

# B&S

## BIRRA & SOUND



**BACK** Flötzinger Bräu **ANNIVERSARY** 200° Rodenbach **EVENTI**  
Ad Horeca Campania **LOCALI** Queenwood a Caserta, Chiosco per  
Matteo ad Arco **ON THE ROAD** In tour con Birra Ingross **IN VETRINA**  
Brauerei C. & A. Veltins, Theresianer NYI Beer Competition, Budweiser  
Budvar **DEGUSTAZIONI** QBA al John Cabot Pub **BIRRE ARTIGIANALI**  
Birra dell'anno, Dentro la cotta, Fabbrica di Birra Ronzani, Birra OV  
**DALLA CUCINA** Stagionalità in tavola, Authentic Food Passion



**Ottakringer**

**PRODOTTA A VIENNA DAL 1837**



**BREWRISE**<sup>®</sup>  
matter of style

#brewriserl  
@brewriserl  
brewrise.com

ottakringerbrauerei.at

# B&S

## OLTRE LA CRISI

**L**e sanzioni alla Russia e relative ritorsioni, la carenza di alcuni cereali, lo scarseggiare dell'alluminio necessario alla produzione delle lattine, l'aumento dei costi dei fertilizzanti sono solo alcune delle preoccupazioni che ci attanagliano. Non occorre essere degli economisti per capire che tutto è aumentato e aumenterà, né possiamo attribuire questa situazione esclusivamente alla guerra. Gli aumenti energetici c'erano già stati, semmai sono peggiorati. La guerra in Ucraina, da sempre considerata il granaio d'Europa, mi ha fatto pensare in prima battuta all'aumento di pane, pasta, biscotti e ad uno dei nostri piatti nazionali, la pizza. In realtà leggo che l'Italia importa ben poco da Russia ed Ucraina (ad esempio 3% di grano tenero e 15% di mais dall'Ucraina, dati ISMEA), ciò non significa che siamo esenti da ripercussioni. Dobbiamo capire che tutta la nostra produzione agricola sarà influenzata dalla mancanza di fertilizzanti che la Russia ha bloccato per tutti i paesi europei. Insomma, la situazione è seria, e proprio mentre ci stavamo riprendendo dalla pandemia. Quanto inciderà questa situazione sul mercato della birra? credo che per la piccola produzione nazionale non sarà un problema enorme mentre lo diventa a livello globale per tutte le aziende brassicole che sono cresciute grazie all'import-export e che oggi devono aggiungere, ai costi per l'energia, quelli per il trasporto. Per luce, gas, petrolio la guerra ha solo peggiorato una situazione già esistente. Non possiamo illuderci che questa situazione globale non incida sull'attività economica di ognuno di noi, possiamo solo prepararci ad affrontare una realtà che non avremmo creduto di dover vivere. Ricordiamo che la parola crisi può trasformarsi nel presupposto essenziale al miglioramento e alla rinascita.



# SOMMARIO

## 12

BACK

• **A Rosenheim con Flötzing Bräu**, una visita all'unico birrificio privato e familiare della città.



## 14

ANNIVERSARY

• **Rodenbach, heritage in a bottle.** A Roeselare per festeggiare 200 anni con una birra celebrativa.



## 16

EVENTI

• **Due volte di Ad Horeca!** Inaugurata il 4 aprile scorso Ad Horeca Campania.



## 18

PROFILE

• **Matteo Toso Campione Italiano Biersommelier 2022.** Il premio a passione e impegno.



## 20

LOCALI

• A Caserta **Queenwood Risto-Pub**, tra i più longevi pub della provincia, il locale ideale per sorseggiare birre **HB München**.



• Ad Arco (TN), **Chiosco per Matteo**, dove dalle spine scorrono le birre del Gruppo **Bitburger** e della **Benediktiner** Weißbräu.



## 24

ON THE ROAD

• **In tour con Birra Ingross.** La nota azienda di distribuzione ci ha guidato in visita a due clienti: **MK da Miki** a San Zeno di Cassola e **L'Angelo d'Oro Birreria & Trattoria** a Marostica.



## 28

IN VETRINA

• **Quasi 200 anni di Brauerei C. & A. Veltins**, un birrificio radicato nel territorio che ripropone la **Grevensteiner Original**.



• **NY International Beer Competition 2022: Theresianer in vetta con un palmares d'eccezione.**



• **Autentica birra ceca con la nuova colonna della Budweiser Budvar**, importatore esclusivo K.Kiem.



Spigolature 42 - 44

Dentro La Cotta 46 - 47



## 36 MERCATO

- **Intervista a Vittorio Lombardini, General Manager del Consorzio Sangeminiiano**, che ci parla dei servizi offerti agli associati.



## 42 BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature: Birra dell'Anno



- Dentro la cotta

- **Fabbrica di Birra Ronzani**: un nuovo inizio per una birra nata a Bologna nel 1855.



- **Nuovo formato per la Gos'è? di Birra OV.**



## 52 DALLA CUCINA

- **Stagionalità in tavola**, cibi sani, minor costo, sostenibilità ambientale.



- **Authentic Food Passion Demetra. Con le mani, con la testa. Con il cuore.**

## 38 MARKETING

- **Restyling grafico nel "mondo Amarcord"**, nuova veste per le etichette delle Amarcord Classiche e delle Bad Brewer.



## 60 ATTREZZATURE

- **L'app di ConnectedCooking di Rational** cambia il look e migliora le funzionalità.



## 62 OSSERVATORIO

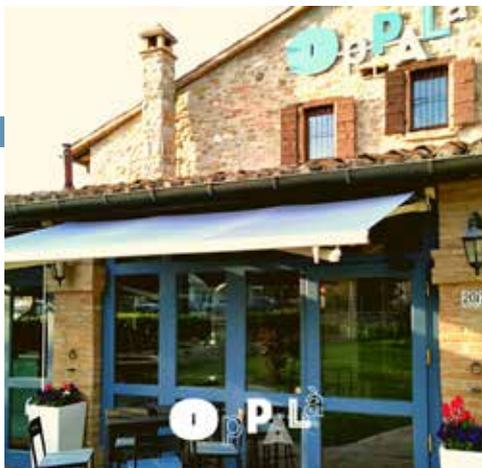
- A Mannheim dal 1679 **Eichbaum Brauerei**, il primo birrifico nella regione Baden-Wurtemberg.



## 40 DEGUSTAZIONE

- **QBA al John Cabot Pub** di Roma, in una serata di degustazione con il Biersommelier Roberto Parodi..



