con una gradazione alcolica di 7° vol., dal colore giallo oro con schiuma bianca compatta e a grana fine, aroma fresco agrumato, floreale ed erbaceo, sentore deciso luppolato, corpo piacevolmente maltato con un finale amaro secco e persistente, media carbonatazione per una frizzantezza ben calibrata ad accompagnarne piacevolmente la bevuta, rendono Tacco d’Italia una bevanda abbinabile a tutto pasto.

Matteo Ostuni (mastro birraio Birrificio degli Ostuni) **Pietro De Mitri** (mastro birraio Birrificio demi beer)

Stiamo già mettendo in cantiere nuovi progetti sempre più mirati ad una produzione 100% pugliese con materie prime coltivate e trasformate in Puglia in modo da creare una crescita

organica del comparto coinvolgendo l’intera filiera produttiva: dalla terra all’orzo, dal malto alla coltivazione del luppolo, dalla produzione alla ricerca. Vogliamo consolidare lo spazio e la maturità conquistati dalle nostre piccole aziende negli anni passati per offrire nuove prospettive di consumo e, soprattutto, un contatto diretto con il consumatore per far conoscere le peculiarità delle nostre produzioni.

Mimmo Loiacono (consulente e consigliere nazionale per i micro birrifici)

Il progetto “Tacco d’Italia” vuole essere un importante contributo al comparto brassicolo pugliese che nel 2021 ha già visto l’approvazione della legge regionale sulla birra artigianale.



Hanno aderito al progetto, in fase di startup, il Birrificio Bari di Bari, il Birrificio degli Ostuni di Poggiorsini (BA), il Birrificio demi beer di San Pancrazio Salentino (BR), il Birrificio I Peuceti di Bitonto (BA) ed il distributore Cippone & Di Bitetto di Bari ma con il preciso obiettivo di una gestione aperta e inclusiva verso tutti i soggetti che vorranno essere coinvolti nello spirito di apportare *know how* in tutto il comparto birra, oltre ad essere un progetto pilota replicabile su tutto il territorio nazionale.



Creatività, eventi social,
web, packaging



Da tempo sulle nostre pagine abbiamo proposto la birra in cucina come ingrediente di piatti appetitosi, sono più di 15 anni da quando abbiamo pubblicato "Birra ai Fornelli" con le ricette alla birra dei publican, da 5 anni sul nostro portale è nata la rubrica BirrEat da cui oggi abbiamo estratto alcune ricette che vi presentiamo.

Birra protagonista in BIRREAT

Per questo inverno che volge al termine proponiamo un primo robusto e un secondo semplice ma molto gustoso. Esordiamo con un piatto piacevolmente saporito, reso leggermente amaricante da una birra stile *pilsner*:

Gnocchetti Salsiccia e Funghi gratinati al forno. Non è certo una ricetta dietetica ma è davvero "goduriosa"!

Per 4 persone: Pulire bene 330g di funghi e tagliarli a pezzetti. Cuocere in padella con un tocco di olio 300g di salsicce, appena preso il colore sfumare con la birra. Togliere le salsicce, metterle da parte, nella stessa padella cuocere i funghi a fuoco coperto per 10 minuti, salare, unire prezzemolo tritato e un po' di pepe. A cottura ultimata unire la salsiccia e mescolare. Cuocere gli gnocchi (800g), appena cotti unirli al sugo in padella, unire metà del parmigiano e della provola, mescolare bene. Versare il tutto in una pirofila, aggiungere il latte e il rimanente dei formaggi, cuocere a 180°C nel forno (grill) per 15 minuti. Togliere dal forno e servire con spolverata di provola grattugiata.



Rocchetto di pollo, frittata e salsiccia. Un secondo reso prezioso dal delicato gusto della cipolla caramellata e dalla birra in stile *belgian golden ale*. Da leccarsi i baffi!

Fare una frittata sottile e metterla da parte. Salare e pepare i petti di pollo precedentemente macerati per un paio di ore nella birra con qualche foglia di salvia. Battere i petti di pollo, stendere su ciascuno una striscia di frittata, una foglia di salvia, una sottiletta e un po' della salsiccia sfatta prima ripassata in padella. Arrotolare i petti di pollo, fermare l'involtino con lo spago da cucina stretto a fiocco. Rosolare in padella i rocchetti, appena coloriti aggiungere la birra e cuocere per almeno 15 minuti. Togliere i rocchetti dalla padella e nel fondo di cottura mettere la cipolla tagliata ad anelli, unire un po' di zucchero, spegnere la fiamma appena inizia a caramellare. Riunire in padella i rotoli di pollo riportandoli a temperatura ideale per servire.

