

n° 2/2022 periodico bimestrale

B&S

BIRRA&SOUND



BACK BirriAMO **FIERE** Reportage da Rimini Fiera **LOCALI** Bu.Co a Torreano di Martignacco **ON THE ROAD** Brouwerij Cornelissen by Di.Be.R
IN VETRINA This is To Øl, Erdinger e Beer Gravity, Bitburger Dry Hop'd Zwickl **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Birra OV con Bilivin **DALLA CUCINA** Sushiamo?... Sì, ma all'italiana!, Colazione di Pasqua in Umbria, A pranzo sull'Olimpo con Demetra, Con Svevi Primavera all'insegna dei nuovi Formaggi alla Birra!
OSSERVATORIO Birrificio Rothaus: rispetto e tutela dell'ambiente

L'ITALICA: DOPO LA BIONDA, LA ROSSA.



BEVI L'ITALICA RESPONSABILMENTE

 **SAN GEMINIANO**

San Geminiano Italia Scarl - Via del Passatore, 200 - 41011 Campogalliano (MO) - tel.: +39 059 527415 fax: +39 059 527267
INFO@SANGEMINIANO.IT - WWW.SANGEMINIANO.IT

B&S

LA PACE QUANDO?

Tutto mi sarei aspettato fuorché sentirmi in dovere di parlare di guerra in una rivista di settore dedicata al mondo dell'horeca e nello specifico alla birra. Confesso di aver esitato molto prima di affrontare questo editoriale, la tentazione di parlare delle difficoltà che la guerra imporrà anche a noi, tutti noi, e ai nostri operatori, qualunque sia l'attività in cui esercitano la loro professione, è stata forte. Saremo di nuovo di fronte a problemi enormi, dopo la pandemia che ha messo a terra molte imprese, e dopo l'aumento dei costi dell'energia, del gas e del petrolio che già ci stavano fortemente preoccupando. Siamo consapevoli che tutto aumenterà, la guerra ridurrà o farà mancare totalmente ingredienti e alimenti necessari, inutile farne l'elenco. Ma questa visione, che pur assilla doverosamente ogni imprenditore, grande o piccolissimo che sia, mi suona straordinariamente egoistica di fronte alla sofferenza che la guerra produce e alle stragi che vediamo quotidianamente. Sembra che scopriamo la guerra ora, solo perché è vicina, è in Europa, come se l'orrore non esistesse in altre parti del mondo... tanto sono lontane. Non scandalizziamoci, l'umanità sembra sia fatta così, indifferente a tutto finché non viene toccata ma pronta a dare aiuto... e sembra a chi gli pare. Credo che tutti, ora, ci stiamo chiedendo cosa possiamo fare, a livello personale ognuno fa le sue scelte, e come mondo horeca? Come birra? abbiamo visto il birrificio ucraino Pravda di Leopoli trasformarsi per fare bombe molotov, abbiamo visto birrifici, come l'italiano Vetra, produrre la birra di 2085 Brewery di Kiev unendosi al progetto Resolve (vedi pag. 46), abbiamo visto multinazionali come Heineken e Carlsberg bloccare le vendite in Russia, vedremo fiorire altre iniziative, ma la pace quando?



SOMMARIO

12

BACK

- Nella spettacolare location delle Serre Torrigiani a Firenze, si è svolto l'evento esclusivo organizzato da **Prinz Beverage & Food: BirriAMO**.



22

VISTI IN FIERA

- Curiosando fra gli stand di Beer&Food Attraction, abbiamo trovato novità di prodotto e interessanti start up, ecco un breve excursus di **Visti in Fiera**.



30

LOCALI

- A Torreano di Martignacco (UD), un locale dal piglio "internazionale" che punta al prodotto locale: **Bu.Co. Burger & Cocktail**.



14

FESTE

- **HB München al Buddy's Pub**, il giovedì si stappa la botte a caduta nel locale di Colleferro.



28

INAUGURAZIONI

- È arrivato a Milano, in Corso Garibaldi 111, il concept che ha conquistato Lecce e presto affascinerà anche il pubblico meneghino: **Cantiere HambirStore**.



32

ON THE ROAD

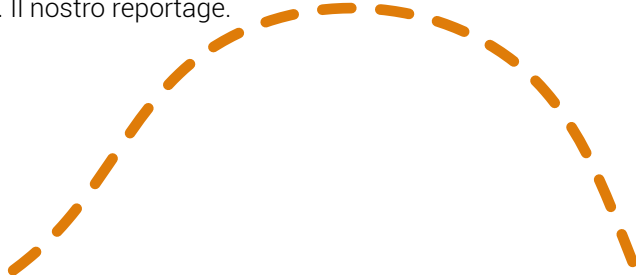
- **Brouwerij Cornelissen by Di.Be.R. Beer & Drinks**, un tour presso **Osteria Vecchia Ceneda** a Vittorio Veneto, **Maddogs Pub** a Conegliano e **Monkey's Bar** a Ponte nelle Alpi.



16

FIERE

- **Ciao Ciao da Rimini Fiera**, 4 giorni di business e di eventi, bilancio più che positivo per Beer&Food Attraction, BBTech expo e International Horeca Meeting. Il nostro reportage.



Spigolature 44 - 45

Dentro La Cotta 46 - 48



36

IN VETRINA

- Creatività, fantasia, collaborazione, le birre **This is To Øl**, disponibili in tutta Italia grazie a Ales&Co.



- Erdinger accordo con Beer Gravity per la gamma di specialità.



- Bitburger collabora con Deschutes dell'Oregon per il posizionamento della birra Dry Hop'd Zwickl.



43

IT

- Intervista a Franco Grieco, Owner of **NeaLogic** azienda che offre soluzioni per PMI e attività professionali.



44

BIRRE
ARTIGIANALI

- Spigolature: Concorso SoloBirra 2022.



- Dentro la Cotta: le nuove birre in fermento

- Birra OV con Bilivin, incontro tra due aziende che hanno a cuore la conservazione del prodotto.



52

DALLA CUCINA

- Sushiamo?... Sì, ma all'italiana! Alternativa al sushi originale proposta dalla scuola di formazione Ad Horeca.



- Colazione di Pasqua in Umbria, alternativa al dolce.

- A pranzo sull'Olimpo con Demetra, un pasto da "dea".



- Per Svevi, nota azienda di specialità alimentari, c'è la Primavera all'insegna dei nuovi Formaggi alla Birra!



60

OSSERVATORIO

- Dal Birrificio Rothaus l'impegno al rispetto e alla tutela dell'ambiente che si trova nelle sue birre importate da K.Kiem srl.





BISTRÒ RAVINA

Beer Food and Coffee

A Ravina, frazione di Trento, due folli, come si definiscono, hanno rilevato un bar storico un paio di anni fa, in piena pandemia, ed ora, l'11 marzo, hanno inaugurato un locale completamente ristrutturato, esteticamente molto bello e con un'offerta veramente ottima. Il merito del nuovo **Bistrò Ravina** è di **Marco Antonucci e della moglie Marcella**, che fanno del Bistrò Ravina un locale di aggregazione e convivialità, pronto a brillare per la proposta birraia: le birre dell'Abbazia di Weltenburger, celebrate nella festa dell'inaugurazione con l'apertura della botte a caduta, in presenza di tanti ospiti e dell'importatore generale per l'Italia Mutinelli di Rovereto. Nel locale troverete **Weltenburger Pils, Anno 1050, Hefe Weizen, Barock Dunkel** alla spina e tutta la gamma in bottiglia, perfettamente servite dallo staff formatosi direttamente al Monastero. Ci dice Marco: *siamo orgogliosi di essere ambasciatori di questo glorioso birrificio che da oltre 1000 anni tramanda ai posteri le sue fantastiche birre. Per noi, conclude, birra vuol dire storia e tradizione racchiusi in un boccale!*





BUDWEISER
Budvar

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



39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com



JOINT-VENTURE GAMBERO ROSSO E KROMBACHER ITALIA

Gambero Rosso, la piattaforma multimediale e multicanale leader del settore del food & wine made in Italy, e Krombacher Italia, filiale italiana di Krombacher Brauerei, leader nella produzione di Birra Premium in Germania, annunciano la loro partnership biennale strategica, con numerose azioni che vedranno le due aziende protagoniste in Italia e all'estero.

Krombacher diventa, in esclusiva di settore, partner di tre storiche guide di Gambero Rosso per le **edizioni 2023 e 2024: Guida Ristoranti d'Italia** con il nuovo premio speciale "No Food Waste" dedicato al locale che combatte con azioni concrete lo spreco alimentare; **Guida Roma** e il meglio del Lazio con il premio speciale "La Novità dell'Anno" e **Guida Pizzerie d'Italia** con il premio speciale "Miglior Carta delle bevande". Krombacher sarà inoltre protagonista nello stand di Gambero Rosso al Vinitaly 2023, dove potrà parlare e raccontare i suoi prodotti a ospiti e visitatori.



DA FABBRI 1905 "SBRITZ® CON LA B DI BIRRA"

Proposto per gli specialisti del fuoricasa, a Hospitality di Riva del Garda, da Fabbri 1905 lo **SBritz®**, lo Spritz made in Bologna che **sostituisce la P di prosecco con la B di birra** (e di Bologna): cocktail leggero, colorato e sofisticato, dalla gradazione alcolica bassa, se non nulla.

Sei le principali proposte che rivisitano l'aperitivo italiano più famoso al mondo e lo rendono nuovo ed ancora più invitante: **SBritz® Hugo, Due Soli SBritz®, SBritz® Skiwasser, Marendry SBritz®, Ocean Blue SBritz®, Dark SBritz®**.

Così lo **SBritz®**, nome originale oltre che **marchio registrato**, nasconde in realtà una pluralità di proposte riconoscibili a prima vista dal caleidoscopio di colori che le caratterizzano.

Non a caso il claim dell'iniziativa è **Fabbri SBritz® I colori dell'aperitivo italiano**.



SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA

SUPER 8



UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

BREWED AND BOTTLED
IN BELGIUM

www.haacht.com

Il gusto della birra Naturale.

Prodotta con l'originale Felsquellwasser®



↗
📷 Vuoi
saperne
di più?

Krombacher

BARITALIA CON ICE CUBE

Torna, con la sua settima edizione, **Baritalia**, l'evento itinerante dedicato alla mixology del Belpaese, aperto a tutti i bartender professionisti: un modo nuovo di fare formazione e di far conoscere i propri prodotti, un luogo dove fare business attraverso networking, incontri, conoscenze nonché una grande **opportunità per conoscere i trend del mercato**.

Si conferma, come nel 2021, la presenza delle aziende che hanno saputo intercettare le esigenze dei consumatori e degli operatori del settore. **Partner ufficiale** di Baritalia è, infatti, **Ice Cube**, azienda leader del ghiaccio alimentare confezionato, con la sua gamma di prodotti adatti a ogni cocktail. Il ciclo di appuntamenti vedrà, di volta in volta, protagonista una regione ospitante. Il primo appuntamento è stato a Lecce il 21 marzo, a seguire a Sorrento il 4 aprile e poi a Jesolo 13 giugno, a Pescara il 26 settembre, a Bologna il 17 ottobre e infine a Monte Carlo il final show il 14 novembre dove i bartender finalisti, selezionati dalle aziende sponsor e dagli esperti durante le sei tappe, si sfideranno sulla base dei prodotti in paniere.

BIRRITALIA 2021-22

Beverfood.com Edizioni ha pubblicato il **nuovo annuario settoriale BIRRITALIA 2021-21** che, con 360 pagine ricche di dati, immagini e informazioni sui birrai e le birrerie, gli importatori, i fornitori specializzati e i distributori, può essere considerato a pieno titolo la "Bibbia" del settore birrario nel nostro Paese.

L'annuario è pubblicato sia in versione cartacea che in versione digitale. La versione digitale in pdf viene resa disponibile sul portale www.beverfood.com da cui può essere scaricata gratuitamente. L'annuario mette a fuoco i mercati ed il quadro competitivo nazionale e internazionale e fornisce la **mappa informativa** di tutti gli operatori che a vario titolo operano nel mondo della birra in Italia



Riscopri l'origine

Anno 1130

Custos secreti

CUSTODI DEL SEGRETO



www.zagobirrificio.it





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

BIRRA CASTELLO BIRRA UFFICIALE DEL SETTORE PADEL - FIT

La **Federazione Italiana Tennis** e **Birra Castello S.p.A.** hanno sottoscritto un accordo di sponsorizzazione grazie al quale il gruppo, primo produttore di birra a capitale 100% italiano, sarà **partner della FIT** - Settore padel e dello Slam padel by MINI diventando così la birra ufficiale del Settore padel - FIT.

La partnership di durata triennale, dal 2022 al 2024, prevede la personalizzazione dei prodotti dedicati con il marchio padel - FIT che sarà disponibile su tutti i canali di vendita e nei circoli FIT e potrà essere gustata dagli appassionati che ogni giorno frequentano i padel club FIT.

Da marzo il brand Birra Castello è visibile nei campi di **padel** dei circoli FIT e a seguire saranno attivate iniziative dedicate, che contribuiranno ad alimentare la comunità di questo sport.