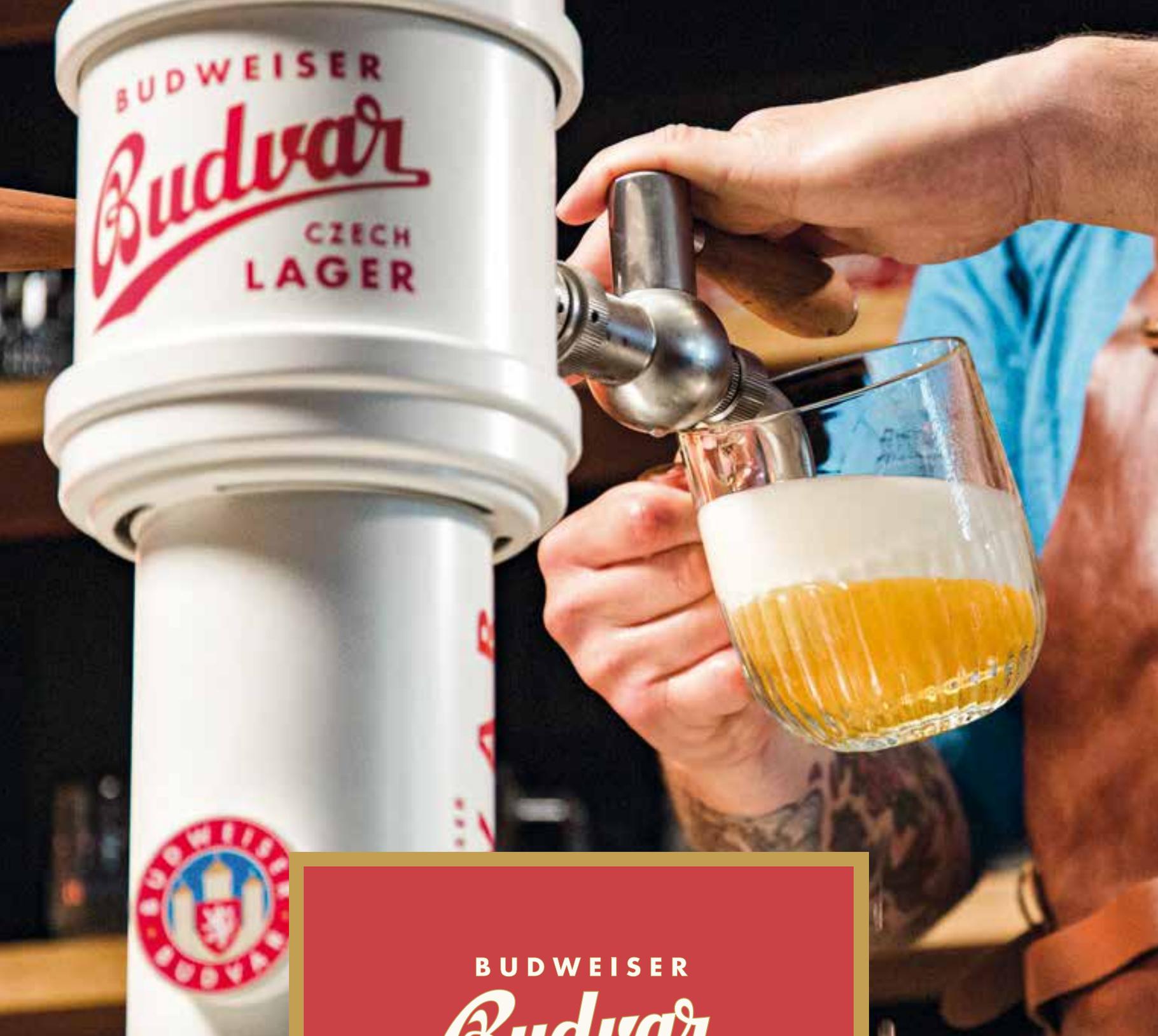


# OPPALÀ

Il 14 aprile scorso ha aperto, a Santarcangelo di Romagna, un ristorante pizzeria gourmet che è una nuova sfida imprenditoriale per 4 titolari di storici locali in provincia di Rimini. Oppalà, come l'esclamazione che incita al salto, sarà un ristorante-pizzeria che porterà la pizza gourmet a Santarcangelo, con menù di alta qualità e ricerca di prodotti, con particolare attenzione ai piatti di carne. Anche l'attenzione al divertimento sarà grande, con aperitivi, concerti e dj set. *Puntiamo a una clientela giovane e non solo*, dicono i quattro imprenditori, *vogliamo offrire un luogo per fare festa e svagarsi*. Oppalà vede all'interno tre ampie sale, impreziosite da opere di artigianato e artistiche dei Mutoid. Tra queste, sulle pareti del ristorante, si può ammirare la street art di 'Tomoz' Federico Bandini. Con la capienza di 100 coperti e un vasto giardino esterno pronto ad ospitare barbecue, music live e divertimento per i più piccoli, Oppalà punta a diventare un punto di riferimento per tutta la provincia.



da sx Agostini, Signoretti, Mami, Bevitori



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](http://birrekiem.com)



## BECK'S UNFILTERED



Realizzata con il 100% di ingredienti naturali, Beck's Unfiltered è un prodotto ispirato al processo di birrificazione del 1873 e creato dalle **mani degli esperti mastri birrai** della Beck's Brauerei.

Beck's Unfiltered fa uso di un lievito che in maniera naturale si posa sul fondo della bottiglia, da attivare attraverso un preciso rituale: **occorre semplicemente capovolgerla**, per qualche secondo, in modo da distribuire uniformemente il lievito.

Il risultato? Una **pilsner** naturalmente velata e dal perlage fine, la quale presenta un gusto equilibrato e dona al palato sensazioni morbide e rinfrescanti. L'olfatto viene invece conquistato dalle note fruttate del lievito, con un tocco di mela verde.

"La giri, la bevi, la senti", questo il payoff della campagna di lancio di Beck's Unfiltered.

## CERES HEMPINESS

La novità Ceres è una *birra a bassa gradazione alcolica* (5.0%) e una **forte componente olfattiva** che emerge appena stappata per l'**aroma di canapa** che ne delinea il carattere unico. Naturale e avvolgente il profumo di Ceres Hempiness accompagna e arricchisce l'esperienza di bevuta, donando una sensazione di freschezza a questa lager chiara dai riflessi dorati con retrogusto erbaceo. Ceres Hempiness non contiene la componente psicoattiva, THC, e l'effetto rilassante, CBD, tipici della cannabis ma l'aroma è inconfondibile.



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



16 **B** 49

**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](http://www.bischofshof.de)

## CHERNIGIVSKE

La birra più amata in Ucraina, **Chernigivske**, ora acquistabile anche in Italia nei bar, ristoranti e negozi. **AB InBev**, proprietaria del marchio, garantisce una donazione di almeno **5 milioni di dollari** ad alcune ONG prescelte, tra cui Caritas International, per sostenere **azioni di aiuto umanitario**.

In ogni caso, tutti i profitti di AB InBev saranno destinati al medesimo scopo.

**Anna Rudenko**, direttore marketing di Chernigivske Ucraina, ha condotto questa iniziativa dal Belgio dove si è trasferita con parte della sua famiglia il mese scorso.

*Sono orgogliosa di lanciare Chernigivske in Italia a sostegno di iniziative di aiuto umanitario, ha dichiarato Rudenko. Chernigivske è un marchio apprezzato da generazioni di ucraini.*

*Come produttori di birra, possiamo sfruttare i nostri legami con i consumatori per inserire il brand nel mercato italiano e permettere a chi lo acquista di contribuire alle iniziative di aiuto umanitario in corso. I distributori e i rivenditori interessati a partecipare all'iniziativa - o i consumatori incuriositi a saperne di più possono visitare il sito: <http://chernigivske.ua>*



Referente per l'Italia:

Alessio Rasera  
Cell. 340 8975748  
[info@globobeverage.com](mailto:info@globobeverage.com)

## KUHBACHER IN FESTA

Dopo le obbligate interruzioni degli anni passati dovute alla pandemia, finalmente quest'anno sono tornati i festeggiamenti per Kuhbacher, la birra bavarese dal cuore italiano. In Baviera a Kuhbach la **BrauereiFest** si è svolta dal 25 al 29 maggio, per quanto riguarda la Bierfest di Gressonay, il Gruppo Folkloristico ha confermato le date dal 23 al 26 Giugno. Tutti in Valle d'Aosta per godersi un festa folkloristica e l'ottima birra Kuhbacher.



## UN LIBRO PER UN BAR DI SUCCESSO

Luca Malizia e Ilias Contreas della MIXOLOGY Academy e Bar Wars, comunità di oltre 2000 professionisti e centro di consulenza e formazione, propongono un libro per avere successo con un Bar. Il titolo del libro, edito da Bar Strategy Edizioni, è quanto meno esplicativo: **Come vincere la Guerra dei Locali**, 300 pagine dedicate agli imprenditori del settore per conoscere ed applicare la strategia necessaria ad uscire dalla crisi ed ottenere il giusto profitto. Il Metodo Bar Wars spiegato dai due veterani del bar-business promette al lettore/gestore di fare del proprio locale *Un'arma Macina Soldi*.



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



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



**DUCHESSE**  
— DE BOURGOGNE —

THE UNIQUE SYMPHONY OF  
THE FLANDERS SOUR RED ALE



IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

INFO@BEERGRAVITY.COM- [WWW.BEERGRAVITY.COM](http://WWW.BEERGRAVITY.COM)

FOLLOW US   



# KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

## VI ASPETTIAMO

### 25-29 Maggio

*Brauereifest Kuhbach*

### 23-26 Giugno

*Bierfest Gressoney*



## PERONI NASTRO AZZURRO

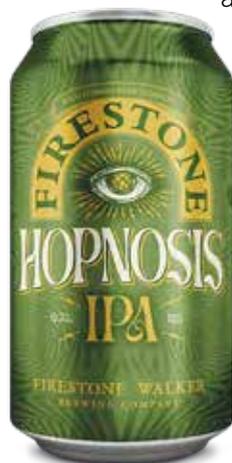


Nastro Azzurro, la birra premium italiana più bevuta nel mondo, da aprile si presenta anche in Italia come "Peroni Nastro Azzurro", con una nuova immagine coordinata a livello globale. Stessa birra, stesso gusto unico, secco e rinfrescante dato dall'utilizzo del **mais nostrano™**, una varietà altamente pregiata, coltivata in Italia in esclusiva per Nastro; la produzione rimane in Italia, nei tre stabilimenti di Bari, Padova e Roma: cambiano la veste grafica e la piattaforma di comunicazione che diventa quella di un **premium brand internazionale**. La svolta sarà accompagnata da una vera **novità di prodotto, Peroni Nastro Azzurro 0.0%** nata per offrire al consumatore lo stesso gusto di Peroni Nastro Azzurro ma con lo 0,0% di alcol, grazie ad un nuovo processo di dealcolizzazione, frutto di massicci investimenti del Gruppo.

## HOPNOSIS DI FIRESTONE WALKER

È arrivata dalla California, grazie alla selezione **QBA**, la nuova creazione di Firestone Walker Brewing Company: è Hopnosis, una IPA innovativa brassata con Cryo Hops® statunitensi e neozelandesi in doppia luppolatura.

I **Cryo Hops®** vengono ottenuti attraverso un processo innovativo di frazionamento criogenico dei coni di luppolo in ambiente azotato al fine di preservare tutte le resine e gli oli aromatici.



In questo modo si garantisce una resa ottimale del luppolo, migliorando l'intensità aromatica e gustativa, limitando le caratteristiche astringenti e vegetali.

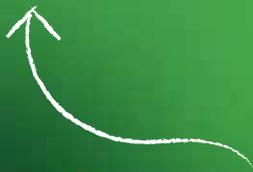
Hopnosis, grad. alc. 6,7% vol., ha un bel colore dorato con schiuma bianca e persistente, gusto ricco e fragrante, aromi intensi di frutta tropicale, note di mango, frutto della passione, uva bianca e litchi.