Sono solo due delle tante ricette che potete trovare su www.birraandsoun.it nella sezione "Birra in cucina", saranno uno spunto per avvicinarvi alla "birra nel piatto" oltre che nel bicchiere, certamente un modo per incuriosire i vostri ospiti e clienti, aiutarli a capire e conoscere la birra, i suoi tanti stili e la sua versatilità ai fornelli.



Which character are you?



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

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

zerocinquanta.beer  

ZEROCINQUANTA
Birra prodotta in Italia non filtrata

Riso di gusto con *Demetra*

Più o meno tutti a gennaio, per smaltire le abbuffate natalizie, facciamo buoni propositi... pochi li mantengono! Noi abbiamo pensato di farci suggerire da Demetra qualche ricetta leggera e gustosa che ci facesse superare l'incubo di insalate e piatti ipocalorici. Il suggerimento dall'infinito ricettario Demetra è utilizzare il riso che sa regalare al palato sapore, cremosità e gusto. Ecco qui le ricette che vedono il riso protagonista in piatti gourmet.

Risotto con misto funghi e prosciutto San Daniele

Ingredienti per 6 porzione: 500g riso arborio, 300g Misto Funghi Trifolati C'era una volta Demetra, Brodo vegetale

q.b., 60g di prosciutto San Daniele a julienne, 50g di burro, 50g di cipolla o scalogno tritato finemente, ½ bicchiere vino bianco secco, parmigiano grattugiato q.b.

Preparazione :

Preparare un tradizionale risotto alla parmigiana, al momento della mantecatura aggiungere parte del burro a cubetti, il parmigiano e i funghi. Quando il risotto risulta ben mantecato, aggiungere il prosciutto e servire ben caldo.

Rollè di tacchino con crema tartufata e riso venere

Un piatto unico leggero, squisito e appagante.

Ingredienti per 2porzion1: 150g fetta di tacchino, 40g Crema Tartufata Demetra, 2 fette di prosciutto cotto, 50g riso venere

Preparazione :

Battere in modo molto sottile la fetta di tacchino, adagiarvi sopra le fette di prosciutto e arrotolare su se stessa fermandola con degli stuzzicadenti. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti.

A cottura ultimata unire al fondo di cottura la crema tartufata e amalgamare. Tagliare la carne a rondelle, accompagnare con la crema e il riso venere precedentemente lessato e saltato in padella.

Risotto agli asparagi bianchi con guazzetto di vongole

Una ricetta con cui Demetra permette di non aspettare marzo per avere gli asparagi nel piatto.

Ingredienti per 1 porzione: 100g riso Carnaroli, 20g cipolla bianca a cubetti, 50g Brodo Vegetale Demetra, 40g Crema Asparagi Bianca Demetra, n. 5 punte Asparagi Bianchi al Naturale Demetra, 30g Vongole alla Marinara Demetra, q.b. olio, burro, vino bianco, parmigiano grattugiato, prezzemolo, sale e pepe

Preparazione :

In una pentola sciogliere il brodo vegetale con l'acqua seguendo le dosi e portare a ebollizione. In un altro pentolino rosolare la cipolla con il burro, aggiungervi il riso, tostarlo bene e bagnarlo con il vino bianco.

Una volta sfumato il vino, aggiungere poco brodo alla volta e terminare la cottura per circa 15-18 min. Tagliare le punte d'asparago bianche per

la guarnizione e tagliare il resto a rondelle.

A cottura quasi ultimata aggiungere la crema d'asparagi bianca con le rondelle d'asparago.

A parte preparare il guazzetto di vongole con della cipolla rosolata, le vongole con il loro brodo, un poco di pomodoretta e prezzemolo fresco tritato. Mantecare il riso con burro, parmigiano grattugiato e un filo d'olio e servire al piatto facendo un piccolo buco al centro dove posizionare il guazzetto di vongole. Guarnire con le punte d'asparago e delle erbe fresche e servire ben caldo.