L'obiettivo di questo gioco di squadra tra FIT, di cui il padel fa parte, e l'azienda Birra Castello S.p.A., è quello di promuovere gli aspetti positivi legati alla pratica sportiva, ma anche i valori della socialità, dello stare insieme che fanno parte del "terzo tempo del padel" e rendono questa specialità in crescita e con enorme presa tra tutte le fasce generazionali.



La **B**irra che ci rende amici
Dalla Baviera. Da 1649.

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

hoppportunity

IL MIGLIOR DISTILLATO DI BIRRA AL MONDO



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



Coronavirus.
Lockdown.
Locali chiusi.



La **TRIPLA DISTILLAZIONE**

fornisce a
queste

**AMERICAN
CRAFT
BEERS**

una **seconda
opportunità.**



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



..infine matura
nelle botti F&G
di **SCOTCH WHISKY:**

CAOL ILA
e **LINKWOOD**

Il risultato è
HOPPORTUNITY
**IL MIGLIOR
DISTILLATO DI BIRRA
AL MONDO**



**40°
BLACKMAMBA
IN CAOL ILA**



**40°
USA CRAFT BEER
IN CAOL ILA**



**58,9°
BLACKMAMBA
IN CAOL ILA**

F&G
www.fg-srl.it

**LA VERITÀ
È SOTTO IL TAPPO**

Il 14 marzo scorso, nella spettacolare location delle Serre Torrigiani a Firenze, si è svolto l'evento esclusivo organizzato da Prinz Beverage & Food dedicato al mondo brassicolo, l'occasione perfetta per degustare, conoscere e raccontare le diverse varietà di birre in portfolio.



BIRRI 2022

Amo

di Alessio Ceccarini

L'evento, fortemente voluto dalla proprietà di **Prinz**, si erge a simbolo, dopo il tremendo biennio che ha particolarmente colpito il mondo ho.re.ca., della volontà di riscatto di tutti gli operatori del settore. **Francesco Corsi** ha voluto dare un segnale di solidarietà e un input a continuare a parlare di birra nel modo più professionale possibile scegliendo una delle location più belle di Firenze, le Serre Torrigiani.

Ben 28 i birrifici presenti, ognuno con 4 vie alla spina, impegnati a far degustare e conoscere a tutti i clienti, e concorrenza, le più varie selezioni di birre italiane ed internazionali.

Dalle 12,00 alle 23,00 è stato un flusso continuo di persone, motivate dalla voglia di stare insieme ad altre persone, di fare un po' di festa ed al contempo avere una grande opportunità commerciale ma anche di crescita professionale, potendo scegliere delle nuove referenze idonee al proprio locale, grazie anche ai consigli dei consulenti di vendita Prinz e del Beer Specialist Francesco Olianias. L'organizzazione dell'evento ha richiesto tempo, dedizione e investimenti notevoli ma la soddisfazione finale è stata tanta!

Più di un mese per la preparazione, dalla creazione e ideazione dell'evento alla scelta del nome "BirriAmo" fino alla definizione del logo grafico, dai vari sopralluoghi per organizzare la logi-

stica alla mailing list degli invitati, infine la realizzazione della brochure indicativa di tutte le birre presenti così da offrire ai partecipanti un elenco di quanto degustato e maggiormente gradito. Tutto ciò è stato possibile grazie ai grafici aziendali e alla **Trade Marketing Silvia Anziano**, senza tralasciare il grande impegno del Servizio Tecnico che ha installato i numerosi banchi spina, ognuno con il proprio motore e con la propria colonnina personalizzata.

All'evento hanno partecipato testate giornalistiche, sia stampa che web, e blogger.

Molto interessante la postazione creata per la prenotazione dei Corsi di Spillatura e Servizio organizzati interamente e gratuitamente da Prinz per tutti i clienti, corsi che hanno avuto inizio il primo Aprile con una nutrita partecipazione di clienti. In azienda ci sottolineano quanto sia per loro importante la formazione che permette di trasmettere nozioni preziose che ogni cliente potrà riportare all'interno della propria attività, traendo benefici sui consumi, a livello qualitativo di servizio, immagine, professionalità e passione per il proprio lavoro. Il corso viene svolto in azienda, ha la durata di circa tre ore, il relatore è il **beer specialist Francesco Olianias**.

Il coinvolgimento all'evento dei partners è stato totale, abbiamo visto titolari, export manager e mastri birrai raccontare con entusiasmo i loro prodotti, certamente stimolati e gratificati dal grande afflusso di ospiti nell'arco della giornata.

A tanta qualità brassicola non poteva mancare una altrettanto valida offerta gastronomica, è stato così allestito un corner food con i salumi toscani "Sapori del Fattore" in esclusiva Prinz e la porchetta "Sapori della Valdichiana" che è andata a ruba nel vero senso della parola! Musica, sorrisi e tanta buona birra hanno accompagnato la giornata fino alle 23,30... non ci resta che aspettare BirriAMO 2023!





BACK

Al Buddy's Pub di Colleferro, in provincia di Roma, il giovedì è festa alla bavarese, si "stappa" la botte di birra a caduta HB München!

HB München al Buddy's Pub

di Guja Vallerini

Un appuntamento da non perdere quello creato da Filippo, gestore super del Buddy's in via Cinque Giornate 19 a Colleferro, un'occasione di festa che ha il suo fascino perché agisce sulla memoria di chi ha partecipato all'Oktoberfest di Monaco di Baviera... e lo rimpiange, o stimola chi non c'è mai stato... e lo desidera. *O'zapft is!* la frase con cui il sindaco di Monaco dà inizio alla grande festa della birra aprendo con un colpo di martello la botte non risuona a Colleferro ma nell'immaginario di ognuno il significato quando Filippo "stura" la botte è chiaro: comincia la festa! Bere buona birra, meglio se in compagnia, è sempre festa, bere birra HB München è una bella gratificazione, dopo una giornata di lavoro, di studio o semplicemente quando si vuole staccare la spina. Per questo Filippo ha creato **i giovedì della**

botte a caduta HB München,

per dare a tutti un momento di evasione dal quotidiano e di serenità in un ambiente amichevole, perché stare al Buddy's è come essere a casa ma fuoricasa. Ci ha colpito una recensione di un cliente del Buddy's che ha saputo sintetizzare l'anima di questo locale: *non mi dilungo in stucchevoli complimenti alla qualità delle birre, alla maestria della spillatura, all'ottimo taglio di carni, alla cottura e alla cucina in generale, che sarebbero ampiamente meritati, ma mi limito a dire che è uno di quei posti che se anche ci vai da solo ti fa sentire in famiglia.*

Ma cosa sgorga dalla botte? Una birra dal colore giallo dorato brillante con schiuma bianca, dal profumo delicato e speziato e

dal gusto leggermente maltato, corposo, maturo e con un finale elegante. È la **Hofbräu Original**, una birra con carattere per intenditori con carattere. Ottima da gustare da sola grazie ai suoi soli 5.1% di gradazione, ideale in abbinamento a tanti piatti sfornati dalla cucina del Buddy's, il

maiale in prima fila, in versione bavarese con lo stinco e altri piatti tipici, ma non mancano piatti alla romana, ad esempio gnocchi di patate al sugo di spuntature o una spettacolare trippa; le sorprese gastronomiche non finiscono qui, gulasch, arrostiti e carni di ottima qualità. L'atmosfera, l'offerta complessiva, la qualità del servizio hanno fatto sì che il Buddy's Pub fosse inserito di recente **nel Registro Eccellenze Italiane** nel mondo, potendo esibire il Marchio® distintivo2022.





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

Si sono concluse a Rimini Fiera le tre manifestazioni di Italian Exhibition Group dedicate all'eating OUT, punto di riferimento per l'intera filiera. La 7ª Beer&Food Attraction e la 4ª BBTech expo, fiera professionale delle tecnologie per birre e bevande, si sono svolte in contemporanea all'11°

International Horeca Meeting di Italgrob, riunendo in un solo appuntamento le aziende produttrici, gli operatori, le associazioni di settore e l'intera community dell'horeca. Vincente il nuovo format, totalmente B2B, e la collocazione nelle giornate da domenica a mercoledì.

Ciao Ciao da Rimini Fiera

OBIETTIVO CENTRATO

Ad oltre due anni dall'ultima edizione in presenza e a poco più di un anno dalla versione full digital, il ritorno delle tre manifestazioni ha trasmesso forza agli operatori e una spinta importante al business di un settore centrale per l'economia del Paese. Il sentiment dei **360 brand** presenti, disposti su **30.000** mq di esposizione è di pieno segno positivo. Circa un migliaio gli appuntamenti tra gli espositori e gli **85 buyer internazionali presenti in fiera**, grazie alla collaborazione con ICE Agenzia, il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ed in parallelo dai regional advisor di IEG. Buyer provenienti da **24 paesi**: Albania, Belgio, Bulgaria, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Islanda, Norvegia, Polonia, Regno Unito, Romania, Serbia, Spagna, Svizzera e Ungheria. Presenti anche delegazioni dagli Stati Uniti, dall'Armenia, Israele, Kazakistan e Libano.

LE PARTNERSHIP

Le tre manifestazioni hanno rappresentato un'occasione di confronto unica per l'intera community dell'eating OUT, a partire dagli scenari sulla prossima stagione estiva, fino ai trend a medio e lungo termine. A confermarlo anche le **partnership** tra Italian Exhibition Group e le associazioni di riferimento. La federazione confindustriale **Italgrob** ha confermato Rimini, e la fiera in particolare, come location ideale per il suo **International Horeca Meeting**, sulla stessa linea la **Federazione Italiana Cuochi** che ha ribadito come la Fiera di Rimini sia la "casa" ideale del suo evento più importante, i **Campionati della Cucina Italiana**. Sempre in ambito food segnaliamo la collaborazione con **Cast Alimenti**, mentre il comparto birra, con il patrocinio di **Assobirra**, ha visto, tra le altre collaborazioni, quelle con **Unionbirrai**, il **CERB** Centro di Ricerca per l'Eccellenza Birraria e il **Consorzio Birra Italiana**.





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

IL TERRITORIO

Importanti anche gli effetti sull'economia del territorio, strettamente collegata al mondo dell'eating OUT. Beer&Food Attraction ha dato un'iniezione di fiducia agli operatori, anche grazie alla novità di questa edizione della **Rimini Beer Week** che, con il patrocinio del Comune di Rimini, ha coinvolto locali del centro storico e della riviera.

Beer&Food Attraction, BBTech expo e l'International Horeca Meeting torneranno alla data di collocazione naturale per il settore **nel 2023, dal 19 al 22 febbraio alla Fiera di Rimini.**

IHM

Molti convegni e talk ricchi di contenuti hanno caratterizzato l'11^a edizione dell'International Horeca Meeting di Italgrob, il cui emblematico pay off è stato "Nuovo inizio dell'Horeca", una ripartenza quanto mai necessaria dopo due anni di pandemia. Il congresso dell'Horeca di Italgrob è stato l'evento clou nel corso del quale è stato presentato il rapporto **Italgrob - Censis**, *Il valore economico e sociale della distribuzione Horeca nel post Covid-19*.

Nell'occasione il presidente di Italgrob **Antonio Portaccio** ha sottolineato come il mondo di Italgrob debba essere sempre più partner riconoscibile per l'intero settore. *Occorre iniziare a costruire la distribuzione Horeca del dopo emergenza*, ha detto, *e per farlo occorrono investimenti, progettualità e formazione*. **Francesco Maietta**, responsabile area politiche sociali Censis ha esposto i punti cardine del rapporto dal quale è emerso che gli italiani hanno una grande voglia di fuoricasa. Estremamente interessante lo speech di **Massimiliano Valerii**, direttore generale del Censis, che ha individuato nello sviluppo dei consumi interni la chiave per aprire una fase nuova per l'economia, recuperando attraverso il rilancio dei consumi fuori casa il codice genetico della convivialità e delle relazioni che gli italiani hanno nel loro DNA. Moderato da **Veronica Gentili**, il convegno si è concluso con un dibattito che ha visto alla ribalta, **Alfredo Pratolongo** presidente di Assobirra, **Micaela Pallini** presidente di Federolini, **Giangiaco Pierini** presidente di Assobibe ed **Enrico Zoppas** presidente di Mineracqua. I lavori congressuali sono stati conclusi con l'intervento di **Dino Di Marino** direttore generale di Italgrob, che ha ribadito l'apporto offerto dalla Federazione Italgrob nei suoi trent'anni di attività (1992-2022) alla crescita della categoria dei distributori Horeca e all'evoluzione del mercato.

LO STAND DI BIRRA&SOUND

Frequentatissimo come sempre, il nostro stand ha voluto dimostrare l'importanza della collaborazione di aziende molto diverse tra loro ma tutte impegnate nella valorizzazione di prodotti de-



dicati al “fuoricasa”: distillati, vino, caffè, succhi, cocktails, food, mondo del lavoro, arredamento di locali, birre ovviamente, artigianali e speciali, italiane ed estere, in partnership con una rivista che, sia su carta che su web, non considera le imprese a cui offre uno strumento di comunicazione come “investitori” e nulla più, ma partners con cui condividere il successo. Ringraziamo tutti coloro che, con la loro presenza come collaboratori, ospiti e visitatori, hanno contribuito al buon risultato della nostra ventiduesima presenza a Rimini Fiera.