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**

# A Rosenheim con FLÖTZINGER BRÄU

**A**ndare a Rosenheim per conoscere meglio il Birrificio Flötzingler non può prescindere dal visitare questa cittadina ricca di storia, caratterizzata da palazzi settecenteschi color pastello con portici all'italiana, da chiese con il campanile a cipolla, e la Sankt Nikolaus è un po' simbolo della città, da interessanti musei fra cui lo Städtisches Museum allestito nell'antica porta trecentesca Mittertor. In sintesi, molto da vedere in una cittadina "spumeggiante" come le birre Flötzingler.

Ad aprile eravamo ospiti, insieme alla forza vendita di Idea Horca Solution, azienda di distribuzione nata dalla fusione di due realtà storiche della regione Friuli Venezia Giulia, Alimentaria Srl e DBB Srl, del birrifico più antico di Rosenheim, l'unico privato e familiare rimasto: Flötzingler Brauerei Franz Steegmüller GmbH & Co. KG

BACK





Le origini del birrificio risalgono al 1543 quando il duca Guglielmo IV di Baviera concesse il diritto di produrre birra, e relative tasse da pagare, alla birreria sita in Wiesengasse, ora Kaiserstrasse. Dopo poco più di 300 anni, era il 1868, Johann Krichbaumer, bisnonno dell'odierno proprietario Franz Steegmüller II, acquisì l'intera proprietà della famiglia Flötzing. Tradizione, passione e onesto lavoro, questo caratterizza il birrificio che non a caso ha

un motto: Dem Guten treu - Flötzing Bräu, cioè Fedele al buono! La visita al Birrificio è stata per tutti la possibilità di scoprire di più sul processo produttivo e su come viene garantita l'alta qualità delle birre. Ci siamo trovati di fronte ad un birrificio che, seppur piccolo, ha saputo affermarsi nel competitivo mercato della birra grazie alla sua "sana" attività artigianale. Come ci spiega **Giuseppe Casella**, responsabile ufficio export, "*posso affermare con orgoglio che le nostre birre rappresentano l'arte della birra artigianale bavarese*".

Notevole è la gamma di stili birrai prodotti, dalle forti birre bock alle rinfrescanti birre di frumento, dalle gustose birre lager alle deliziose stagionali. *Fra queste, come ci dice **Andrea D'Alessandro**, Direttore Vendite Italia, c'è la Wies'n Märzen, brassata per la festa d'autunno, la Herbstfest che, nel suo piccolo, nulla ha da invidiare al grande e famoso oktoberfest.*

Questa visita è stata per noi conoscenza, di maestria birraia e tecnologia evoluta, accoglienza, dalla colazione alla cena in splendide location, divertimento, un bel gruppo di persone con cui condividere l'esperienza, e tanta buona birra da gustare.





di Daniela Morazzoni

# R RODENBACH heritage in a bottle

ANNIVERSARY

**Q**uando si parla di Rodenbach, si parla di una lunga ed affascinante tradizione, di una storia iniziata duecento anni fa, di uno stile e di un prodotto unico nel suo genere.

Il birrificio di Roeselare, nel cuore delle Fiandre, è celebre in tutto il mondo per le sue **Flemish Red-Brown Ale**. Fondato nel 1821 da Alexander, Ferdinand Gregoor, Pedro e Amalia Rodenbach, nel 2022 festeggia ufficialmente i suoi **200 anni** con diversi eventi aperti ad operatori del settore, appassionati, ma soprattutto con il lancio di una birra celebrativa.

Si tratta di una **Red Tripel** creata da **Rudi Ghequire, Brewmaster** del birrificio, e dal suo team di birrai. Una Tripel corposa e strutturata, dalla gradazione alcolica sostenuta, che viene blendata con una Flemish Red Ale affinata per almeno due anni in botte di rovere.

*"The mildly acidic freshness, typical of Rodenbach, makes for a refreshingly complex and very drinkable tripel that pulls out all the stops. The beer's malty, fruity and wood-matured character comes alive in your glass, a real treat for all of your senses."*  
Rudy Ghequire

"La delicata freschezza acidula, tipica di Rodenbach, interviene sulla complessità di questa Tripel, rendendola rinfrescante sorso dopo sorso. Il carattere di questa birra, la sua componente maltata, quella fruttata e l'aromaticità dovuta al passaggio in legno si esprimono al massimo nel bicchiere, una vera e propria coccola per i vostri sensi", questa la traduzione di come Rudi Ghequire ha descritto la birra celebrativa.

Rudi, come abbiamo detto, è il Brewmaster di Rodenbach e lavora per il birrificio da 40 anni, ne incarna a pieno la filosofia e la storia, la passione, la tecnica, la conoscenza. Riassumere duecento anni di storia in poche righe è impossibile, ma passare qualche ora tra le mura di una realtà così antica chiacchierando con lui, aiuta a comprenderne meglio tutte le sfumature. Molto a lungo, la storia del birrificio è stata intrecciata alla storia della sua nazione al punto che i fratelli Rodenbach parteciparono alla tumultuosa nascita del Belgio, scrivendone anche l'inno nazionale. Il birrificio ha superato ben due guerre mondiali ed è passato attraverso gli incredibili cambiamenti culturali e tecnologici degli ultimi duecento anni. Fondato da una famiglia di imprenditori, visionari e anticonformisti, uomini e donne che hanno tratto ispirazione dai loro viaggi per creare un prodotto unico.





# HIGHWAY TO ALE

SPREADING CRAFT BEER CULTURE IN ITALY SINCE 2006

WWW.ALESANDCO.IT



Dalla tradizione delle Porter inglesi lasciate acidificare per essere bevute più a lungo, assaggiate da Eugène Rodenbach durante uno dei suoi viaggi, infatti, nasce l'idea alla base delle birre di Rodenbach. Le Flemish Brown-Red Ale sono birre che nascono dal blend tra birre giovani e fresche, e birre che hanno subito una fermentazione acida ed un affinamento in botte per almeno due anni.

Oggi Rodenbach ha una bottaia da 294 Foeder di rovere che vengono controllate quotidianamente e tenute in perfette condizioni grazie ad un team interno che si occupa anche della produzione di nuove botti. Un'eredità su cui poche realtà al mondo possono contare.

Rudi in persona seleziona le botti per i blend come la Classic e la Grand Cru e, una volta l'anno, la botte da cui na-

sce la Vintage di ogni annata. Completano la gamma delle birre di Rodenbach, la Alexander e la Caractère Rouge che vengono prodotte con aggiunta di frutta.

Scoprire Rodenbach significa essere aperti nei confronti di profili sensoriali ampi e stratificati, dove acidità, dolcezza, morbidezza e tannino si incontrano e convivono in equilibrio.

Bevute uniche nel loro genere in cui tutti gli ingredienti trovano il giusto spazio d'espressione.

Rodenbach è un birrificio ribelle, visionario, eccentrico ed eccezionalmente tradizionale allo stesso tempo ed è per questo che ognuna delle sue bottiglie ne porta con sé l'eredità.

Le birre di Rodenbach sono distribuite in Italia da [www.alesandco.it](http://www.alesandco.it)



# ••• Due volte Ad Horeca •••

**S**embra solo ieri quando abbiamo iniziato un percorso dedicato alla formazione di settore e invece sono passati più di venti anni, ed in questo lungo cammino l'entusiasmo non ha mai ceduto il passo neanche di fronte alla pandemia, ci dice Michele Scutari, Responsabile Nazionale del progetto Ad Horeca.

E sì perché le visioni nulla le ferma e se per strada ti fanno incontrare nuovi compagni di viaggio che hanno la stessa voglia e determinazione possono davvero stupire.

Questo è per l'appunto il caso di Ad Horeca che, nata dalla visione imprenditoriale della Cippone & Di Bitetto, nel suo contagioso cammino ha incontrato la Di Cosmo Group dando vita ad un nuovo gioiello della formazione.

Un gesto d'amore per la nostra regione, sono state le sentite parole con cui Roberto Di Falco e Celeste Di Cosmo hanno dato il via alla sede campana che, con i suoi settecento metri quadri di superficie e con la voglia e la determinazione dei suoi due pa-

tron, siamo certi saprà capitalizzare al meglio tutti gli sforzi fatti. Management, miscelazione, Birra, Vino, Food, Arte Bianca... gli ingredienti ci sono tutti, così come gli strumenti formativi, al servizio di tutti i professionisti ed i neofiti che vogliono fare la differenza nel settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Con la partenza del network Ad Horeca, forte del sostegno di una distribuzione qualificata e di un consorzio evoluto come CDA, abbiamo dato il via ad un nuovo modo di concepire lo sviluppo qualitativo per tutta la filiera del settore, questa la dichiarazione di Michele Scutari che non nasconde la voglia di vedere subito all'opera la nuova sede.

Una ricca programmazione di corsi, experience e momenti di confronto arricchiranno il calendario dei prossimi mesi e per i più curiosi da subito è possibile visitare la struttura sia in presenza che attraverso il virtual tour.

Un'idea vince quando qualcuno ci crede fino in fondo e in Ad Horeca a crederci sono in tanti.

EVENTI





#### AD HORECA CAMPANIA

Viale delle industrie 43

Casavatore - NA

Inaugurata il 4 aprile in una due giorni estremamente coinvolgente, la sede campana ha una struttura innovativa costituita da cinque sale attrezzate con strumentazione specifica per ogni area di formazione e un auditorium da 60 posti per meeting e masterclass. Cinque le aree tematiche dei corsi, **Food, Beverage, Bartending, Caffetteria e Manager**, che sviluppano cinque percorsi formativi studiati in base alle caratteristiche e alle esigenze dei corsisti, con l'obiettivo di garantire una formazione mirata e personalizzata. Un vero network!



# SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA



## SUPER 8

BREWED AND BOTTLED  
**IN BELGIUM**

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

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA



# MATTEO TOSO

## Campione Italiano Biersommelier 2022

di Danilo Piperi

**S**i è svolto l'8 aprile a Santarcangelo di Romagna il 3° Campionato Italiano di Biersommelier, una competizione articolata in due turni preliminari (riconoscimento degli stili di birra e riconoscimento di tipici aromi "Flavours" della birra), a cui segue un turno a cui hanno accesso i 10 che hanno superato i turni precedenti, sono coloro che andranno a comporre la squadra italiana. Questo turno è ad eliminazione diretta e consta nella presentazione di una birra alla cieca. Da questa prova emergono i sei finalisti che dovranno presentare in 10 minuti una birra selezionata, alla cieca! Ad aggiudicarsi il titolo di Campione Italiano 2022 è stato Matteo Toso di Birra Ingress.



*Qual è stata la tua formazione per un risultato così prestigioso?*

Oltre alla pratica in un'azienda di beverage come la nostra che ha sempre cercato di fare cultura della birra, anche con corsi dedicati ai clienti, ho fatto anni addietro il corso di biersommelier alla Doemens di Monaco di Baviera e, da allora, sono seguiti studi, altri corsi, viaggi verso Paesi birrai, e tanti concorsi, molto utili per una formazione progressiva.

*Essere campione italiano significa anche rappresentare l'Italia il prossimo 11 settembre a Monaco di Baviera per il Campionato mondiale. Come pensi di "allenarti"?*

Hai usato la parola giusta, allenare le papille gustative è quello che permette di capire, distinguere e riconoscere. Io ho la fortuna di avere due colleghi in nazionale con cui confrontarmi e fare simulazioni... arriveremo pronti a questa difficile sfida.



*Cosa rappresenta per te questo riconoscimento?*

Sono tante le sensazioni che si hanno quando si consegue un risultato ambito. Prima di tutto ho pensato alla ricaduta positiva sull'azienda che da sempre opera con massima professionalità e questo titolo ne è la prova. Ulteriore conferma è la presenza nella squadra italiana ai Mondiali di Daniele Vivian e Nicolò Camana, entrambi del team Birra Ingress. A livello personale è una grande soddisfazione, il premio per la passione della birra che ho avuto fin da piccolo grazie a mio padre, e il premio ad un impegno, fatto di studio ed esperienza, profuso nel tempo.



da sx Daniele, Matteo e Nicolò. i tre di Birra Ingress che fanno parte della squadra Italiana Biersommelier



**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

In via Unità Italiana 84 a Caserta, un pub storico tra i più longevi della provincia, il locale ideale per ritrovarsi e sorseggiare birre HB München.



di Milena Lelli

**N**asce nel centro di Caserta, nel 1996, e da dodici anni vede alla gestione Danilo coadiuvato da Irene. Dodici anni in cui il locale non ha trasformato il suo stile di arredo di ispirazione irish, con tanto legno, e non

potrebbe essere altrimenti dato il nome (licenza poetica di "regina del legno"), un bancone importante, birre di vario ceppo e stile per andare sempre incontro alle esigenze del cliente.

Tanta varietà è possibile grazie all'azienda di distribuzione **Il Torchio**, un fornitore specializzato con molti marchi al suo arco, fra questi le birre **HB München** che da dieci anni Danilo ha scelto per il suo locale.

Lo stile tedesco è dominato dalla bavarese HB München che viene declinato in tre stili: **Hofbräu Original**, **Hofbräu**

**Münchner Weisse** e **Hofbräu Doppelbock**. Non solo protagonisti al bancone le birre HB München ma regine della Festa della Birra in stile Oktoberfest organizzato dal Queenwood, sette giorni in cui l'offerta gastronomica si tinge di





MÜNCHEN



bianco azzurro con Schweinshaxen, il famoso stinco di maiale, würtsel originali, Wiener Schnitzel, la ghiotta coctoletta impanata e frita, e Hendl, lo squisito mezzo pollo arrosto, e Hofbräu Oktoberfestbier a fiumi.

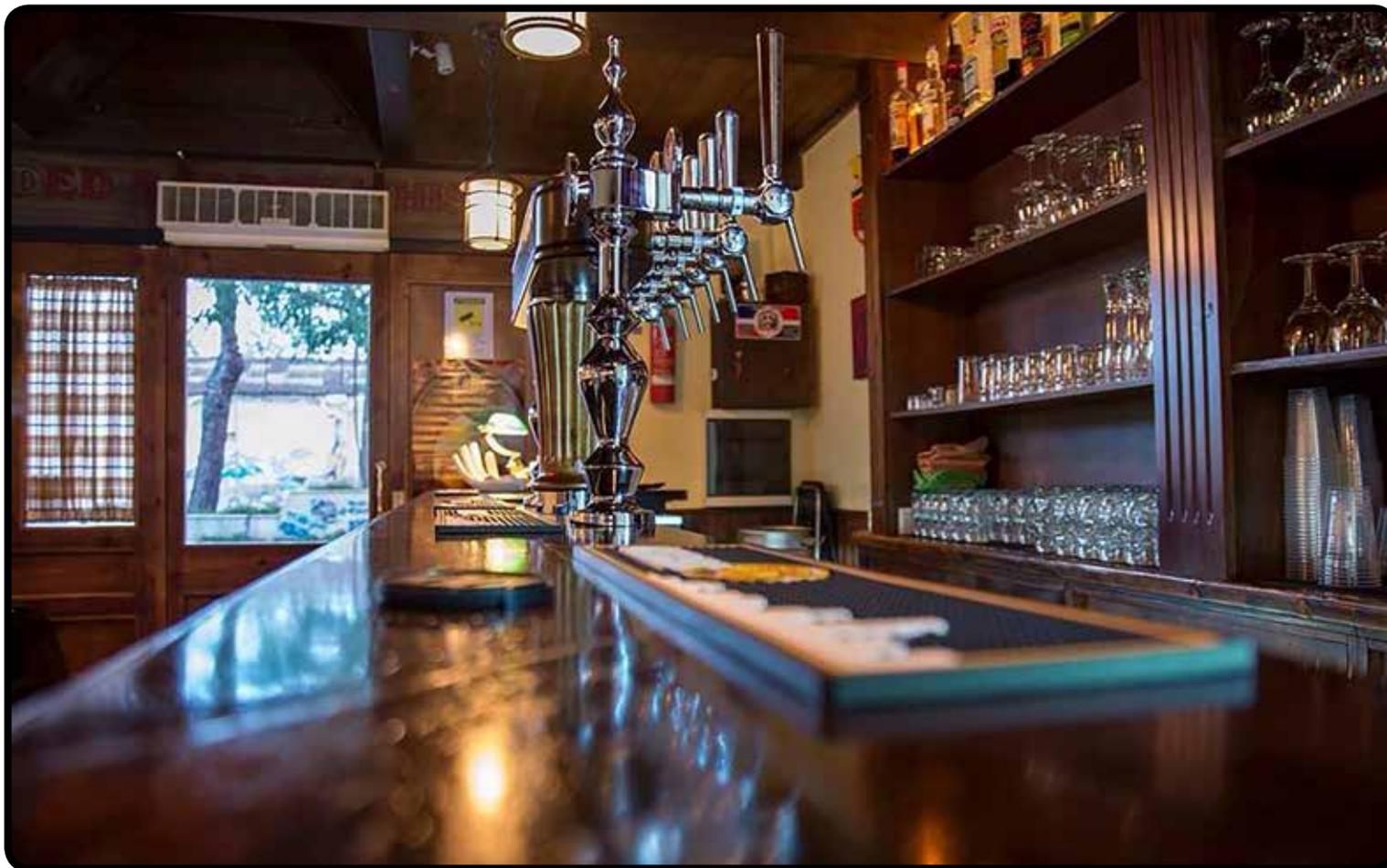
L'offerta gastronomica è sempre ricca



nel corso dell'anno, panini, stuzzicherie, fritti, insalatone e carni, a cui si aggiungono specialità della casa, tutti cibi a cui non manca il consiglio per l'abbinamento alla birra di Danilo. Abbiamo detto all'inizio, lo stile estetico non è cambiato né è cambiata l'anima del pub fatta di accoglienza e convivialità ma, come per tanti locali birrai, si è affermato l'orario della cena che cambia



anche il volto della clientela. Famiglie e persone adulte, di età fra le più svariate, indicano l'evoluzione del locale e la capacità della gestione di stare al passo con i tempi. Bravi a Danilo, Irene e allo staff tutto che il pubblico giudica preparato e cortese.



Lungo le rive del fiume Sarca si sviluppa una delle piste ciclabili più famose del lago di Garda ed è su queste rive, in località Moletta n.18, ad Arco (TN), che sorge nel verde il chiosco che, dopo la perdita di Matteo, i fratelli Nicola, Lorenzo e Francesco gli hanno voluto dedicare.



BITBURGER  
BRAUGRUPPE  
INTERNATIONAL BRANDS



# CHIOSCO PER MATTEO

di Aida Rossi

**Q**uando in redazione è arrivata la notizia che l'argomento sarebbe stato un chiosco sono rimasta perplessa ma, dopo aver parlato con Nicola, uno dei titolari, ho capito che a buona ragione figura nella nostra rubrica "locali".