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



Ci vediamo al Bēer&Fōod Attraction!

ufficio marketing Svevi srl

Nel 2019 ci siamo salutati proprio a Rimini ignari di come il mondo sarebbe cambiato da lì a poco.

Dopo quell'arrivederci: 2 anni di stop e incertezza, ma anche di ripartenza e nuovi scenari.

Due anni in cui ci siamo interfacciati con i nostri clienti prima da lontano e poi, con alcuni, in occasioni poco "birricole" come Cibus o Tutto Food.

Ma ora finalmente si riparte! E noi non vediamo l'ora!

Ci trovate a Rimini Fiera nel **Padiglione C4 Stand 048**, salvo modifiche dell'ultimo minuto.

In una posizione e in uno **stand tutto nuovo** siamo pronti ad accogliervi con lo spirito che ci ha sempre contraddistinti. Come ogni edizione coglieremo l'occasione per presentare le **novità 2022** ai clienti vecchi e nuovi.



Ma la parte fondamentale sarà il confronto: ascoltare i clienti, spiegare i prodotti, pensare ad idee nuove e alle future tendenze del settore.

Il motto di quest'anno (ma del resto di ogni anno) sarà **"Svevi, da 40 anni il miglior abbinamento per le tue birre!"** e noi ci auguriamo che sarà proprio così: 4 giorni dedicati completamente a ciò che più amiamo fare.

Troverete inoltre tutto il nostro assortimento: dalla più grande **selezione di Wurstel di alta qualità**, ai **formaggi unici** nel loro genere, dalle **specialità bbq** come il **Pastrami**, il **Pulled Pork** e le **Ribs** agli immancabili **Brezel bavaresi**. Quindi non resta che scaldare i motori, incrociare le dita, accendere le piastre ed iniziare a grigliare! **Sempre con un boccale di birra in mano, sia chiaro!**



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

Siamo presenti a
BEER & FOOD ATTRACTION
Pad. C4, Stand 045



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

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

Delirium Tremens e i prodotti Huyghe
Brewery entrano nella selezione
Quality Beer Academy

L'elefante rosa ha una nuova casa

Alain De Laet (Brewery Huyghe) e **Rolando Bossi** (Radeberger Gruppe Italia) hanno annunciato l'inizio di una lunga e proficua collaborazione nel mercato italiano. A partire dal 2022, infatti, Radeberger importa in Italia tutti i marchi più celebri del birrificio Huyghe. Oltre all'iconico elefante rosa, celebre simbolo dei prodotti **Delirium** come **Delirium Tremens**, **Delirium Argentum**, **Delirium Nocturnum** e **Delirium Red**, Radeberger Gruppe Italia introdurrà nella selezione QBA le **birre delle abbazie Averbode e Ten Duinen** (St. Idesbald), e alcuni grandi successi del birrificio Huyghe, come **La Guillottine**, **Paranoia**, **Campus Premium** e **Blanche des Neiges**. Rolando Bossi, CEO di Radeberger Gruppe Italia afferma: *ho sempre avuto un'alta considerazione della birreria Huyghe e della famiglia De Laet che ho avuto il piacere di conoscere ed apprezzare, avendo importato i loro prodotti già negli anni '90. La stima e*

la considerazione reciproca ci hanno fatto incontrare, la gamma ancora più vasta, l'alto valore delle birre ci hanno convinto che il birrificio Huyghe doveva essere orgogliosamente e a pieno titolo parte del nostro progetto Quality Beer Academy. Alain De Laet, CEO del birrificio Huyghe, è orgoglioso di lavorare di nuovo dopo tanti anni con la famiglia Bossi e con Radeberger in particolare. Con questo passo, le birre del birrificio Huyghe guadagnano la potenza di fuoco e il supporto professionale che permette di essere disponibili a un pubblico più ampio e di continuare a crescere con successo in un paese importante per la birra come l'Italia.