Coinvolgente il momento dei vari riconoscimenti che abbiamo attribuito ad operatori horeca. Chi ci segue sa che dal 2016 abbiamo istituito il premio Degustatore dell'anno, dopo Roberto Parodi, Flavio Boero, Mauro Pellegrini, Max Dubini, Domenico De Conti, **Degustatore 2021 è Michele Camastra**, esponente di spicco della cultura birraria italiana, non solo ottimo degustatore ma anche grande narratore, capace di coinvolgere gli astanti nella sua stessa passione brassicola. Nel 2020, ultimo anno che ci aveva visto in presenza, avevamo istituito un nuovo premio, **Craft Beer Selector**, un meritato riconoscimento a quelle aziende di distribuzione beverage che hanno puntato sulle birre artigianali. I premiati di questa edizione sono: **Beercle** di Roma, **Bere Bene** di Mosciano Sant'Angelo (TE), **Kosmo Distribuzione** di Perugia. Due le novità di questo anno, **Master Tap**, una rivisitazione del nostro Mastro Spillatore dei tempi di Pianeta Birra. Quattro le nomine, **Luca Vizzari** di **Cheers** di Torino per il Nord-Ovest, **Igor Picozzi** di **La Baita Mussoi** di Belluno per il Nord-Ovest, **Marco Leonardo Filonzi** di **La Botte** di Ancona, **Andrea Piluso** di **L'Accademia** di Rende (purtroppo assente alla consegna per giustificati motivi). L'altra novità, che ci ha profondamente commosso, è stato il riconoscimento che abbiamo chiamato **Onore al merito**, più di un premio alla carriera che ci è sempre sembrato un contentino per chi non aveva mai vinti nulla, ma un attestato di gratitudine per chi nel mondo horeca è diventato un esempio da seguire. Per noi di Birra&Sound è **“Richard” Di Angelo** del **Rose&Crown** di Rimini, il primo pub aperto in Italia nel 1964.



Tantissimi gli eventi che si sono susseguiti nelle varie “Arene”, ne citiamo alcuni.

LA BIRRA VINCE QUANDO UNISCE: LA SFIDA DELLE ACCISE IN ITALIA E LE POLITICHE RESTRITTIVE DALL'EUROPA

Intervento del presidente di Assobirra **Alfredo Pratolongo**. Il periodo di crisi dovuto alla pandemia ha avuto come effetto anche quello di unire il settore dei produttori di birra: *i risultati che, come Assobirra, abbiamo ottenuto, insieme a Unionbirrai e Coldiretti, non li avremmo potuti raggiungere da soli*. Si tratta delle importanti diminuzioni delle accise ottenute per un anno, riduzioni che però devono diventare strutturali per essere efficaci. La birra è infatti l'u-



nica bevanda da pasto soggetta ad accise, noi vogliamo lavorare, insieme alle altre associazioni del settore, perché questa situazione cambi.

LE PROSPETTIVE DEL MERCATO DELLA BIRRA NEL FUORICASA

Intervento di **Mario Carbone**, account director di IRI, che ha fatto un quadro sull'andamento del mercato brassicolo nel pre e post pandemia. Dalle performance dei segmenti delle birre premium, super premium e mainstream, alle dinamiche dei prezzi e degli assortimenti nel settore, fino alle prospettive per gli operatori. I consumi di birra sul mercato Italiano, penalizzati nel 2020 dalla contrazione del canale on trade (horeca), tornano nel 2021 complessivamente a livelli superiori al 2019. Il canale moderno ha assorbito, infatti, parte dei volumi persi dall'on trade. Le birre chiare a bassa gradazione dominano i consumi nel canale moderno, ma è in lieve crescita costante l'alta gradazione. Inoltre, il segmento 'unfiltered' consolida la propria crescita in tutti i canali. La birra in fusto, fortemente penalizzata dalla pandemia, recupera nel canale on trade, anche se più lentamente rispetto alla bottiglia, penalizzata anche nel 2021 dalle restrizioni sui pubblici esercizi legati al mondo della notte.

PAIRING ATTRACTION: L'ESALTAZIONE DEL FOOD ATTRAVERSO LA BIRRA ARTIGIANALE

È andata in scena la collaborazione tra CAST Alimenti e Unionbirrai, attraverso demo di degustazione con il valore aggiunto dell'abbinamento a birre artigianali.

BURGER BATTLE

Dopo il successo degli scorsi anni, il talent dedicato a selezionare il Re dell'hamburger gourmet tra i migliori Burger Chef d'Italia che si sono sfidati in tappe di "cucina live", ha portato in finalissima i vincitori di ogni tappa. A trionfare su tutti ed aggiudicarsi la **Burger Battle 2022** è stata **Marisa Filippini**, di Agorà Cafè di Salò, con il suo Pink Mango.



LA NOSTRA TRADIZIONALE BIRRA BAVARESE.



WWW.KUHBACHER.COM





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

LA CHOUFFE®



*Birra non filtrata,
rinfrescante e di
gran carattere*



Agrumata e rinfrescante,
piacevolmente speziata e dal gusto
leggermente luppolato, questa birra
dorata ha conquistato negli anni gli
amanti di birra di tutto il mondo.

Segui lo gnomo



@chouffe_italy

www.chouffe.com/it



Distribuita in Italia da Birrificio del Ducato SRL

Tel: +39 0524 90137 - info@birrificiodelducato.it - www.birrificiodelducato.it

Nel nostro curiosare tra padiglioni e stand,
alla ricerca di novità e tendenze, ci hanno
colpito alcuni prodotti che non possiamo
non mettere in evidenza.

Visti in fiera

Birrificio Altotevere

Il birrificio artigianale di San Giustino, nei suoi 6 anni di vita, si è fatto notare per qualità, ricerca e innovazione; in fiera ha proposto una ricetta rinnovata, la **Hangover Tripel**, ispirata alle *tripel* del Belgio, dall'esuberante gradazione di 10,3% ben nascosta dalla sinfonia di aromi speziati e fruttati prodotti durante la vigorosa fermentazione del lievito Trappista. Come lo stile comanda, il finale di bevuta è secco e scorrevole e, assieme ad una docile luppolatura, mitiga la complessiva dolcezza rendendo Hangover bilanciata e facile da bere nonostante l'importante grado alcolico.



Birra Amarcord

Birra Amarcord, uno dei birrifici italiani indipendenti più longevi e importanti per volumi, oltre ad essere uno dei marchi più rappresentativi della Romagna, nell'anno del suo 25° anniversario, presenta la sua più importante novità: una nuova birra, la "Amarcord 100% italiana", una Pale Ale prodotta esclusivamente con materie prime del Bel Paese, entrata in gamma da questa primavera. Racconta Andrea Bagli, proprietario del Birrificio con la sorella Elena: *la **Amarcord 100% italiana** è per noi una pinta di Italia da scoprire, sorvegliare e da amare!*



Birrificio La Petrognola

Siamo stati calamitati dalla grande scritta **Bisboccia**, non che fossimo armati di pes-
sime intenzioni, ma vogliosi di assaggiare
questa stagionale. Su FB ci annunciavano:
Bisboccia vi disseterà fin dal primo sorso,
con i suoi aromi e sapori rustici e al tempo
stesso freschi. Pochi gradi alcolici di pura
goduria. Come resistere? E in effetti è una
birra con cui si può bisbocciare, è leggera,
contadina come da stile (il grist è descrit-
to "con gli avanzi della fattoria"), gradevol-
mente luppolata, con quel tanto di fenolico
e un piacevole acidino dato dal lievito... in-
somma, ci è piaciuta!



Birrone

Il Birrificio di Isola Vicentina ha festeg-
giato proprio a marzo i suoi **14 anni** e,
come ci ha spiegato Simone dal Cortivo,
non solo titolare e creatore del birrificio
ma mastro birraio, per dirla tutta "estro
e anima" del Birrone, ha festeggiato to-
gliendosi uno sfizio: avere
una **Vespa Piaggio** perso-
nalizzata, non è una "50
Special" come citata dalla
canzone, ma è una Birro-
ne 14 capace di... spillare
birra... già perché invece
che un passeggero por-
ta un fusto... gran bella
idea per feste private!

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

Weissbierbrauer
Kuchlbauer
Der Weissbier-Spezialist
aus Abensberg

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

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

Demetra

È sempre un piacere fermarsi nello stand di **Demetra**, guardare gli chef al lavoro che illustrano come trattare i prodotti Demetra per offrire ai clienti piatti gourmet. Diverse le **novità 2022**, tra queste siamo stati attratti dal Giardinetto di Verdure, forse perché abbiamo assistito alla preparazione di un piatto che ci ha fatto venire l'acquolina in bocca, la fresca e primaverile pizza giardinetto, base salsa di pomodoro aromatizzata e tante verdure, cavolfiore, taccole, carote, finocchi, broccoli e zucchine cotte al vapore, ideali per la farciture ma ottime anche come contorno.



DRINK IT

La possibilità di bere bene in ogni momento, ovunque. Con chi vuoi. Messaggio sintetico ma chiaro: sono **cocktails ready-to-drink** prodotti artigianalmente, in piccoli lotti, con ingredienti certificati. Chiunque potrà offrire un drink velocemente e senza sprechi, pur non essendo un barman. Solo ingredienti freschi trattati con tecniche innovative che rendono i cocktails stabili e a lunga shelf life, senza additivi chimici. La proposta, iniziata nel 2015 con Negroni, Gin Martini e Amaro Perfetto, è oggi di 7 classici, a cui si uniscono gli Ethical Liquors e Seasonal Cocktails.



DU.IT

Distilleria Urbana Italia, creata da 3 amici fiorentini con un'idea chiara: produrre solo ciò che piace a loro! Ricette originali, non la copia di prodotti mainstream, né la rincorsa alle mode del momento. Selezionano solo ingredienti di qualità di cui conoscono i produttori, la lavorazione è a mano senza l'utilizzo di coloranti, conservanti e addensanti artificiali. Il loro slogan? **Urbani per vocazione, artigiani per scelta**. La gamma spazia da amari alle erbe, artigianali e popolari, alla linea bar con Vermutte, Gin e Bitter fino ai liquori: limoncello, vodka, grappa e ratafia.



Fabbrica di Birra Ronzani

Veder rinascere birra **Ronzani**, grazie alla famiglia Strini, ci ha fatto molto piacere. **L'oro del Reno**, questa birra che data dal 1855 in quel di Bologna, non si può dire che non abbia attraversato varie vicissitudini. È tornata a vivere con le prime due birre, Italian Pale Lager, con solo malto italiano, e una American Pale Ale, a cui si è aggiunta la linea **Facta**, per l'horeca, declinata in due stili, Session IPA e Saison. Il suo primo Beer&Food Attraction è stato un successo.



AVERBODE

ABDIJ • ABBAYE

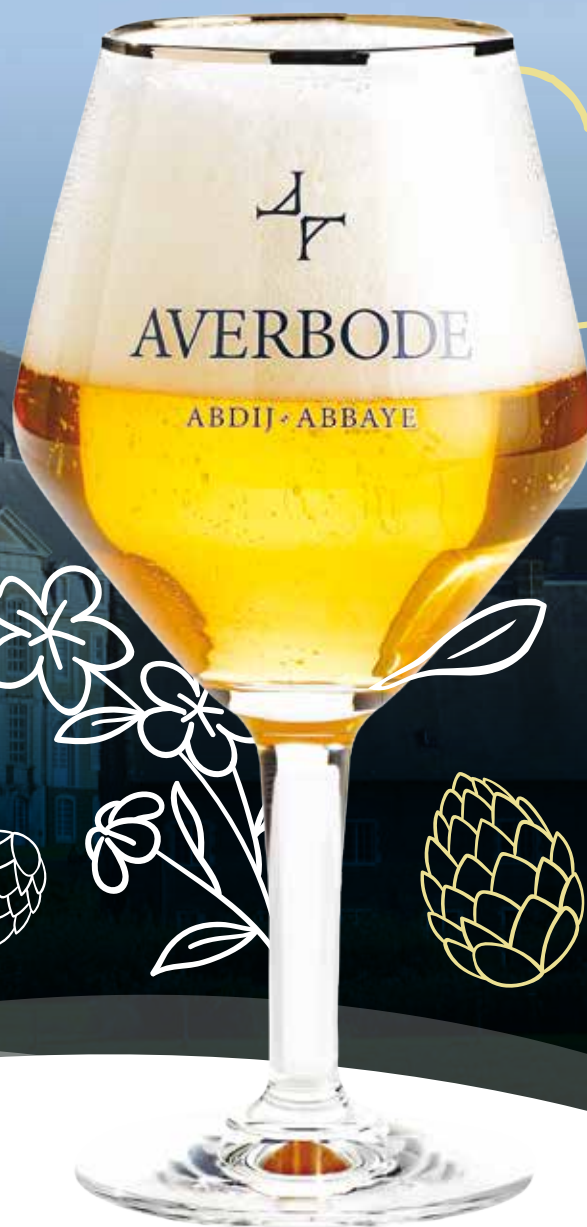
**Aromi floreali, mela verde,
sentori di luppolo:**

AVERBODE

**ABBAY STRONG ALE
DRY HOPPED**

7,5° • 34 IBU

Schiuma bianca fine e persistente.
Gusto pieno, rinfrescante,
finale secco con note amare floreali.