Definirlo chiosco è quasi riduttivo, per l'accoglienza e l'accurato servizio, per la qualità, quella vera, per la gentilezza e simpatia di tutto lo staff, il Chiosco Per Matteo potrebbe essere d'esempio per tanti colleghi. Per questo **Bitburger Braugruppe**, le cui birre scorrono nelle spine del chiosco, ce lo ha suggerito insieme al suo fornitore **Gruppo Bevande**. Proprio parlando con Davide Polidoro, responsabile amministrativo

dell'azienda di distribuzione, abbiamo convenuto che questo modello, se saputo interpretare e gestire, è un'ottima alternativa al locale tradizionale.

Merito del successo del Chiosco Per Matteo è certamente la capacità di rapporto umano che i fratelli sanno instaurare e l'incontro con Gruppo Bevande, azienda non a struttura familiare ma con l'animo di partecipazione di una famiglia, trova nella schiettezza e stima la sua ragione d'essere... oltre ovviamente alla qualità indiscussa delle birre Bitburger e Benediktiner. Nicola serve e fa servire le birre con la spillatura tedesca, con bicchiere originale, salvagoccia e sottobicchiere, ha un servizio



Da sx Luca Venturi, Sales Manager Italy Bitburger, Davide Polidoro, Amministrativo Gruppo Bevande, Nicola, titolare del locale, Dario, socio titolare Gruppo Bevande, Daniele Spinelli Area Manager Nord Ovest Bitburger



minuzioso ed è pronto a spiegare al cliente le caratteristiche della birra. Come ci dice: *per me è un onore sentirmi chiedere una Hell o una Pils e non una chiara. L'offerta che noi facciamo delle birre del Gruppo Bitburger e della Benediktiner Weissbräu è ampia, oltre alla Benediktiner Hell e Weissbier Naturtrüb, serviamo la Festbier in occasione di eventi festivi e, in bottiglia, proponiamo anche Weissbier Dunkel e la Weissbier analcolica. La gamma offerta dal Gruppo è talmente ampia che il cliente ha solo l'imbarazzo della scelta, attualmente è molto attratto dalla Bitburger Premium Kellerbier.*

Anche nell'offerta gastronomica ritroviamo le stesse attenzio-



ni, pane fatto fare su ricetta esclusiva da forno di zona e ingredienti per la farcitura del territorio, ben 20 tipologie di panini squisiti, fritti delicati, piatti fuori menu sempre richiestissimi. Fermarsi al Chiosco per Matteo è estremamente appagante e devo aggiungere divertente perché non mancano giornate a tema.

Bellissimo essere accolti in costume, anche alcuni clienti, ci spiega Nicola, *arrivano in costume, alcuni hanno il loro bicchiere nella nostra bacheca.* Sono davvero tante le accortezze rivolte ai clienti, ringraziamo la Bitburger Braugruppe per averci fatto conoscere questa realtà.



La nota azienda di distribuzione di Tezze sul Brenta ci ha guidato in due locali con format totalmente diversi, una ulteriore conferma della vocazione dimostrata negli anni di saper servire il variegato mondo horeca. Abbiamo visitato a San Zeno di Cassola il MK da Miki e a Marostica L'Angelo d'oro.

# In tour con BIRRA INGROSS

di Roberta Ottavi

Sembra ieri quando sulla nostra rivista, nel 2016, abbiamo celebrato i 25 anni di Birra Ingross, ora che anche il giro di boa ha superato i trent'anni, siamo tornati in via Sole 64/A in quel di Belvedere di Tezze sul Brenta dove ci ha accolto il neocampione italiano biersommelier, Matteo Toso. È stata l'occasione per capire quanto questo titolo sia anche espressione di alcune caratteristiche di Birra Ingross: ricerca di prodotti nuovi di prima fascia, oggi l'azienda vanta più di 1500 referenze, miglioramento in partnership con i clienti, investimenti in strutture idonee a garantire la qualità dei prodotti e poi formazione, interna del personale tutto qualunque sia il ruolo ricoperto, esterna verso i clienti per dar loro tutti gli strumenti utili al successo sul mercato. Solo in un ambiente che dell'innovazione e formazione ha fatto il suo cavallo di battaglia era possibile sviluppare la propria passione per la birra. Se oggi, ci dice Matteo, possiamo vantare una struttura consolidata che può contare su 60 addetti e infrastrutture moderne, lo dobbiamo ad un obiettivo iniziale: accompagnare il cliente in un percorso di crescita in un processo di affiatamento e fidelizzazione. Non è facile, prosegue, in un'azienda in continua espansione mantenere con il cliente un rapporto "personale" ma è nella formazione dei nostri agenti come consulenti alla vendita e nella serie di corsi ed eventi dedicati al cliente in un'ottica di miglioramento, è per questo che abbiamo creato la Birra Ingross Academy, che la nostra azienda può rispondere con competenza e passione a qualsiasi richiesta venga dal settore ho.re.ca.





MKDAMIKI

Con un'esperienza ormai decennale, i fratelli Mauro e Michele Guglielmin, ricchi del successo ottenuto a Pove del Grappa con il loro **MK da Miki**, lo scorso anno si sono trasferiti a **San Zeno di Cassola** in una struttura realizzata in uno stile full black. Particolare è lo stile del locale così come l'offerta di questo food&drink, in **via Martiri di Marzabotto 32**, dove siamo arrivati con Daniele Vivian, trade manager di Birra Ingross, e Nicolò Camana, agente di zona.

Ad accoglierci i due fratelli che, ci dice Mauro, si sono ispirati ad un viaggio oltreoceano per affermare, al ritorno dagli States, sempre più il loro concetto di hamburgeria gourmet... e basta scorrere il menu per capire l'entità della proposta: Angus, vitello, pollo, maiale ma anche verdure e pesce per tantissimi burger perfettamente presentati, con effetti coreografici come la colatura infuocata di salsa piccante. Vasta scelta, presentazione eccellente e sempre accurata selezione di tutti gli ingredienti, questo per Mauro e Michele vuol dire gourmet... e come non dividerlo! A tanta grazia non poteva che rispondere altissima qualità di beverage, birra in pole position che da sempre accompagna l'offerta di MK. E che stiamo parlando con un gestore preparato ce lo dimostra la risposta alla domanda "quali birre alla spina?". Pils, bianche, non filtrata, belgian tripel, irish cream ale, due IPA di cui una è la loro artigianale Giustospirito Ma.Mi. (dal nome dei titolari e dedicata alla loro mamma) e poi la Guinness, stout per antonomasia. Birre che mantengono lo stile ma cambiano nei marchi birrai, e con Birra Ingross c'è solo l'imbarazzo della scelta. *Avere una rotazione, proporre novità sempre*, dice Mauro, *è uno stimolo per la clientela affezionata e per conquistarne nuova*. Facile farsi conquistare da MK da Miki anche per la location, arredata con materiali di legno massello e ferro, in uno stile industriale scaldato da toni caldi di legno e pelle, da luci "artigianali" e dominato da un bancone con tante sedute verticali. Ed ora che la bella stagione è arrivata, al piano superiore, sulla grande terrazza allestita a giardino, i clienti potranno frescheggiare sotto le stelle.

*foto MKdaMIKI di Valentina Gallimberti Ballarin*



*da sx Mauro Guglielmin, Nicolò di birra Ingross, Daniele Vivian, trade manager di birra Ingross, Michele Guglielmin, Alberto dalla Rizza, barman*





Siamo arrivati a Marostica, ci dirigiamo in viale Monte Grappa 20 dove entriamo a L'Angelo d'Oro Birreria & Trattoria, un locale che vanta 38 anni di vita. Qui incontriamo Gianna che, nell'aprile del 1984, coadiuvata dal marito "Gianco", aprì una paninoteca, un

modello che possiamo considerare precursore del pub all'italiana. Ancora oggi L'Angelo d'Oro vede impegnati Gianna e Gianco al fianco del figlio Andrea in un locale che negli anni si è trasformato ma ancora punta ad ottimi panini, pur nell'integrazione a menu di squisiti piatti della tradizione, a birre selezionate, ben 5 le spine da cui sgorgano Ichnusa non filtrata, Andechs Hell, Brewdog Punk IPA, Muttnik Gagarin e, a rotazione, una birra del momento. *Come idea per la stagione imminente, ci dice Andrea, mi sto orientando sulle Easy fruttate, particolarmente dissetanti in una calda estate. Servirsi da Birra Ingross, credo che ad occhio siano 22 anni che è il fornitore di riferimento, prosegue Andrea, ha il vantaggio di offrire tanti brand e stili, pensa che solo negli ultimi tre mesi ho potuto proporre al mio pubblico almeno 15 tipologie birrarie.* Come accoglie il cambiamento il tuo cliente? Si fida di quanto consiglio, risponde Andrea. *Per la cena propongo l'abbinamento migliore con il cibo ordinato, nel dopocena la novità è accolta molto bene, rinnovare soprattutto per un locale storico come il nostro vuol dire attrarre nel tempo.* Il tuo ingresso in azienda cosa ha cambiato? *Oltre alle birre anche la cucina, oggi offriamo pasta fatta in casa, sughi tipici, carni alla griglia e anche pesce, ci spiega. Molto ricca anche la parte "pub", con hamburger, fritti, bruscopizza, cioè un pane particolare godibile da solo ma anche condito a scelta del cliente.* Con tanta offerta così variegata L'Angelo d'Oro attrae un pubblico eterogeneo che, anche in base agli orari, trova la proposta più gradita... anche con il caldo perché il locale è dotato di una organizzatissima terrazza. Non solo, e qui il tocco innovativo di Andrea, è stato fra i primi a creare una piattaforma per il delivery che, oltre ad aiutare a superare il periodo pandemico, è a tutt'oggi estremamente attiva tanto da attrarre nuovi clienti.



da sx Gianna, Andrea e "Gianco" de L'Angelo d'Oro, Nicolò Camana e Daniele Vivian di birra Ingross



# BIRRA FORST. NASCE IN ALTO ADIGE, PER PIACERE OVUNQUE.

Ognuna con il suo carattere, ognuna per un gusto diverso.  
Tutta la qualità dell'Alto Adige vive nella specialità delle birre FORST.  
Per questo ce ne sono così tante.