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



QUALITÀ 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 + TEBS DRAFT:
INNOVAZIONE, QUALITÀ E PROFESSIONALITÀ PER PRODOTTI E SERVIZI AL TOP



INFO@TEBSDRAFT.COM WWW.TEBSDRAFT.COM

Via Cimabue 16 Montesiro di Besana in Brianza



*Solo il meglio per voi:
Birra bavarese originale di
Hofbräuhaus Traunstein*



Birra è
GIOIA
- DI -
vivere

composta da malto dorato, luppolo
aromatico e acqua di sorgente di montagna



www.hb-ts.it



LOCALI Ai tre scalini a Roma, The Burrow ad Aglia in VETRINA
Kulmbacher Edelweiss, FORST 0,0%, HB München Superbräu,
Beer Solution **LAMBIICHI** Distilliamo? **TENDENZE** Birra
Amarcord Pale Ale 100% Italiana **FORMAZIONE** Risoprasa Ho re ca
BIRRE ARTIGIANALI Soppiature, dentro la Colla, Tacco d'Italia
DALLA CUCINA BIRREAT, Riso di gusto con Demetra, Svegli a B&S

www.birraandsound.it

Anno 23 n°1 - 2022

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

Chiara Andreola

Michele Scutari

Matteo Leone

Guja Vallerini

Daniilo 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	25
www.beergravity.com		
Birra Amarcord.....	Pag	41
www.amarcord.it		
Birra Flea.....	Pag	56
www.birraflea.com		
Birra Forst.....	Pag	15
www.birraforst.it		
Birra OrsoVerde.....	Pag	53
www.birra		
Birra Viola.....	Pag	55
www.birraviola.it		
Birrificio Bari.....	Pag	50
www.birrificiobari.it		
Birrificio del Ducato.....	Pag	47
www.birrificiodelducato.it		
Birrificio I Due Mastri.....	Pag	54
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe.....	Pag	III
www.bitburger-international.it		
B&S WEB.....	Pag	49
www.birraandsound.it		
BrewRise.....	Pag	9
www.brewrise.com		
Cuzziol.....	Pag	51
www.		
Demetra.....	Pag	63
www.demetrafood.it		
Diber Bevande.....	Pag	8
Tel. +39 340 8975748		
F&G srl.....	Pag	19-37-59
www.fg-srl.it		
Haacht Super 8.....	Pag	6
www.haacht.com		
HB München.....	Pag	31
Tel. +49 8992105/0		
Hofbräuhaus Traunstein.....	Pag	67
Tel. +39 0471 501264		
IEG Beer&Food Attraction.....	Pag	13
www.beerandfoodattraction.it		
Kiem.....	Pag	5
www.birrekiem.com		
Krombacher.....	Pag	17
www.krombacher.com		
Kuchlbauer.....	Pag	65
www.kuchlbauer.de		
Kühbacher.....	Pag	IV
www.kuhbacher.com		
Mutinelli Weltenburger.....	Pag	11
Tel. +39 0464 431101		
Mutinelli Bischofshof.....	Pag	10
Tel. +39 0464 431101		
Mutinelli Camba Bavaria.....	Pag	14
Tel. +39 0464 431101		
Nealogic.....	Pag	49
Tel. +39 080 5357292		
QBA Delirium.....	Pag	II
www.qualitybeeracademy.it		
Svevi.....	Pag	64
Tel. +39 050 804683		
Tebs Draft.....	Pag	66
www.tebsdraft.com		
Theresianer Zerocinquanta.....	Pag	61
www.theresianer.it		
VDGlass.....	Pag	59
www.vdglass.it		
Veltins.....	Pag	7
www.veltins.de		
Zago.....	Pag	12
www.zagobirrificio.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

DELIRIUM



**DELIRIUM TREMENS E I PRODOTTI
HUYGHE BREWERY ENTRANO
NELLA SELEZIONE
QUALITY BEER ACADEMY**

Diamo il benvenuto all'iconica **DELIRIUM FAMILY**, insieme alle birre d'abbazia **AVERBODE** e **ST. IDESBALD**, **LA GUILLOTINE**, **PARANOIA** e tante altre chicche del birrificio di Melle (Belgio).

L'elefante rosa è pronto a infiammare i cuori e i palati dei beer lover italiani.



Scopri la gamma completa
su www.qba.beer/delirium



QUALITYBEERACADEMY.IT

Seguici su:



**QUALITY
BEER
ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA



KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL ❤️ ITALIANO

dal 1862



Disponibile in fusti da 30 lt.
e anche da 20 lt.

Magazzino & Uffici di Rho
Via G. di Vittorio, 7/30 20017 (MI)
www.kuhbacher.com