TORNANO LE FIERE!

Ci trovate:

21 - 24 marzo HOSPITALITY
Riva del Garda

**27 - 30 marzo BEER&FOOD
ATTRACTION**
Rimini



QUALITYBEERACADEMY.IT

Seguici su:



**QUALITY
BEER
ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

TEBS DRAFT

"Draft is passion"

DISTRIBUTION EQUIPMENT DISPENSING

COLONNE AD UNA VIA

Semplici, pulite, lineari ma nel contempo uniche e spettacolari.

Questo descrive le nostre colonne!



LA CHIMNEY

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



LA QUADRA

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

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



STONE

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

VICTORY

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



COSA ASPETTI?

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

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

Via Cimabue 16 Besana in Brianza
www.tebsdraft.com info@tebsdraft.com



Numero Verde

800 301 335

Chiamata gratuita

Il Giardino delle Luppole

Con le "luppole" abbiamo scoperto il **luppolo nel piatto**... che gusto! Taralli CrokHop, Piada Croccante, cioccolato al latte Choco Hop, tutti aromatizzati all'olio essenziale di luppolo, e Germogli di Luppolo sott'olio. I prodotti de Il Giardino delle Luppole sono creati con il luppolo coltivato dalle aziende Società Agricola Bellavista delle Sorelle Nati e Impresa Agricola Bellosi Riccardo, socie della Cooperativa Luppoli Italiani di Ravenna in partnership con imprese del territorio che valorizzano le eccellenze italiane.



Jura by BSD

Grazie a BSD che l'ha messa a disposizione nel nostro stand, abbiamo conosciuto la **macchina da caffè Jura**, una macchina automatica che permette di gustare il caffè macinato fresco, non in capsule. Moltissimi i modelli, tutti consentono di scegliere tra una vasta gamma di **caffè in grani**. Perfette per casa e ufficio, anche in versione professionale. Inutile dire: il risultato è un caffè insuperabile.



Ley by Circular Food

Dagli scarti della birra nasce **Ley**, una farina proteica prodotta dalla veneta **Circular Food**. Grazie a un innovativo processo brevettato (HSCD - High Speed Cold Dryer) che consente di trasformare in farina i prodotti di risulta di distillati e fermentati, Circular Food fa economia circolare. La svolta è Ley, la rivoluzionaria **farina ottenuta dalla trebbia di birra** che recupera gli scarti di produzione dei birrifici fino ad ora trattati come rifiuti organici o destinati a mangime. Pasta, grissini e snack salati prodotti con farine LEY sono buoni, sani e rispettosi dell'ambiente!





IL TRIONFO DELLA FRUTTA

*Rinfrescati
con i prodotti
dell'Alto Adige*

**CERCHIAMO
DISTRIBUTORI
IN ITALIA!**

ENTERPRISE
S.R.L.

Bibite e bevande analcoliche alla spina in bag in box, al sapore di frutta e non solo. L'ideale per soddisfare la sete dei tuoi clienti durante la loro colazione o nell' giornata. Ottimi anche come ingredienti per miscelare e dare un dolce tocco fruttato a cocktails gustosi e di fantasia.

www.bevandewin.it



CANTIERE HAMBIRSTORE

di Roberta Ottavi

È arrivato il 18 febbraio a Milano, in Corso Garibaldi 111, zona Moscova, il concept che ha conquistato Lecce e presto affascinerà anche il pubblico meneghino ma Daniele e Andrea Vetrugno, gli ideatori dell'Hambirreria leccese, hanno obiettivi ben più ambiziosi. Lo stile del locale, di proporzioni nettamente più piccole dell'espansione che il Cantiere Hambirreria ha raggiunto, è l'industrial USA anni '50, l'offerta è hamburger di qualità e birre artigianali, anglosassoni, americane, belghe, l'aperitivo è accompagnato dalla proposta gourmet che caratterizza il locale ma in versione "mini", l'accoglienza è l'altro punto forte del Cantiere che si avvale di uno staff molto preparato e motivato. Si giocano due carte al Cantiere di Milano, una linea States in cui l'hamburger è con Black Angus, e una linea italiana, qui la carne è scottona, ma tanti burger sono alla pugliese, tutti da scoprire, in merito è da notare la proposta temporary che offre novità mensili. Fra le birre sottolinea la collaborazione con la belga Lupulus che per il Cantiere ha prodotto una cotta in esclusiva, una birra da 8,5 gradi chiamata Oxidus. Molto interessante la proposta gintonicheria che a Lecce vanta 400 gin, a Milano una sessantina, con cui dalle 18 vengono creati cocktails favolosi.

Non resta che andare a gustare, seduti nel portico di Cantiere Hambirstore, le tante e innovative proposte che hanno portato a Milano Andrea e Daniele, e siccome dietro ogni uomo di successo c'è una grande donna, ci corre il dovere di citare la moglie di Daniele, Erica, che sa lavorare dietro le quinte.





L'IRLANDA NEL BICCHIERE



www.cuzziol.it
marketing@cuzziol.it

 [cuzziolcraft](https://www.instagram.com/cuzziolcraft)
 [Cuzziol Craft](https://www.facebook.com/CuzziolCraft)



In via Bardelli 4 a Torreano di Martignacco,
in provincia di Udine, un locale dal piglio
“internazionale” che punta al prodotto locale.



Un incontro tra un pub newyorkese, carni gourmet cotte a carbone, cocktail e birra artigianale: potremmo definire così il Bu.Co “Burger & Cocktail” di Torreano di Martignacco. La storia inizia nel 2016: *“Mi era giunta notizia della possibilità di aprire un locale al Centro Commerciale Città Fiera, racconta il titolare, Gigi D’Oria; e così ho puntato su questo format, che non esisteva in zona”.*

A supportarlo il fido collaboratore Simone, che ha lavorato con nomi del calibro di Bastianich. Un format “internazionale”, ma incentrato sul locale: *“La carne proviene da allevatori friulani, e viene cucinata a bassa temperatura, precisa D’Oria, e il pane arriva fresco ogni giorno da un forno vicino. I nostri hamburger sono una specialità ma non l’unica. Ci sono le costicine morbide, succose e affumicate: le autentiche costicine al barbecue ... forse il vero cavallo di battaglia. Anche il pulled pork è eccezionale. Ricerca, studio e passione, si rispecchiano nei nostri piatti fatti di materie prime fresche ed eccellenti, conclude.*

Particolare enfasi, come dice il nome stesso, è posta sui cocktail; ma anche la lista delle birre è ben nutrita, in particolare per quanto riguarda le artigianali, con etichette sia estere che italiane e friulane nello specifico – anche la birra a marchio Bu.Co è brassata da un birrificio artigianale poco distante.





Ed è in questo contesto che si inserisce l'incontro con **Dimont**, birrificio artigianale di Arta Terme (Udine), che usa l'acqua di montagna proveniente dal Monte Cobia e da un anno produce esclusivamente senza glutine – grazie alla deglutinazione con enzimi, per non alterare le caratteristiche organolettiche. *"Volevamo dare qualcosa di friulano, prosegue il titolare del Bu.Co; tra le proposte, ci è arrivata quella di Dimont. Non solo le birre ci hanno colpito per la loro facile beva, e una persistenza gradevole che stimola al sorso successivo; ma ci sono piaciute anche le persone di Dimont, e per noi il rapporto umano è fondamentale"*. Visione confermata da uno dei soci Dimont, Piero Totis: *"Per noi il rapporto con i locali della Regione è fondamentale, riconosce. Ci ha dato le basi per guardare, come stiamo facendo ora, anche al resto d'Italia e ai mercati esteri: per questo stiamo potenziando l'impianto, passando da 1000 a 3000 hl annui. Nella nostra crescita è fondamentale la scelta del senza glutine: è vero che i celiaci sono una minoranza, ma parte integrante della professionalità di un'azienda è la maniera in cui tiene conto delle esigenze anche di un solo cliente"*.



Con l'azienda di Distribuzione Di.Be.R. Beer & Drinks, di Vittorio Veneto, e l'export manager di Brouwerij Cornelissen, Mike Wildemeersch, abbiamo fatto un tour fra tre locali clienti: Osteria Vecchia Ceneda a Vittorio Veneto, Maddogs Pub a Conegliano e Monkey's Bar a Ponte nelle Alpi.

Brouwerij Cornelissen by Di.Be.R. Beer & Drinks

di Daniela Morazzoni

Ci siamo incontrati a Vittorio Veneto, in via Trentino 22 dove ha sede la Di.Be.R. e, oltre al piacere di ritrovarci con Gianni e Alessio Rasera, abbiamo conosciuto Mike Wildemeersch, export manager di Brouwerij Cornelissen, un birrificio con sede a Oppiter, in Belgio, che ha salde tradizioni familiari e artigianali nonché ottime birre, e Di.Be.R. lo vanta nel suo portfolio.

L'azienda veneta da oltre 40 anni seleziona birre artigianali italiane ed estere e garantisce ai suoi clienti non solo l'esclusività territoriale delle birre più prestigiose ma accompagna i suoi clienti, localizzati nel territorio di competenza, trevigia-



da sx Irene front office Di.Be.R., Giada, Gianni e Alessio Rasera e Mike Wildemeersch, export manager Cornelissen

no, pordenonese e bellunese, con assistenza puntuale, consulenza qualificata, servizi in grado di garantire la massima qualità e tranquillità. Soprattutto ha un pregio che, come vedremo, è riconosciuto da tutti: punta a valorizzare il rapporto umano che, unito a grande professionalità, è ciò che conta per un successo duraturo nel lavoro.

Dopo un breve giro nel nuovo magazzino, strutturato per gestire al meglio la logistica e distribuzione ma anche la conservazione ottimale di birre e bevande, dotato anche di una bella sala degustazione, siamo partiti per visitare, sempre a Vittorio Veneto, la **Osteria Vecchia Ceneda** in **via del Fante 37**.





da sx Armando dell'Osteria Vecchia Ceneda con Mike e Alessio

Ad accoglierci Armando che, insieme a Monica, è titolare di questo locale che ha origini a fine 800 e, come rivela il nome, era un'osteria che dopo varie vicissitudini, negli anni 70, è stata rilevata da due appassionati birrofilo che l'hanno trasformata in birreria finché, a fine anni 90, viene ristrutturata e prende il nome Vecchia Ceneda. Armando, che la gestisce dal 2009, ne ha mantenuto non solo il nome osteria ma anche la selezione di vini e al contempo ha sviluppato l'a-



spetto di birreria accompagnandolo ad un'offerta gastronomica tipica del pub ma con qualche piatto particolare e con hamburger "realmente" gourmet. Anche l'aspetto del locale riflette questi due caratteri: contenuto negli spazi, circa 45 posti, per essere una birreria ma con un bancone imponente ad elle tipico del pub, sedute alte per un consumo verticale e tavoli dove mangiare comodamente, a garantire la qualità del servizio birra una bella cella fusti, la Vecchia è un mix che piace!

Inutile dire che la stella fra le birre è la King Mule di Cornelissen che da tempo appaga i beerlovers del locale, crediamo che Armando a breve approderà anche alla nuovissima King Mule Saison IPA, sarà perfetta per l'estate! La sua passione per la King Mule nasce dal primo assaggio che Alessio Rasera gli ha fatto fare, *sono di parte*, ci dice, *nel giudizio sulla King Mule ma come l'ho provata ho detto "la voglio", l'aroma di mandarino è una bomba di gusto, oggi è una birra veramente elegante*. Da queste parole si capisce il rapporto con la famiglia Rasera che va ben oltre il rapporto fornitore/cliente, *siamo cresciuti insieme*, afferma Armando, *c'è stima e collaborazione; la prova della loro sensibilità si è avuta in questi due anni di difficoltà in cui, nonostante tutto, non ci siamo sentiti "abbandonati"*.