FELSENKELLER  
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

0,0%

V.I.P. PILS

SIXTUS

HELLER  
BOCK



LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

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

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



# Quasi 200 anni di Brauerei C. & A. Veltins

**I**l birrifico privato C. & A. Veltins, con sede nella bellissima Sauerland, la terra delle 1.000 montagne, produce birra premium con ingredienti di altissima qualità dal 1824.

All'epoca, i **fratelli Carl e Anton Veltins** gettarono le basi per l'odierna birreria tradizionale a Meschede-Grevenstein e ancora oggi il birrifico è di proprietà della famiglia Veltins, giunta alla quinta generazione nella gestione dell'azienda.

La passione per l'arte della birra, la volontà di innovare e il potere di investimento sono le chiavi del successo del birrifico: Brauerei C. & A. Veltins non ha mai perso la sua origine autoctona e le sue profonde radici nella zona di Grevenstein tra rocce, prati verdi e boschi.



## FRESCA VELTINS - PRODOTTA CON I MIGLIORI INGREDIENTI

### *Lavorazione del Luppolo appena raccolto*



Il luppolo di alta qualità, proveniente dalla coltivazione di terreni convenzionati, viene lavorato esclusivamente fresco di vendemmia.

### *Dolce Acqua di Sorgente*



La fresca Veltins Pilsener viene prodotta con acqua di sorgente dolce scaturita da fonti di proprietà.

### *Miglior Orzo Primaveraile*



Solo il miglior malto d'orzo, originario di zone di coltivazione tradizionale, viene utilizzato in produzione.

Nel 19° secolo i fratelli Carl e Anton Veltins brassavano nel birrifico di Grevenstein un'eccellente birra, che conquistò grande popolarità ben oltre i limiti territoriali. Adesso la Brauerei C. & A. Veltins riprende questa storia con la "Grevensteiner". La **Grevensteiner Original** dal suo colore naturale è una birra beverina "casereccia" e viene prodotta con acqua di sorgente dolce e luppolo appena raccolto e subito lavorato. I malti ricchi di tradizione conferiscono alla birra la sua brillantezza color ambra e il suo aroma dal gusto pieno. Brassata secondo la legge tedesca sulla purezza della birra.





# PLUS EIGHT TONIC WATER PREMIUM BIOLOGICHE ITALIANE

Revenge Navy Gin  
fall in love with  
Plus Eight Bio  
Elderflower Tonic



## NEW YORK BEER INTERNATIONAL COMPETITION 2022

# *Theresianer in vetta con un palmares d'eccezione*

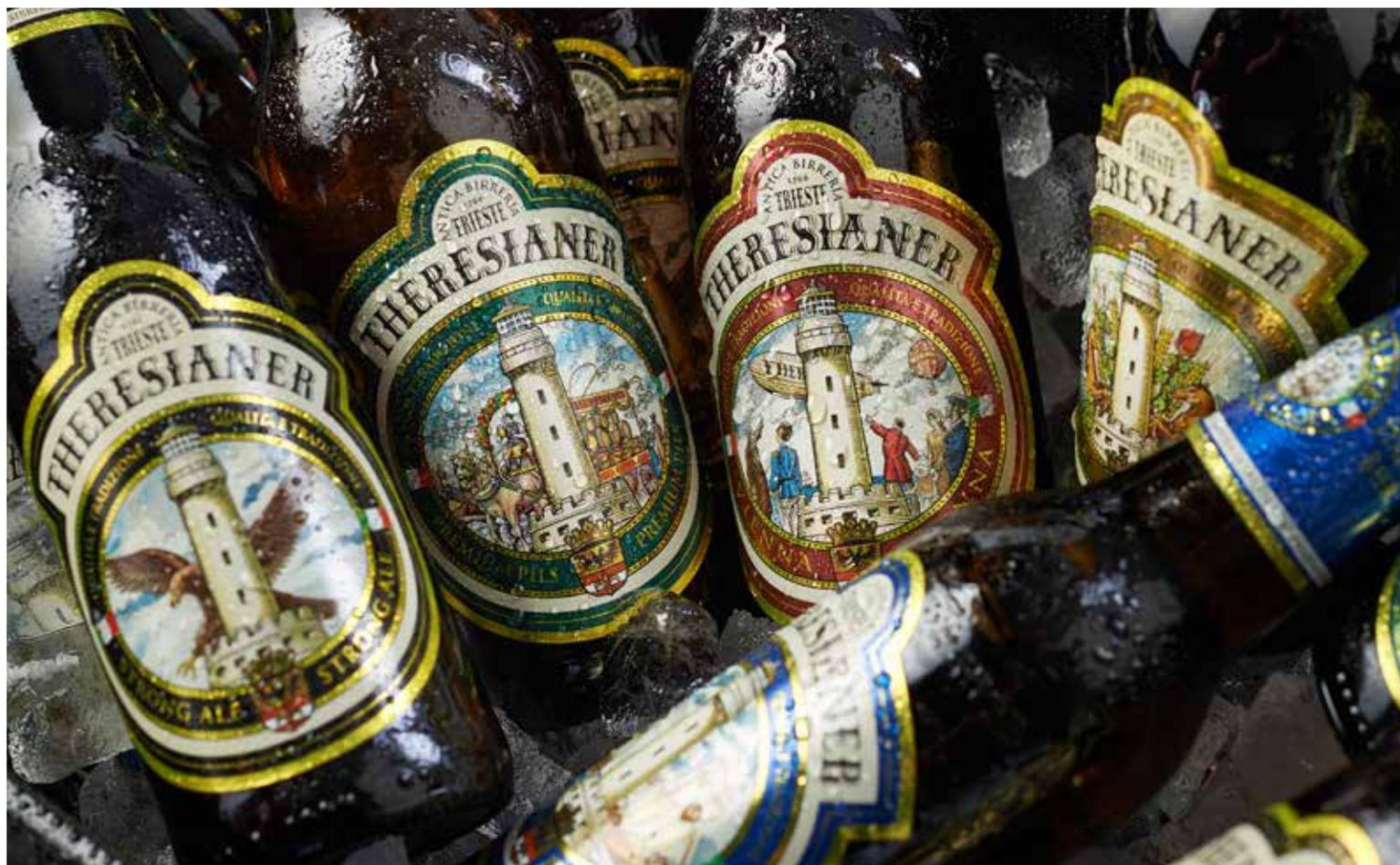
**G**razie alla partecipazione di oltre 700 birre iscritte, suddivise in 30 categorie e produttori provenienti da 15 Paesi, la oramai consueta New York Beer International Competition si è svolta anche quest'anno all'insegna di un'altissima qualità in gara e importanti conferme.

Un panel internazionale costituito da buyer accreditati ha riconosciuto l'unicità di Theresianer assegnandole il massimo titolo di **Brewery of the Year - Italia**: un premio che valorizza attenzione, qualità e passione per la tradizione che sono alla base di ogni gesto quotidiano nel birrifico di Nervesa della Battaglia (TV).

Il medagliere Theresianer può vantare in questa undicesima

edizione altri importanti traguardi: **Gold Medal** per **Theresianer Vienna** che ha totalizzato 95 punti, **Silver Medal** per **Theresianer Premium Pils** con 93 punti e **Bronze Medal** con 90 punti per **Theresianer Strong Ale**. Tipicità, caratteristiche organolettiche, corrispondenza e piacevolezza sono i plus che hanno convinto i giurati ad assegnare votazioni importanti alle diverse birre Theresianer in concorso, rispondenti alle aspettative nelle categorie in cui ciascuna ha gareggiato.

Theresianer conferma ancora una volta la capacità di lavorare con estrema attenzione le materie prime e di esser portatrice di un metodo produttivo d'eccellenza che pone l'Azienda in vetta allo scenario brassicolo internazionale.





# NEW YORK INTERNATIONAL BEER COMPETITION 2022

*and the winners are...*



Theresianer  
Vienna  
GOLD MEDAL



Theresianer  
Premium Pils  
SILVER MEDAL



Theresianer  
Strong Ale  
BRONZE MEDAL

**THERESIANER**  
"ITALY BREWERY OF THE YEAR"



**THERESIANER**  
- BIRRA ITALIANA -

# Autentica birra ceca con la nuova colonna della **Budweiser Budvar**

*Look distintivo, tecnica di spillatura speciale e schiuma cremosa e densa per un'esperienza unica*

**L**a Repubblica Ceca è il Paese con il maggior consumo di birra pro capite al mondo e il birrificio ceco Budweiser Budvar contribuisce significativamente a questo record. Budweiser Budvar, che tramanda i metodi tradizionali di produzione dell'originale birra di Budweis da 750 anni, ha cambiato look per raccontare ancora più chiaramente la propria storia, tradizione e identità. Il fulcro del rebranding è la colonna Budweiser Budvar.