ON THE ROAD

GLOBO
 Beverage

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



da sx Mohamed e Australia del Maddogs pub con Alessio, Luca Gennaro e Mike

MADDOGS PUB

Lasciamo Vittorio Veneto e ci dirigiamo a Conegliano dove, in via Caronelli 17, ci fermiamo al **Maddogs Pub**. Il locale è storico ma solo da quasi tre anni è stato rilevato da Matteo, Mohamed e Australia che da osteria l'hanno trasformato in un pub molto particolare, con pietre a vista, tanto legno che trasmette calore, luci soffuse, sicuramente un ambiente accogliente, così come simpatico e sorridente è lo staff, una squadra unita che della passione per birra e rapporto umano ha fatto un lavoro. Parliamo con Australia che sottolinea come il Maddogs sia un pub all'italiana in cui il cibo e la qualità degli ingredienti hanno la massima importanza, e anche le dimensioni del locale dimostrano la natura "nazionale": non i giganteschi pub anglosassoni di un tempo ma un'ospitalità che in estate arriva a servire 100 coperti. La birra Cornelissen è degna compagna di

piatti gourmet e, in occasione del nostro arrivo accompagnati anche dall'export manager, sulle spine abbiamo trovato King Mule IPA, King Mule Saison IPA e King Mule Red. Quest'ultima in particolare, nonostante i suoi 9 gradi, ha spopolato sul pubblico per la sua bevibilità ed è già diventata un cavallo di battaglia, come sarà andando avanti nella stagione la più leggera Saison, inutile dire che La King Mule IPA ha da tempo il gradimento della clientela del Maddogs. Altre birre Cornelissen da tempo sono nella lista del locale, ora i clienti avranno qualche nuova tipologia... una coccola in più per chi lo frequenta.

Ed ora la nostra meta è a Ponte nelle Alpi,



da sx Massimo del Monkey's Bar con Alessio, Gianni e Mike



in provincia di Belluno, dove in via Cugnan 29 ci aspetta Massimo, titolare del **Monkey's Bar**, un full time che apre la mattina per continuare ad offrire un servizio utile al paese ma si è caratterizzato come birreria con offerta di panini, ben farciti e con ingredienti di prima scelta, e ben 9 spine. Ci dice Massimo, *quando ho rilevato il locale avevo tre spine poi sono andato a crescere di pari passo con la mia passione per la birra, nello specifico birra belga.*

Come nasce questo amore? *Grazie a Di.Be.R. che da tempo organizza corsi di spillatura e di cultura birraria, vi ho partecipato e confesso che le belghe mi hanno "folgorato", ho fatto diversi viaggi in Belgio ed è sempre una bella scoperta.* Continua a dirci Massimo: *al 60% propongo birre bionde, meno alcoliche, a meno che il cliente non voglia fare abbinamento con quanto sta mangiando ed allora anche una gradazione più alta è ben accolta anche dal mio pubblico, questo avviene in occasione di cene particolari.* In una cittadina che non arriva a 8000 abitanti, come sei riuscito ad attrarre gente e a superare indenne la pandemia? *La buona offerta ha fatto molto, il servizio tutto il giorno altrettanto, ho organizzato serate musicali live che hanno fatto conoscere il locale, trasmetto le partite di calcio.* Per superare la pandemia, conclude, *mi sono promosso "consegretario a domicilio", questo mi ha fatto mantenere il rapporto con i clienti e mi ha salvato dalla depressione.* Per quanto attiene alle birre Cornelissen, il Monkey's Bar ha una bella selezione in bottiglia, alla spina Massimo sta valutando quale inserire, per ora sappiamo che Cornelissen sgorgherà a breve con qualche novità dai rubinetti del Monkey's Bar.

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





Creatività, fantasia, collaborazione. THIS IS TO ØL

di Alessio Ceccarini

Creatività e flessibilità sono i due leitmotiv di To Øl, uno dei birrifici più intriganti della scena craft internazionale. Nato a Copenaghen nel 2010 dalla passione di due amici per l'homebrewing, per quasi dieci anni si

è identificato nella definizione di *birrificio gypsy*. Una realtà in continua evoluzione che ha fatto di approccio scientifico, sperimentazione e collaborazioni con birrifici da tutto il mondo il suo punto di forza.

Nel 2019 To Øl inizia un periodo di passaggio che si conclude a gennaio 2020 con l'apertura delle porte di **To Øl City**. La visione di To Øl è di creare un posto in cui poter produrre tutte le bevande che hanno sempre desiderato fare ed essere, allo stesso tempo, un punto di riferimento a cui i produttori da tutto il mondo possano appoggiarsi per la loro produzione.

To Øl City è uno spazio di 150.000 metri quadri, destinato in passato ad un'azienda di trasformazione di frutta



all'inizio e di ketchup poi, recuperato e ridistribuito sulla base delle necessità del birrificio. Il cuore della produzione è composto da due aree, una dedicata alle "clean beers" ed una "wild brewery". Se nella prima trovano spazio le fermentazioni "tradizionali", la seconda è un vero e proprio regno delle fermentazioni spontanee, con la speranza che la vicinanza degli orti favorisca la nascita di nuovi lieviti. In entrambi i casi non mancano le botti, foeders nuove ed usate, in arrivo da diverse parti del mondo, destinate a fermentazioni ed affinamenti. E proprio parlando di birre, una delle più importanti novità che To Øl City ha portato con sé è l'introduzione di una **core line**: accanto alle birre flagship che lo hanno reso celebre nel tempo come **Garden of Eden** e **Gose to Hollywood**, quattro birre pensate per essere simbolo di To Øl con la loro pericolosa bevibilità: City Session IPA, House of Pale, Whirl Domination e 45 Days Organic Pilsner.

Dalla "Wild Brewery" invece arrivano le birre del progetto **Nature**. Wild Ales a fermentazione acida in cui i birrai lasciano pieno campo alla creatività sperimentando con blend, aggiunta di ingredienti speciali e divertenti incursioni nel mondo del vino.

To Øl City è uno spazio dove non vengono messi confini alla creatività, per questo motivo alcune delle



idee inizialmente sviluppate da BRUS, brewpub di To Øl nato nel 2016 nel cuore di Copenaghen, sono state spostate qui come la produzione di aceto di birra o le sperimentazioni legate al mondo dei cocktail e dei fermentati. Accanto a questi un occhio di riguardo è da riservare alla distilleria: To Øl ha iniziato a lavorare con la distillazione sottovuoto di spirits e si dedica agli affinamenti in collaborazione con Phantom Spirits che si occupa dell'invecchiamento di Rum in botti che hanno contenuto birra.

Le birre di To Øl sono disponibili in tutta Italia grazie alla collaborazione con Ales&Co, importatore e distributore bolognese che dal 2006 seleziona i birrifici più interessanti del panorama craft internazionale. www.alesandco.it



HIGHWAY TO ALE

WWW.ALESANDCO.IT

SPREADING CRAFT BEER CULTURE IN ITALY SINCE 2006

ERDINGER accordo con BEER GRAVITY per la gamma di specialità

di Danilo Piperi

Erdinger Weißbräu, il noto birrificio bavarese leader nel settore delle Weissbier speciali, ha definito con Beer Gravity, che opera su tutto il territorio nazionale, un accordo per la distribuzione di una gamma di birre speciali.

Fanno parte della gamma:

- **Erdinger Urweisse**
Birra Weizen prodotta con una singola fermentazione, metodo che la rende particolarmente facile e piacevole da bere.
- **Erdinger Pikantus**
Weizen Bock scura di 7,3%, frutto di una lunga fase di maturazione che le conferisce un grande carattere.
- **Erdinger Oktoberfest**
Tradizionale Festbier di 5,7%, dal gusto pieno e ricco di aromi, dedicata a feste ed eventi tradizionali.
- **Erdinger Alkoholfrei**
Birra analcolica, a bassissimo contenuto calorico, piacevole da bere, dal gusto finale tendente all'agrumato.



Alessandro Zanghi
Direttore Generale Italia Erdinger



Valter Tognolo
AD Beer Gravity

Ad arricchire la gamma la grande novità presentata in anteprima al Beer&Food Attraction di Rimini, una nuova **Helles** a bassa fermentazione, nata dalla grande tradizione birraria bavarese, di colore dorato, corpo medio e una gradazione alcolica di 5,1%.

Con questa proposta di specialità Erdinger, spiega Valter Tognolo AD di Beer Gravity, si arricchisce notevolmente il nostro portfolio di birre speciali, dedicate al canale ho.re.ca.

Con Erdinger condividiamo la passione per il successo con prodotti di grande qualità.

I PROTAGONISTI DELL'ACCORDO

Privatbrauerei Erdinger Weissbräu - Birrificio leader mondiale per le birre weizen

La birreria di Erding, cittadina bavarese a nord-est di Monaco, nasce nel 1886, è a conduzione familiare ed è la più importante fabbrica del mondo di birre Weizen, con una produzione di oltre un milione e mezzo di ettolitri.



Beer Gravity

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



L'amore per la birra.



**ERDINGER
BRAUHAUS**
BAYERN

ORIGINAL
HELLES
LAGERBIER

DRINKABILITY

HIGH



ORIG. WORT

11.8°P

ALC. VOL.

5.1%

BEST SERVED AT

8°C



LA MIGLIORE QUALITÀ DEI NOSTRI MASTRI BIRRARI

WWW.ERDINGER-BRAUHAUS.DE

IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

Bitte ein Bit **Bitburger** collabora con **DESCHUTES** dell'Oregon

Collaboration beer "Dry Hop'd Zwickl" disponibile da subito

Bitburger porta sul mercato la **Dry Hop'd Zwickl**, una nuova birra nata dalla collaborazione con il birrificio statunitense Deschutes.

Si tratta di una Zwickl a tre luppoli, non filtrata, con grado alcolico pari a 4,9%, che convince per il suo gusto fruttato-luppolato. Simbolo di questa amicizia birraia intercontinentale, la Zwickl viene prodotta secondo il classico metodo di birrificazione tedesco con le varietà di luppolo aromatico americane Citra e Mosaic provenienti dall'area di coltivazione di Yakima, negli Stati Uniti, e il luppolo certificato Bitburger Siegelhopfen.

Con Deschutes condividiamo molti valori e ad accomunarci c'è anche una filosofia molto simile, ecco perché la collaborazione ha funzionato così bene, afferma il **mastro birraio Dr. Stefan Meyna**. Per noi come per Deschutes è importante utilizzare solo materie prime di altissima qualità e investire nella produzione della birra una grande quantità di tempo e di cura.

La Dry Hop'd Zwickl è già la seconda collaboration beer con un birrificio statunitense. Si è arrivati alla collaborazione nel 2019 nell'ambito della **Bitburger Challenge** tenutasi negli Stati Uniti, che consisteva nel produrre una *German Pilsner* particolarmente buona. In questo contesto è riuscita ad affermarsi Deschutes, che si è quindi aggiudicata la collaborazione con Bitburger. La specialità di birra a edizione limitata è disponibile nella lattina da 0,33 litri nonché nel fusto da 30 l.

Deschutes Brewery

Fondata come piccolo brew pub nel 1988 nello Stato federale statunitense dell'Oregon, oggi la Deschutes Brewery è annoverata tra i dieci principali produttori di birra craft degli Stati Uniti. La gamma di prodotti comprende un'ampia scelta di svariati stili di birra, dalla India Pale Ale alle sour beer, fino alla Pils, piuttosto insolita negli USA.



NEW
LIMITED EDITION

Bitburger Dry Hop'd Zwickl.

German Zwickl meets American hops.
Full-bodied. Fruity. Hoppy.

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

Conosciamo meglio, attraverso le parole del suo titolare, questa azienda di informatica con sede a Bari che, dal 2010, offre soluzioni digitali per PMI ed attività professionali, divenuta punto di riferimento nel settore del food & beverage.

Intervista a Franco Grieco, *Owner of NeaLogic*

Come nasce la vostra azienda?

La nostra azienda nasce nel 2010, grazie all'intraprendenza di un gruppo di giovani ragazzi che, dopo aver concluso il proprio percorso universitario in ambito scientifico-informatico, decidono di investire al Sud aprendo una propria attività d'impresa, in controtendenza rispetto alla propensione dell'epoca che vedeva esodi di tanti giovani verso le città del nord d'Italia.

Fin dagli albori ci siamo concentrati sulla progettazione di **soluzioni digitali** in ambito **food** attraverso lo sviluppo di strumenti che potessero innovare il mercato della ristorazione italiana.

Nel 2010, il mercato dell'**horeca** era ancora acerbo rispetto alle innovazioni tecnologiche.

Uscire con il nostro software di cassa gestionale e proporlo agli imprenditori dell'epoca richiedeva uno sforzo commerciale importante perché in Italia mancava ancora quella cultura digitale, che oggi si sta sempre più affermando anche nel settore della ristorazione, complici le chiusure e gli impedimenti legati al Covid-19.



NeaLogic, una realtà che ha ormai radici profonde: come siete strutturati?

Il nostro team è composto da oltre 20 figure professionali che animano la realtà aziendale.

Strutturalmente siamo divisi in 3 grandi unit: il reparto **informatico** che si occupa di sviluppare e progettare tutti i prodotti, il reparto **tecnico** che fornisce assistenza h24 a tutti i clienti, sparsi in Italia, ed il reparto **comunicazione** e marketing che segue la comunicazione e le strategie digitali per piccole e grandi aziende, lungo tutto lo stivale.

Inoltre, la nostra esperienza pluridecennale nel campo dello **sviluppo di software ed app mobile** ci permette di offrire **consulenza** a tante realtà italiane trasversali, attraverso una formazione per istituti privati, Università ed imprese.





Con oltre 1.000 clienti in tutta Italia, la vostra è una delle imprese digitali più apprezzate nel panorama nazionale: quali sono i prodotti digitali più richiesti nel settore horeca?

Siamo molto lieti di aver così tanti clienti che hanno scelto le nostre soluzioni tecnologiche per digitalizzare la propria attività. Colgo pertanto l'occasione per ringraziare i tanti imprenditori ristorativi che ripongono la propria fiducia nei nostri prodotti. Sicuramente tra i prodotti più richiesti c'è il software **gestionale** di cassa che si compone anche dell'infrastruttura hardware. Trattasi di punto cassa touch screen che permette di rendere più snelli ed agevoli tutti i processi di cassa legati alle ordinazioni e che consente, grazie ad una soluzione completamente in cloud, di avere sempre a portata di smartphone tutte le operazioni nonché la gestione del magazzino e dei tavoli di sala. Al contempo, tutte le comande vengono smistate direttamente nei centri di produzione, in modo da velocizzare anche le ordinazioni e non creare confusione tra cucina e sala.

Inoltre, durante il periodo della prima ondata Covid-19 abbiamo sviluppato oltre **500 app mobile** per la ristorazione che hanno permesso di ottimizzare il take away ed il delivery, rendendo autonome le attività ristorative sulla gestione dell'asporto e della consegna a domicilio. Un vantaggio di non poco conto se consideriamo le grandi percentuali che le piattaforme di delivery online richiedono ad ogni attività sulla consegna finale dei propri prodotti.

Ultimamente invece abbiamo scommesso sul mercato dell'automazione digitale presentando, nelle fiere di settore di tutta Italia, le nostre **Casse Automatiche** che, integrate alla tecnologia **Self Order** by NeaLogic, automatizzano l'intero processo legato agli ordini e ai pagamenti di cassa. Siamo convinti che questa sarà la nuova sfida per innovare la ristorazione!

Cosa bolle in pentola? Quali sono le novità sulle quali state lavorando e/o che avete lanciato da poco sul mercato?

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

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

Da alcuni mesi abbiamo lanciato sul mercato un'intelligenza artificiale, sviluppata in casa NeaLogic, denominata **Augusta** che agevola ed ottimizza il lavoro dei tanti imprenditori nel settore ristorativo attraverso un attento ed oculato controllo di gestione automatizzato.

Una **IA** che **monitora costantemente tutte le variabili in entrata ed in uscita e supporta i ristoratori nel controllo di gestione semplificando l'intero processo contabile e gestionale con risultati accurati e statistiche dettagliate, con soli 3 minuti al giorno!**



Concorsi SoloBirra 2022

Alla 46ª edizione di Hospitality, nel quartiere fieristico di Riva del Garda, si sono svolte il 21 marzo le premiazioni dedicate alle eccellenze della birra artigianale. Il 2022 ha visto la giuria di Solobirra esaminare oltre 200 birre non pastorizzate decretando i primi tre classificati in 22 categorie. Ad aggiudicarsi il premio **Best Beer 2022** come migliore birra per gusto, proprietà organolettiche e materie prime utilizzate è stata **Shirin Persia di 5+ Birrificio Artigianale**.

Best Beer 2021

Shirin Persia - 5+ Birrificio Artigianale.



Per la categoria Pils

1. Allegra - Birrificio La Martina
2. Peler - Birra Impavida
3. Pils - Birrificio Isola

Per la categoria Keller

1. Valkirija - Birrificio Plotegher
2. Lagerona - Birrificio Rethia
3. Vivienne - Birra Impavida

Per la categoria Hoppy Lager

1. Asgard - Birrificio Plotegher
2. Keller - Birrificio Darf
3. Rye Ipa - Birrificio Isola

Per la categoria Kolsch

1. Ornagher - Birra Eretica
2. Kappa - Manifattura Birre Bologna
3. Coloniale - Benaco 70

Per la categoria Bock

1. Doppelbock - Birrificio Darf
2. Bock - 5+ Birrificio Artigianale
3. La Bionda - Seiterre

Per la categoria British Bitters

1. 26,10 - Red Moon Brewing
2. Rossa - Birrificio Magis
3. Summit Red Ale - Forneria Messina

Per la categoria IPA

1. Session Ipa - Birrificio Isola
2. Session Ipa - 5+ Birrificio Artigianale
3. Tropic Thunder - Birra Impavida

Per la categoria APA

1. Yankee - Birrificio Casteldariense
2. Maria Mata - Birrificio Rethia
3. Pale Ale - Birrificio Isola

Per la categoria American IPA

1. ex aequo Ripa - Fuori Stile
1. ex aequo Ipa - Birra Turan
3. India Pale Ale - Benaco 70



Per la categoria Double IPA

1. Double Ipa - 5+ Birrificio Artigianale
2. Empire - Birrificio Hubenbauer
3. Guerrina - Duck Brewery

Per la categoria Porter

1. Stroo - Birrificio Lesster
2. Coffee Stout - Birrificio Isola
3. Black Therapy - The Ugly Sheep

Per la categoria Weizen

1. Weiss - Birrificio Sguaranda
2. La Nuvolosa - Seiterre
3. Birra del Brigante - Birrificio Lesster

Per la categoria Blanche

1. Blanche - Benaco 70
2. Magnolia - Birrificio Rethia
3. Birra Bianca - Viess Beer

Per la categoria Belgian Blonde

1. A Stagion - Birrificio Incanto
2. Alain Saison - Duck Brewery
3. Quadro - Barbaforte

Per la categoria Belgian Golden Strong Ale

1. Globetrottel - Birrificio Sguaranda
2. Leone - Seiterre
3. A Malament - Birrificio Incanto

Per la categoria Belgian Dark Strong Ale

1. Balurdon - Birra Eretica
2. Emmesedici - Pasubio
3. Nevik - Birrificio Plotegher

Per la categoria Birre Speziate

1. Shirin Persia - 5+ Birrificio Artigianale
2. Onelove - Birrificio Magis
3. 2112 - Birrificio Incanto

Per la categoria Birre Torbate/Affumicate

1. Krimisos Bruna - Birrificio Krimisos
2. Rum - Birrificio Lesster
3. Bourbon - Birrificio Lesster

Per la categoria Birre Fruttate

1. Castanea - 5+ Birrificio Artigianale
2. Birra alle Castagne - La Curtense
3. Tropical - La Curtense

Per la categoria Sour Ale

1. Sour Drop - Birrificio Agricolo Sorio e Deriva Brewing
2. Peach & Apricot - Birrificio Rethia
3. Urban - Birrificio Hubenbauer

Per la categoria Birre al Miele

1. Ape - Birra Eretica
2. Honey Ale - Birra ON/OFF
3. Malupina - Birrificio Incanto

Per la categoria IGA

1. Wild Side - Birrificio Rethia
2. Intrigata Al Marzemino - Barbaforte
3. Jolly Blue - La Curtense

Tra le etichette originali che si sono sfidate nel concorso **Best Label** 2022, si è posizionato al primo posto lo studio creativo Frei und Zeit, di Arno Dejaco, con il progetto grafico realizzato per Sudhaus GmbH/Srl, stampatore Litografia Castello srl.



La stessa giuria ha valutato anche i packaging brassicoli che per il secondo anno si sono sfidati nel concorso **Best Pack**.

Primo classificato Dario Frattaruolo per Freia di Ilaria Schirippa, stampatore La Commerciale.



Birra artigianale di montagna con acqua pura di sorgente.



DIMONT

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Cedarchis, Arta Terme (UD)
www.birradimont.com

DA BIRRA PASTURANA UNA MUNICH HELLES



È la terza creazione nella linea **Filo spinato** di Birra Pasturana, nata dalla collaborazione con il giovane birraio locale Lorenzo Mascherini. Un progetto di birre sperimentali e inconsuete, dove tecniche e materie prime vengono continuamente testate. Come le precedenti della linea, anche Munich Helles esce dai canoni storici del birrificio artigianale pasturanese: la nuova birra porta per la prima volta nei serbatoi del birrificio la bassa fermentazione. Caratteristica

che, rimarcata dal nome scelto, riporta subito chi la assapora ai gusti delle classiche birre bionde, le lager tedesche bionde e beverine.

Munich Helles, gradazione 5,1% vol., si rifà allo stile della Baviera. È una birra dorata, dalla schiuma persistente e cremosa, che rivela note semidolci di cereali e malto, con una sfumatura erbacea e floreale derivante dall'utilizzo di luppoli tedeschi di grande qualità, i cosiddetti luppoli nobili. Amaro contenuto, finale secco, grande equilibrio. La Helles di Pasturana è davvero per tutti: per bevute spensierate, quattro chiacchiere con gli amici, cene in compagnia e viaggi in Germania ad occhi chiusi.

Ma attenzione, nonostante la sua grande versatilità, Munich Helles è una birra di grande difficoltà tecnica, che ben si sposa con la filosofia Filo spinato: birre sempre diverse, per tutti, mai banali. Esperimenti che rimarcano i fondamenti della produzione di Birra Pasturana: birre buone, artigianali e originali. Munich Helles, presentata per la prima volta il 17 marzo, è disponibile solo in fusto.

VETRA E MØM BREWERS SI UNISCONO A RESOLVE PER L'EMERGENZA IN UCRAINA

Vetra è al fianco dell'Ucraina e **annuncia, in collaborazione con MØM Brewers, "Beer against war" per supportare il movimento birrario locale**. Il birrificio indipendente di Milano ha deciso di produrre una delle ricette di **2085 Brewery**, birrificio ucraino di Kiev che dovuto sospendere l'attività. La ricetta prodotta da Vetra è la **2085-3**, una *Hoppy Mexican Lager*, disponibile in preordine sul sito del brand e presso alcuni dei suoi distributori e dei locali associati. La produzione sarà sostenuta dai partner **Mr.Malt**, **ViaLatta canning solutions** ed **Etichette Italiane** che hanno rispettivamente offerto gratuitamente le materie prime, la linea di confezionamento e la stampa delle etichette. Con questa iniziativa Vetra e MØM Brewers si uniscono a **Resolve**, progetto collaborativo internazionale lanciato dalla statunitense 42 North a sostegno della Global Empowerment Mission (GEM), l'associazione non profit impegnata nel sostegno dei profughi ucraini e di quanti sono rimasti nelle aree colpite dal conflitto. L'intero ricavato andrà a sostegno dell'associazione.





V
VETRA

#BIRRADISTRADA

  @vetrabeer

BEEA
GRAVITY
THE BEER IMPORT COMPANY

www.beergravity.com
info@beergravity.com
beergravityofficial  

32 VIA DEI BIRRAI PRESENTA AUDACE BIO



Secca e dall'inconfondibile ed armonioso profumo di agrumi e frutta gialla matura, dai toni morbidi e rotondi che avvolgono il palato: ecco

Audace Bio!

Realizzata con tutte materie prime biologiche, genuine e attentamente selezionate: il malto d'orzo Eraclea, il luppolo belga, la scorza d'arancio, il lievito, sono tutti certificati bio per sistema di controllo europeo EC Reg. 834/07. Audace Bio, certificata IT BIO 006 E3402, ha una percentuale di biologico del 99,96. Fedele al proprio stile, 32 Via dei birrai presenta una versione a basso impatto ambientale rispettando, come documentato, le rigide normative che regolamentano la certificazione Bio. Audace Bio ha gradazione alcolica 8,4% vol. e si presenta in bottiglia da 75cl.

BIRRA MASTINO

Nella linea delle birre stagionali a cui Birra Mastino ci ha abituato, siamo arrivati alla dodicesima one shot, la **Crazy Shot 12**, una keller nata per celebrare le Ungespundet della Franconia. Testualmente ungespundet significa "non tappato", cioè indica che durante la maturazione le botti venivano lasciate stappate per far fluire l'anidride carbonica. La Crazy Shot 12 Keller, 5,6% vol., ha colore tipico dello stile tendente all'ambrato, il suo gusto maltato è reso ricco dalla decozione e l'aromaticità erbacea dei luppoli Tettnanger e Mittelfrüh rinfrescano il finale. Ideale per accompagnare i piatti tipici della tradizione tedesca come carne alla brace, insaccati e gli immancabili bratwurst o weisswurst con crauti.



BIRRA 16 PLATO DA BIRRIFICIO I DUE MASTRI

Il Birrificio I Due Mastri di Prato ha presentato a Carrara per Tirreno CT la nuova **Birra 16 Plato** in bottiglia da 75cl, una bionda ambrata pensata per la ristorazione, una birra scorrevole che strizza l'occhio ad un grado alcolico maggiore, 7.2 % alcool vol.