## REBRANDING BUDWEISER BUDVAR

Il nuovo linguaggio visivo di Budweiser collega l'identità del birrificio con quella della città di Budweis. Oltre al classico logo Budweiser Budvar in stile vintage, viene utilizzato il sigillo con il nome della città in lingua ceca, České Budějovice, al fine di illustrare i legami del birrificio con le risorse naturali della Repubblica Ceca e con la sua gente. Budweiser sostiene gli agricoltori locali usando il luppolo di Žatec, nel nord-ovest della repubblica, il malto della Moravia, a sud-est, e l'acqua pura e straordinariamente morbida dei pozzi artesiani situati 300 metri sotto il birrificio stesso. Il claim "OWNED BY THE CZECH REPUBLIC" (proprietà della Repubblica Ceca) è un ulteriore indice dei legami del birrificio con il Paese e i suoi cittadini: poiché Budweiser è l'unico birrificio statale della Repubblica Ceca, ogni cittadino ceco ne è comproprietario sin dalla nascita!

## LA NUOVA COLONNA BUDWEISER BUDVAR

La colonna Budweiser Budvar è molto più di un'attrazione al bar. Il suo look unico, la costruzione solida e il rubinetto ad apertura laterale opzionale combinano estetica, funzionalità e tradizione della birra ceca.

La finitura in avorio ricorda il colore delle vasche di maturazione nel birrificio Budweiser e costituisce la base perfetta per il piacevole contrasto con la scritta rossa. Oltre al logo



della Budweiser Budvar, il leone ceco troneggia come simbolo di stato sulla corona della colonnina e il sigillo della città è posto sul frontale. Il lettering a 360° della colonna assicura un'ottimale visibilità del marchio da tutte le angolazioni e l'illuminazione 3D promette una comunicazione chiara e inconfondibile, oltre che un'atmosfera gradevole. La colonnina è una garanzia di successo in combinazione con un tradizionale rubinetto ceco ad apertura laterale, ma promette ottimi risultati anche con un rubinetto convenzionale.

#### DATI TECNICI

**Costruzione:** Metallo con finitura verniciata a polvere

**Dimensioni:** Altezza 556,5 mm - Diametro: corpo 101,6 mm, base 155 mm, corona 139,7

**Design:** a una via (1 rubinetto)

*Per prestazioni ottimali, Budweiser raccomanda i tradizionali rubinetti ad apertura laterale.*

**Illuminazione:** 3D

#### LA TECNICA DI SPILLATURA CECA

Nella Repubblica Ceca, spillare una Lager è un vero e proprio rituale. La tecnica della spillatura ceca è una peculiarità della cultura locale, una legge non scritta che viene applicata ovunque, dai bar più di tendenza di Praga alle locande rustiche nel profondo della foresta boema. Eppure, la pratica, la precisione e la sensibilità sono l'essenziale per un'autentica birra alla ceca.

*Di cosa hai bisogno:*

1. **Un rubinetto ad apertura laterale:** Tradizionalmente, gli spillatori cechi sono dotati di un rubinetto ad apertura laterale. La colonnina Budweiser Budvar dovrebbe idealmente avere questo tipo di rubinetto per un'autentica spillatura ceca. Il micro-filtro nel rubinetto rende la schiuma più densa e stabile e riduce il contenuto di CO<sub>2</sub> della birra, migliorando così notevolmente la bevibilità.
2. **Il bicchiere giusto:** Un boccale ampio, tondo, con una grande apertura, raffreddato e sciacquato direttamente prima della spillatura.
3. **La birra giusta:** Budweiser Budvar Original

*Come si spilla una birra Budweiser Budvar nella Repubblica Ceca:*

1. Apri leggermente il rubinetto e posiziona il bicchiere ad un'inclinazione di 45° per versare subito una schiuma densa e cremosa.
2. Quando la schiuma ha riempito circa un quarto del bicchiere, immergi il rubinetto\* nella birra e apri completamente la leva.
3. Quando il bicchiere è pieno per due terzi, appoggialo e fai

- riposare la birra per circa 30 secondi. La schiuma diventerà più compatta e verrà rilasciata del CO<sub>2</sub>
4. Infine, tieni il bicchiere parallelo alla colonna, immergi il rubinetto\* nella birra e termina la spillatura riempiendo completamente il bicchiere.

Così si crea una schiuma compatta e particolarmente cremosa che regala al palato un piacere vellutato e sottolinea meravigliosamente l'aroma dolce ed amarognolo del luppolo di Žatec e il ricco aroma del malto moravo. Il rapporto tra birra e schiuma può sembrare insolito all'inizio, ma riproduce fedelmente la vera birra in stile ceco.

*\*In conformità alle norme vigenti, per il mercato italiano consigliamo di non immergere il rubinetto durante la spillatura.*



## IL BICCHIERE PERFETTO

La birra e il vetro vanno di pari passo e sono anche due dei più importanti prodotti di esportazione della Repubblica Ceca. Per Budweiser, in qualità di ambasciatore della cultura birraria ceca, era quindi logico integrare anche l'elemento del vetro nella nuova identità del marchio. Nel concetto generale della brand experience di Budweiser Budvar, il boccale creato appositamente dà il tocco finale, essendo letteralmente il punto di contatto fisico tra i clienti e il marchio.

Il boccale iconico è stato disegnato da uno dei più famosi artisti del vetro del mondo, Rony Plesl, che si è ispirato all'artista ceco del XX secolo Josef Lada per il suo design: *"Lada è un'icona ceca, proprio come Budweiser Budvar"*, dice Plesl. *"Questo bicchiere combina storia, design moderno e il fantastico gusto di Budweiser Budvar"*.

Il bicchiere è stato appositamente progettato per sottolineare le caratteristiche della Budweiser Budvar: l'ampia apertura facilita lo sviluppo dell'aroma, mentre la forma generosa e tonda e la profondità del boccale favoriscono una schiuma densa, morbida e vellutata. Gli aromi complessi del luppolo di Žatec e del malto moravo in questo modo si dispiegano al meglio.



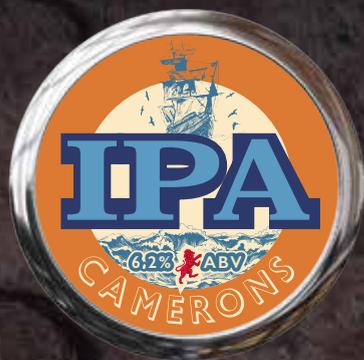
ESTD



1865

# CAMERONS

*La Birra Inglese, per Tradizione.*



 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

115 aziende, 180 magazzini in esercizio, quasi 1000 automezzi, oltre 450 agenti di vendita, più di 80.000 clienti serviti e oltre 1700 referenze: sono i principali numeri di San Geminiano, storico gruppo di distribuzione bevande, fondato a Modena negli anni '70 da imprenditori e grossisti del settore. Al grande pubblico è noto in particolare per marchi come l'Acqua Alisea

e i succhi di frutta Movida e Juice Mambo; ma l'attività copre tutto il panorama del beverage, dai vini ai liquori, alle birre, al tè freddo, spaziando finanche in prodotti alimentari per il catering. Ancora oggi si pone come realtà del tutto peculiare all'interno del comparto, sotto diversi punti di vista: ne parliamo con il general manager, Vittorio Lombardini.

di Chiara Andreola

## Intervista a Vittorio Lombardini, General Manager di San Geminiano Italia

MERCATO

**Come definirebbe, con sue parole, il gruppo San Geminiano?**

È una storica realtà italiana di distribuzione HoReCa, nata negli anni in cui l'associazionismo ha preso piede. Si tratta infatti di un'associazione di liberi imprenditori, che hanno scelto di riunirsi per meglio portare le loro istanze – e siamo stati i primi – e avere maggior forza contrattuale. La sua caratteristica principale è che i fondatori hanno pensato a creare non solo un'unione volontaria, ma anche un'azienda a servizio del consorzio: è così infatti che organizziamo logistica, magazzini e distribuzione. E

questo ci permette di gestire tanti e importanti prodotti a marchio, altra nota distintiva di San Geminiano, nel nostro magazzino dedicato di 5000 mq in cui transitano 1300 codici. Il dualismo tra i nostri prodotti esclusivi a marchio e l'agire come centro d'acquisto per prodotti di aziende terze, verso le quali abbiamo collettivamente maggior forza contrattuale, è quindi ciò che ci distingue strategicamente e la principale ragione per aderire al consorzio. Penso in particolare alle realtà più piccole, che non hanno numeri tali da poter gestire autonomamente la logistica nei confronti di aziende terze; possibilità che rimane comunque aperta per chi invece è sufficientemente grande per farlo.