AVANT GREEN DI MC77

La nuova IPA del birrificio marchigiano, **Avant Green**, il nome che nel golf indica la parte di campo subito prima del green, dove sta la buca, è uscita i primi di febbraio. Definita da Cecilia e Matteo "Hazy", è prodotta con malti inglesi ed avena, luppolata con Citra, Simcoe e Mosaic e fermentata con un blend di lieviti capaci di esaltare le note fruttate dei luppoli smussandone gli spigoli. Dichiarano i soci mastri birrai: *Nel nostro percorso all'interno di questo stile stiamo mettendo in pratica le esperienze di produzione e di assaggi in giro per il mondo e, da sostenitori del ruolo chiave del lievito in ciascuna birra, l'utilizzo di nuovi ceppi è secondo noi un passo fondamentale per arrivare alla birra così come la abbiamo in mente.*



ONE LOVE DI BIRRA DELL'EREMO

In stile *West Coast IPA* prodotta con luppolo in fiore fresco, congelato appena raccolto nelle farm americana della Yakima, **One Love** è una birra dal colore oro carico con schiuma bianca, fine e pannosa. Al naso è esplosiva con sensazioni erbacee e agrumate, intense e prolungate che si ritrovano anche al palato. La base fermentativa è composta da un mosto prodotto grazie all'utilizzo di malto *pils*, *spring pale ale* e *carapils*. In bocca è delicatamente amara, pulita ed asciutta. È un'IPA di 6,8% vol., dalla facilità di bevuta sconvolgente, a cui l'utilizzo del luppolo in fiore regala sensazioni disarmanti.



VIOLA
italian premium beer



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



Rigoroso rispetto della catena del freddo: è su questo punto in particolare che si sono incontrate le strade del Birrificio Artigianale L'Orso Verde di Busto Arsizio (Varese) e di Bilivin, distributore di Lecco attivo in Lombardia.

Birra OV con Bilivin birre alla spina

di Chiara Andreola

Il Birrificio L'Orso Verde, da due anni Birra OV, fondato da Cesare Gualdoni nel 2004, festeggia quest'anno la maggiore età; e negli ultimi quattro anni, osserva il responsabile amministra-

tivo Paolo Bennici, *“ha conosciuto una notevole evoluzione: ora le realtà craft devono poter contare su capacità di produzione ottimizzate, controllo dei costi e della gestione finanziaria, perché il mercato è maturo.*

Per questo abbiamo puntato non solo su un nuovo impianto da 2400 litri e un capannone più ampio per i maturatori, portando la capacità produttiva a 5000 hl annui; ma anche su una rete di distributori più ampia,

BIRRE ARTIGIANALI



da sx Stefano Capelli di Bilivin e Cesare Gualdoni di Birra OV





che sono figure chiave in questa strategia". Bilivin è un'azienda fondata 40 anni fa; e ora in mano da un decennio ai fratelli Capelli, figli di uno dei fondatori. "Il 70% del nostro giro d'affari riguarda le birre alla spina, il 10% birre in bottiglia – spiega Stefano Capelli – e siamo stati tra i primi a puntare sulle birre artigianali. Te-



niamo molto alla loro corretta presentazione ai clienti, per non creare ambiguità tra queste e le industriali; e per fare un lavoro di crescita di ciascuna realtà, offrendo ciò che è adatto a soddisfare un pacchetto clienti sempre più ampio puntando appunto su questa diversificazione". Bilivin offre una serie di servizi relativi alla distribuzione: "Tutti gli impianti sono di nostra proprietà, e i tecnici sono tutti nostri dipendenti – puntualizza Capelli – così da garantire supporto ai locali, consulenza e formazione. E poi siamo rigorosi sul rispetto della catena del freddo". La collaborazione tra le due realtà prosegue da circa due anni. A "convincere" il Birrificio L'Orso Verde è stato in particolare quest'ultimo aspetto: "Scegliamo solo distributori che ci garantiscono la corretta conservazione del prodotto – assicura Bennici – perché il fatto che la birra arrivi integra è parte costitutiva della reputazione del birrificio". Bilivin nella Birra OV ha apprezzato in particolare "la bevibilità – riferisce Capelli –. Abbiamo studiato in Germania, sappiamo riconoscere i prodotti di qualità; e qui li abbiamo trovati, insieme a tanta passione. Siamo in crescita, ogni anno apriamo il nostro portafoglio clienti, e siamo stati felici di inserire Birra OV. Credo in particolare nel potenziale della Fe-ver Ipa, della Backdoor Bitter e della Gos'è".



**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

Sushiamo?...

Sì, ma all'**italiana**!

di Michele e Antonella Scutari

Nell'immaginario collettivo il sushi è visto come un'arte culinaria complessa, la cui realizzazione e gestione delle materie prime, pesce crudo in primis, richiede competenze e attrezzature non sempre alla portata di tutti (per spazi nelle cucine o tipologia di menu).

Per fortuna viviamo in un'epoca in cui le contaminazioni fra culture e la voglia di semplificare accorciano le distanze e generano nuove opportunità di consumo.

Il sushi, per conquistare i nostri palati, ha dovuto adattarsi da subito ai nostri gusti e alle nostre tradizioni, valorizzando molti aspetti della cucina mediterranea che, da sempre, ha saputo mettere lo zampino nella sperimentazione.

Ed è proprio la versatilità e la ricchezza della nostra dieta che ci ha spinto a pensare ad una sua versione alternativa....

E allora poteva mancare l'idea di un **sushi all'italiana**?

Come potete immaginare la risposta è.... questo matrimonio s'ha da fare!!

La facilità di gestione delle materie prime (non c'è pesce crudo), la sua capacità di adattarsi a tutti gli ingredienti del nostro territorio (salumi, formaggi, verdure e tanto altro) e di stimolare la fantasia dell'operatore che lo realizza, lo ha reso da subito interessante, molto appetibile e proponibile a tutti.

Il riso resta sempre la base di lavoro principale (per cui occhio alla tecnica di cottura) ma la grande varietà di ingredienti utilizzabili



lo rende una naturale fucina di idee e gusti che spesso si amalgamano e qualche volta si contrastano prima di fondersi in un vero piacere gastronomico.

Il sushi all'italiana non è solo buono ma è anche molto versatile poiché in grado di coprire differenti momenti di consumo ed oggi, in tempi di riorganizzazione, può essere un ottimo modo per l'operatore di arricchire la propria offerta senza appesantire il portafoglio.

Dieta o no, per i clienti dei nostri locali, le novità sono dietro l'angolo.

Vi presentiamo tre ricette di sushi all'italiana.

Nigiri con capocollo di Martina Franca, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto in olio, esterno con provola affumicata fusa al cannello.

Nigiri con friarielli, salsiccia di Norcia, scamorza affumicata, fonduta di parmigiano e cipolla caramellata.

Temaki con friarielli, salsiccia di Norcia, fonduta di parmigiano e pepe.



Colazione di Pasqua in Umbria

In Umbria la domenica di Pasqua è un giorno caratterizzato da una colazione diversa dal solito, è una colazione speciale che segna la fine della Quaresima... niente cornetto e cappuccino, ma torta al formaggio e vino!

Quando mi sono trasferita in Umbria questa colazione, un pranzo a giudizio mio, mi ha meravigliato, ora, dopo tanti anni, non mi sembra Pasqua senza questi cibi sulla tavola. Ma quali?

Prima di tutto la regina della tavola pasquale, la torta al formaggio! Fatta con uova, farina, strutto e almeno tre formaggi diversi; non oso addentrarmi nella ricetta, ogni famiglia dichiara la sua come migliore, io so che in campagna si "stressano" le galline per produrre tante uova e si prepara l'impasto un paio di giorni prima per una lenta e controllata lievitazione, inutile dire che la cottura un tempo era nei forni a legna, an-

cora oggi chi può li usa. Per essere buona la torta di Pasqua deve essere soffice e morbida, in gergo deve "avere gli occhi", ossia gli alveoli aperti. Con cosa accompagnarle? Con il capocollo, ma anche con coppa, lonza o salame... e in Umbria, patria della norcineria, i salumi di qualità non mancano! Ma non finisce qui, che Pasqua sarebbe senza uova? Uova sode quindi, decorate è meglio, niente male una frittatina di agretti o di erbe di campo (dato che è Pasqua alta si trovano già gli asparagi) o di erbe di campo e poi... vino, per chi ama il bianco in Umbria vuol dire bere Grechetto oppure un rosso Sagrantino. E per chi vuole chiudere a bocca dolce, una fetta di ciaramicola, tipicamente perugina ma che è diffusa in tutta la regione. È una ciambella soffice che prende il colore rosso dell'Alchermes e viene ricoperta di bianca meringa "tempestate" da confettini colorati.



DISTRIBUTORE ESCLUSIVO
IN ITALIA: F&G SRL



DIRETTAMENTE DA
ATLANTA, GEORGIA, U.S.A.



F&G
www.fg-srl.it

DISPONIBILI IN LATTINE E BOTTIGLIE DA 355 ML E KEY-KEG DA 30 LITRI

A pranzo sull'Olimpo con Demetra

Tartellette



Per 4 persone: 12 tartellette di pasta brisé, 240g macinato manzo magro, 80g crema ai quattro formaggi Demetra, 12 peperoncini gocce gialle in agrodolce Demetra, 120g formaggio spalmabile, q.b. olive denocciolate cultivar leccino, q.b. sale e pepe, q.b. mix colorato di fiori delle Alpi Wiberg, q.b. crema di aceto classica con Aceto Balsamico di

Modena Igp Wiberg.

Farcire i cestini con il macinato arricchito con la crema ai 4 formaggi e insaporito con sale e pepe. Guarnire le tartellette con il formaggio spalmabile, i peperoncini gocce gialle e le olive tagliate a rondelle. Cuocere in forno a 180°. Completare con glassa all'aceto balsamico e fiori delle Alpi.

Tortelli di Bosco

Per 4 persone

Per i tortelli: 200g pasta fresca all'uovo, 200g ricotta, 40g crema di spinaci Demetra, 150g parmigiano reggiano, q.b. noce moscata Wiberg.

Per il condimento: 150g pesto di noci Demetra, 120g funghi cardoncelli trifolati CUV Demetra.

Preparare il ripieno miscelando tutti gli ingredienti e inserirlo in una sac a poche. Stendere la pasta più fine possibile e confezionare i tortelli nella maniera desiderata. Condire abbondantemente con il pesto di noci e i cardoncelli arrostiti in padella. Servire in un piatto ben caldo e guarnire con gherigli di noce.



Doppio Petto di Faraona farcito ai Funghi Porcini

Per 4 persone: 450g petto di faraona, 100g di funghi porcini trifolati Demetra, 10 fette di pancetta tesa. Per il ripieno: 50g di carne di vitello, 50g di carne di maiale, 50g di salsiccia, 2 fette di pane in cassetta, 1 uovo, 50g di parmigiano grattugiato, sale, pepe, noce moscata

Unire tutti gli ingredienti ai funghi e miscelare, lasciando un po' di funghi a parte per guarnire il piatto. Battere leggermente i due petti di faraona. Salare e pepare, mettere il ripieno al centro e chiudere a portafoglio. Stendere la pancetta a fette e arrotolare il tutto stringendo bene e formando un rotolino. Quindi cuocere in olio, aglio e rosmarino da tutti e 4 i lati e poi passare al forno per 15 minuti a 170°C. Lasciare riposare e preparare il fondo di cottura aggiungendo alla salsa i funghi rimasti in precedenza. Usarli come letto adagiando sopra le fettine tagliate fini. Guarnire il piatto con polenta o vegetali a piacere.



Pera al Vin Brûlé con Crema di Ricotta e Cioccolato

Per 4 persone: n.4 pere Williams intere allo sciroppo Demetra, 750ml vino rosso, 80g vin brûlé Wiberg, 200g ricotta, 40g riccioli di cioccolato, 80g topping al cioccolato Demetra, 30g zucchero a Velo Wiberg

In un pentolino ridurre leggermente il vino rosso con lo sciroppo delle pere, aggiungere l'aroma vin brûlé e lasciare raffreddare. In un sacchetto sottovuoto mettere le pere allo sciroppo, aggiungere il vino, sigillare e lasciare le pere in infusione per almeno 2 ore. Setacciare la ricotta, aggiungere lo zucchero a velo, i riccioli di cioccolato e mettere in una sacca da pasticciere. Servire le pere su un letto di crema alla ricotta e decorare con il topping al cioccolato.



AU TH EN TIC

food passion

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



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Primavera all'insegna dei nuovi **Formaggi alla Birra!**

La nota azienda di importazione, produzione e distribuzione di specialità alimentari con sede a Migliarino Pisano, da sempre ci tiene ad introdurre ogni anno **grandi novità** e quest'anno **si è davvero superata!**

Dopo lunghe ricerche è infatti riuscita a far arrivare in Italia **6 nuovi formaggi** legati ai **marchi più apprezzati di birre del Belgio**.

Senza voler dare la priorità ad alcuni rispetto ad altri, prendiamo per primo in considerazione il **Formaggio Delirium Tremens**, un formaggio di fattoria a pasta dura con latte crudo e il **22% di birra** tra gli ingredienti, caratteristica che gli dona un sapore morbido con aromi di birra fresca, erbe e lievito.

Sulla stessa linea si presenta il **Formaggio alla Tripel Karmeliet** dal delizioso aroma di **birra ai tre cereali...squisito!**

A seguire il **Formaggio affinato alla birra Brugge Rodenbach**, tipico delle Fiandre, capace di unire due **specialità regionali** in un prodotto **cremoso e speziato**.

E poi?! **Formaggio alla birra bionda Lupulus** dalla pasta liscia e il piacevole gusto "burroso e birroso" in comode forme da 1,5 kg.

Ma la tradizione birraia belga è anche e immancabilmente legata al mondo monastico, ecco quindi che Svevi ha introdotto in catalogo due **Formaggi d'Abbazia**: il **St. Bernardus** e il **Corsendonk**, formaggi pastorizzati e stagionati che **si abbineranno al meglio alle vostre birre!**

E non finisce qui, la gamma di formaggi speciali è ben più ampia: per chi non lo sapesse i fantastici sei vanno ad aggiungersi ai due **formaggi trappisti Orval e Westmalle**, al **formaggio**



NUOVI FORMAGGI DAL BELGIO

alla birra Duvel e ai 3 formaggi d'alpeggio stagionati in birra, vino e sidro ottimi per tagliere strepitosi.

Non resta che iniziare a scaldare le **papille gustative** per una primavera a tutta birra e soprattutto... all'insegna dei **Formaggi alla Birra!**



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

Vivill'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



di Daniela Morazzoni

SUA ALTEZZA LA NATURA

A 1.000 metri sul livello del mare, il birrificio Rothaus è la birreria più alta della Germania.

Dal 1791, anno di fondazione, ha sempre tenuto alto anche l'impegno di produrre birre di qualità, realizzate con sapienza artigianale e amore per la tradizione. Il paesaggio in cui è immersa, con i suoi boschi profondi, i pascoli verdi e le caratteristiche casette di legno, sembra essere l'anticamera del Paradiso. Da oltre 230 anni la Badische Staatsbrauerei Rothaus è saldamente collegata alla Foresta Nera: origine, tradizione e modernità collegano birreria e regione.

E questo si rispecchia fedelmente nella produzione: la scelta di materie prime pregiate, la tutela dell'ambiente in tutte le fasi produttive e infine una impressionante sala di cottura, che rappresenta il cuore del birrificio Rothaus. Lì ha luogo l'esclusivo processo di delicata birrificazione che esalta la qualità della birra, da sempre in linea con i dettami e lo spirito originario dell'Editto di Purezza bavarese del 1516, pensato

per salvaguardare il consumatore: solo acqua morbidissima raccolta dalle proprie sette fonti, il miglior malto d'orzo locale e luppoli al 100% aromatici da Tettang e Hallertau. È così che, secondo ricette tradizionali e grazie a modernissimi impianti pienamente rispettosi dell'ambiente, nascono le birre Rothaus, **tutte naturali e non pastorizzate**. Simbolo della birreria è una ragazza bionda in abito tradizionale della regione; gli amanti della Rothaus la chiamano "Biergit Kraft", un gioco di parole nel dialetto locale fra il nome femminile Birgit e la parola Bier, che sta a significare "La birra dà forza". Una forza che viene dall'alto... della natura!

LA REGIONE NEL CUORE: IMPEGNO E TUTELA DELL'AMBIENTE

Come produttore di birre puramente naturali e genuine, la birreria Rothaus ha il massimo interesse per la protezione del proprio ambiente e da sempre si sente obbligata a sviluppare un'economia sostenibile. Da secoli la sostenibilità a Rothaus





è una pratica vissuta. Quindi non meraviglia che molto prima che la protezione ambientale diventasse un patrimonio generale, la birreria Rothaus ha prestato grande attenzione alle questioni correlate.

Già nel 2008 hanno spostato il rifornimento di energia termica da gasolio a energie rinnovabili. A livello nazionale è attualmente **il più grande sistema di riscaldamento a biomassa funzionante in un birrificio**. Oltre a ciò la birreria preleva energia verde al 100% regionale, proveniente dalle centrali idroelettriche del "Hochrhein" e usa l'energia termica solare grazie al **più grande impianto di calore di processo della Germania**.

La birreria usa impianti di produzione all'avanguardia con un'efficienza energetica altissima che aiuta a ottimizzare notevolmente il consumo d'energia.

Già dal 2002 ha un sistema di gestione ambientale certificato ISO 14.001 e dal 2015 un sistema di gestione energetico certificato ISO 50.001. La birreria li fa controllare annualmente e ogni 3 anni vengono di nuovo certificati.

Come una delle prime aziende del Land Baden Württemberg fa parte del patto clima BaWü e ha firmato un accordo sui cambiamenti climatici. Per una ulteriore assunzione di responsabilità ha aderito alla WIN-Charta, strumento per la sostenibilità.

ESTRATTI DALLA WIN-CHARTA

Sottoprodotti della produzione di birra (mangime, alcool dalla dealcolizzazione)

Durante la produzione delle specialità birraie Rothaus, si accumulano anche sottoprodotti come le trebbie e il lievito. Entrambi sono ottimi mangimi per l'allevamento del bestiame.

Per motivi giuridici l'alcol ottenuto dall'impianto di dealcolizzazione viene trasformato da un riciclatore in alcol industriale (etanolo). Oltre a ridurre il consumo di energia e le emissioni, l'efficienza delle risorse gioca un ruolo decisivo per la Rothaus. In questo vasto campo, installando nel 2018 un classificatore per bottiglie, volevano combattere i continui problemi con il vetro a rendere, causati dalla continua personalizzazione delle bottiglie da parte dei birrifici. Nel 2019 hanno implementato più ampio lo scambio diretto con vari birrifici.

Eliminando le deviazioni durante il trasporto, questo scambio diretto ha un grande potenziale di conservazione delle risorse rispetto allo scambio tramite società di servizi normalmente utilizzate nel settore. Così negli ultimi anni hanno iniziato a creare una partnership per lo scambio di bottiglie con vari produttori di bevande rilevanti per aumentare il numero di bottiglie scambiate. I risultati si sono visti subito: dal 2017 al 2018 già triplicato il numero di bottiglie, da 1,7 milioni a 5,1 milioni. Nel 2019, attraverso il sistema di smistamento implementato, circa 10,8 milioni di bottiglie sono state rese disponibili direttamente e in purezza per il riutilizzo ad altri produttori di bevande. Ciò corrisponde a un aumento del 112% o 5,7 milioni di bottiglie rispetto al 2018. Per i prossimi anni è previsto il mantenimento del livello raggiunto.

- Hanno offerto ai collaboratori, che vivono nella regione, la disponibilità di una bici per andare al lavoro: due terzi dei collaboratori hanno accettato questa proposta
- Ampliamento delle visite speciali del birrificio in tema di ambiente e sostenibilità



ENERGIA TERMICA SOLARE

Parti del tetto del capannone della birreria Rothaus sono attrezzati con impianti solari termici. Con essi è possibile condurre il calore di processo nella lavastoviglie delle bottiglie. L'impiego dell'energia termica solare porta a un'ulteriore riduzione dell'utilizzo di combustibili fossili. Sono installati su una superficie di quasi 1.000m² collettori che coprono esattamente il consumo di energia dell'intera birreria, così viene anche evitato di produrre l'esubero, che non potrà essere usato. La resa annua è di circa 400 megawattora che corrisponde a circa 40.000 litri di gasolio.

IMPIANTO DI DEPURAZIONE

È fra le pochissime birrerie in Germania che gestiscono un proprio impianto di depurazione. Le acque reflue vengono ripulite al 99,9% dei corpi estranei e dopo la chiarificazione raggiungono quasi la qualità delle acque balneabili. I 70 metri di dislivello tra birrificio e impianto di depurazione è utilizzato per generare elettricità. Convertito su una città, potrebbe pulire le acque reflue di 90.000 cittadini. Il calore di scarico dell'impianto riscalda in inverno l'intero edificio e il piazzale antistante del birrificio.

RICICLAGGIO

Vuoto a rendere: le bottiglie, di altissima qualità, possono essere riutilizzate fino a 40 volte.

Capsula pieghevole: nella sua produzione viene già utilizzato quasi il 40% di alluminio secondario. L'uso del materiale così è stato ridotto del 30% e questo può già minimizzare una parte molto significativa delle emissioni di CO² durante il processo di produzione dell'alluminio. Le capsule vengono semplicemente premute (non incollate) e possono quindi essere facilmente rimosse o spinte verso il basso. Se rimane sulla bottiglia, viene riciclato al 100% utilizzando una macchina speciale nel birrificio. Inoltre in Birreria sono al lavoro per usare un'alternativa in carta.

OBIETTIVO

Sulla strada per essere neutrale per il clima, l'obiettivo è di ridurre entro il 2030 almeno il 17% delle emissioni di gas serra rispetto al 2019. Per ottenere questo obiettivo la birreria punta ai seguenti provvedimenti:

- Integrazione di una fase di impianto di depurazione anaerobica: risparmio previsto ca. 400 t CO²-e all'anno
- Acquisizione di un generatore di vapore ad alta velocità: risparmio previsto ca. 60 t CO²-e all'anno
- Parco mezzi: risparmio previsto ca. 280 t CO²-e all'anno
- Nell'ambito della catena del valore a monte (fornitori per malto e vetro): risparmio previsto ca. 1.827 t CO²-e all'anno

ROTHAUS PROGETTO -WIN!

Iniziativa contro la sparizione degli insetti

Gli insetti sono essenziali per l'equilibrio degli ecosistemi. Negli ultimi decenni il numero di insetti di ogni specie è diminuito drasticamente. Nel 2019 si è iniziato ad installare diversi "hotel" per insetti e cassette per nidificare e sono state ampliate le aree di prati fioriti. A questa iniziativa collabora un gruppo locale che partecipa al progetto e lo sostiene con la propria competenza. Un collaboratore di Rothaus, membro di questo gruppo locale di esperti, ha contribuito in gran parte allo sviluppo del progetto. Oggi sull'area della birreria, in totale, ci sono tre hotel per insetti, una casetta per nidificazione dei falchi e numerose cassette per la nidificazione di altre specie di uccelli. Tutto questo in prossimità di circa un ettaro di prati fioriti, che rappresentano un'ulteriore base per la diversità degli insetti. Per i prossimi anni è previsto di espandere la quota dei prati fioriti e gli sforzi in termini di conservazione degli insetti. A tal fine, un ulteriore 10% di terreno sarà predisposto per l'inverdimento sostenibile e saranno installati almeno altri tre hotel per insetti e nidi per nidificazione.

Il rispetto e la tutela dell'ambiente appena descritti li ritroviamo nelle squisite birre Rothaus, ovviamente naturali e non pastorizzate. Importatore in esclusiva **www.birrekiem.com**



nealogic

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

Cassa Amica

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

PROIETTA LA TUA ATTIVITÀ NEL FUTURO!

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



**ELIMINA LE CODE
IN CASSA**



FISCALITA' FACILE



ORDINA IN POCHI CLICK



ELEVA I TUOI STANDARD IGIENICI



PAGA IN AUTONOMIA



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



**COMANDE
AUTOMATICHE E VELOCI**



**STATISTICHE DETTAGLIATE
ENTRATE ED USCITE**

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



nealogic



Viale Luigi Einaudi, 27
70125 Bari

+39 080 5357292
+39 366 52 93 550



www.nealogic.it



Anno 23 n°2 - 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

Antonella e 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

Ales&Co	Pag 37
www.alesandco.it	
Beer Gravity.....	Pag 39-47
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 9
www.amarcord.it	
Birra Flea	Pag 46
www.birraflea.com	
Birra Forst	Pag 35
www.birraforst.it	
Birra OV.....	Pag 51
www.birraov.com	
Birra Viola.....	Pag 49
www.birraviola.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 22
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont	Pag 45
www.birradimont.com	
Birrificio I Due Mastri	Pag 44
Tel. +39 0574 176 0708	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 41
www.bitburger-international.it	
B&S WEB	Pag 59
www.birraandsound.it	
Brewrise.....	Pag IV
www.brewrise.com	
Cuzziol	Pag 29
www.cuzziol.it	
Demetra	Pag 57
www.demetrafood.it	
Globo Beverage	Pag 33
Tel. +39 340 8975748	
Enterprise srl	Pag 27
www.enterprisesrl.it	
F&G srl	Pag 11-55-III
www.fg-srl.it	
Haacht Super 8	Pag 6
www.haacht.com	
HB München	Pag 15
Tel. +49 8992105/0	
Kiem	Pag 5
www.birrekiem.com	
Krombacher	Pag 7
www.krombacher.com	
Kuchlbauer	Pag 23
www.kuchlbauer.de	
Kühbacher.....	Pag 20
www.kuhbacher.com	
Mutinelli Weltenburger	Pag 17
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Bischofshof	Pag 10
Tel. +39 0464 431101	
Nealogic	Pag 63
Tel. +39 080 5357292	
QBA Averbode	Pag 25
www.qualitybeeracademy.it	
San Geminiano - Italica Rossa	Pag II
www.sangeminiano.it	
Svevi	Pag 58
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft	Pag 26
www.tebsdraft.com	
Theresianer Zerocinquanta	Pag 21
www.zerocinquanta.beer	
Zago	Pag 8
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

Non Bevetele tutte



Servono per i Gin Tonic

TONICHE BIOLOGICHE PRODOTTE IN ITALIA

pluseight.it



VINTAGE CELLAR

Straordinariamente
BIRRE



BREWRISE
matter of style

brewrise.com
@brewrise f
@brewriserl i