**Che ruolo riveste il comparto birra all'interno di San Geminiano?**

Sicuramente un ruolo centrale, basti dire che costituisce il 35% del fatturato di magazzino – che ammonta nell'insieme a 33 milioni di euro – e il 43% del volume movimentato. I fusti fanno la parte del leone, e per i prodotti a marchio sono tutti di nostra proprietà – altra caratteristica distintiva. Abbiamo recentemente introdotto, per la gamma di birre italiane, l'Italica Rossa prodotta per noi da Menabrea: una birra – appunto – rossa di otto gradi distribuita in bottiglie da 0,33, che affianca l'Italica 5.0 – distribuita anche in fusto. Per il 2022 ci siamo quindi focalizzati, oltre che sul completare l'inserimento delle nuove birre inglesi a marchio Camerons partito ancora ai tempi del lockdown, sul-





le birre italiane: un percorso che proseguirà con l'arrivo, a fine anno, dell'Italica Rossa in fusto. Per il 2023, invece, l'obiettivo è rivedere l'offerta delle birre belghe. Non bisogna infine dimenticare, sempre parlando in particolare di birra, che già da tre anni siamo collegati con il consorzio toscano A.D.A.T.: abbiamo insieme costituito un consorzio di primo livello, Helios, per migliorare ulteriormente il nostro potere contrattuale verso l'industria – non solo birraria naturalmente, ma cito qui questo comparto nello specifico. I contratti hanno così potuto crescere in termini di profondità anche nei confronti dei grandi nomi del settore, penso ad esempio a Heineken e Carlsberg.

***Gli ultimi due anni sono stati segnati dal Covid e dalle relative chiusure: che cosa ha significato far parte di San Geminiano in frangenti come questi?***

Sicuramente l'unione ha fatto la forza, perché i nostri associati hanno avuto la possibilità di trovare disponibili i nostri prodotti a marchio anche in un regime di volumi ridotti. Più in generale, abbiamo fatto molta attenzione a gestire in modo accorto le scorte sia in fase di chiusura, così da evitare problemi come prodotti scaduti in magazzino, che in fase di ripartenza, quando viceversa molte realtà si sono trovate a corto di birra. E questo fondamentalmente grazie alle nostre buone relazioni con le birrerie.

***E ora che prospettive vede? Siamo davvero ripartiti? E se sì, che rischi pongono i rincari delle materie prime e più in generale un'inflazione molto sostenuta?***

Sono sempre molto ottimista; e, dopo aver visto un comparto che ha resistito in maniera eroica nel 2020, e in maniera stoica nel 2021, vedo ora le prospettive per un'estate 2022 molto positiva. C'è stata una ripartenza robusta e una forte domanda da parte dei soci sin dalla primavera, la filiera non sta ripartendo da zero, e siamo ormai vicini ai valori del 2019. Chiaro che a settembre sarà da fare i conti con la disponibilità di spesa, che fisiologicamente tende a calare dopo l'estate. Per quanto riguarda poi i rincari, sicuramente li vediamo sui costi del vetro e dell'alluminio, fondamentali nel settore delle bevande: e infatti l'industria ha rivisto i listini a rialzo in maniera pressoché indifferenziata – in particolare per quanto riguarda il vino, in cui siamo già alla seconda richiesta di aumenti. Diverso è per i prodotti a marchio, dove siamo riusciti a contenere i rincari entro valori ragionevoli: anche qui, una volta di più, il "dualismo" a cui accennavo prima tra prodotti a marchio e quelli di aziende terze si è rivelato strategicamente vincente.



# Restyling grafico nel “mondo Amarcord”



di Daniela Morazzoni

**D**opo mesi di riflessioni, brainstorming, giri di bozze, prove di stampa, viene alla luce la nuova veste grafica delle etichette delle bottiglie del “mondo Amarcord”. Non meravigliatevi dell’espressione “mondo Amarcord” perché a vivere il rinnovamento sono state le etichette delle Amarcord Classiche e delle Bad Brewer, la linea brassicola conosciuta anche come “l’anima luppolata di Birra Amarcord”. Una nuova veste grafica che parte dal bisogno di raccontare, anche grazie all’etichetta, messaggi importanti e novità produttive che il consumatore ha bisogno di leggere in modo chiaro e semplice.

Il nuovo look parlerà così del Birrificio e dei suoi valori anche quando non ci sarà chi possa descriverli.

Ecco quindi le Classiche Amarcord, le splendide quattro donne rappresentate dalle illustrazioni dell’artista Robert Niccoli, proposte con uno stile più minimal, in modo intuitivo e semplice.

Altrettanto la nuova grafica impattante delle Bad Brewer, dove il colore si fa molto più preponderante e rende ancora più riconoscibili le 4 birre. 4 stili diversi, 4 colori belli pieni, accattivanti, di carattere. Proprio come le BAD!

Ci dice Andrea Bagli, titolare con la sorella Elena di Birra

MARKETING



**BLANCHE**



**AMBER IPA**



**AMERICAN LAGER**



**IPA**



*Amarcord: abbiamo voluto affrontare in etichetta due tematiche sulle quali abbiamo lavorato moltissimo in questi anni, per le quali abbiamo fatto numerosi investimenti che hanno dato i loro frutti: l'ecologia e la sempre maggiore italianità delle materie prime.*

In etichetta sarà ora possibile leggere tutte le iniziative intraprese a tutela dell'ambiente e scoprire come sia il birrifico che le produzioni siano a "impatto zero" dal punto di vista energetico. Avere in mano una bottiglia di Birra Amarcord o di Bad Brewer significa oggi sapere che si sta per bere un prodotto naturale e genuino prodotto in modo sostenibile. Non solo qualità e sostenibilità ma italianità, con materie prime del Bel Paese.

Luppolo italiano grazie alla collaborazione con la Cooperativa Luppoli Italiani iniziata nel 2018, oggi culminata con il più grande luppolo della Romagna e uno dei maggiori d'Italia, in quel di Grattacoppa (RA). È da qui che arriva il pregiato luppolo in fiore utilizzato nelle birre Amarcord, Bad Brewer e AMA. Malto d'orzo da agricoltura sostenibile italiana, maltato in Italia. Tutto questo ha avvicinato Birra Amarcord alla produzione di birre italiane al 100%, dal campo coltivato fino al bicchiere di birra. È nata così la Pale Ale Non Filtrata 100% Italiana che ha spopolato a Beer&Food Attraction di Rimini Fiera, da questa



primavera in pianta stabile nella gamma di Birra Amarcord, una birra perfetta per celebrare il 25° del Birrifico.

Concludono questo viaggio nella comunicazione di Birra Amarcord le parole di Elena Bagli: *speriamo che le nostre nuove etichette possano trasmettere l'amore che proviamo per la nostra Terra e per la natura da preservare e da esaltare con le nostre birre!*



In uno storico pub del quartiere Appio Latino a Roma, martedì 17 si è svolta una serata con il biersommelier Roberto Parodi, degustatore di eccellenza che ha guidato il pubblico in un coinvolgente beer pairing.

# QBA al John Cabot Pub

di Guja Vallerini

Siamo nella capitale in via Franco Bartoloni 75 dove, dal 1997, c'è una Birreria che sempre più ha incrementato la sua offerta, fatta anche di cocktails, aperitivi e vini, di buone proposte per la cena e di golosi spuntini per il dopocena. Tante novità, ampliamento del bancone e delle spine, aggiornamento dei prodotti, restyling del locale, insomma una nuova vita da quando nel 2018 i fratelli Michele, Elvira e Maria Assunta ne hanno rilevato la gestione. Come ci spiega Maria Assunta, detta Mary, non è stato alterato l'animo del pub, il legno caratterizza il John Cabot ma sono stati aperti gli spazi per una maggior luminosità e convivialità fra i clienti e soprattutto il bancone oggi ospita ben 9 spine. Fra queste brillano le birre speciali selezionate da QBA by Radeberger e fornite al pub dall'azienda di distribuzione Bianconi Bevande. Alcune di queste birre sono state oggetto della serata di degustazione che ha riscosso molto interesse anche fra i più giovani, sicuramente affascinati dalla maestria del biersommelier Roberto Parodi che sa incuriosire ed attrarre il suo pubblico.

L'offerta gastronomica è stata semplice ma ha puntato sulla grande qualità degli ingredienti. Come ci spiega Mary, *cerchiamo di servire sempre prodotti genuini, poi abbiamo la fortuna, essendo lucani di origine, di ricevere dai nostri parenti prodotti artigianali tipici della nostra zona, chi li ha provati può confermare che sono davvero buoni.*



da sx Antonio Bucci, agente Bianconi Bevande, e Roberto Parodi, biersommelier.

In apertura è stato proposto il tradizionale antipasto all'italiana, con un eccezionale prosciutto crudo di Amatrice, cacio-cavallo podolico lucano e classici toast. Ad accompagnare questa entrèe la **Hasen~bräu weisser hase**, di 5,2% vol., una weisse fresca e dissetante, naturalmente velata, dal colore giallo oro, con aromi molto intensi e un gusto piacevolmente acidulo, giustamente luppolato e speziato.

A proposito di questa birra molto ha divertito la spiegazione del perché una lepre simoleggi questo birrifico tedesco con oltre 500 anni di storia. Tutto risale al XVIII secolo quando il



da sx Maria Assunta, Antonio Bucci, Elvira e Michele.





mastro birraio Martin Eberle inciampò e cadde inseguendo una lepre, da allora il nome Hasen Bräu, cioè birrifico della lepre. A seguire un tris fra hamburger e hot dog, quest'ultimo con bratwurst originale, striscioline di melanzane e senape, entrambi gli hamburger con carne di scottona, uno nella versione bacon burger, con pomodoro, insalata, cheddar cheese e salse, l'altro, a menu chiamato Cabot Pork, con bacon, cheddar, friarielli, uovo all'occhio di bue, cipolla frita e salsa barbecue.

Non era facile abbinare a questo mix di sapori una birra che fosse ideale per tutti ma la **Delirium Tremens** ha risposto perfettamente all'esigenza. Una birra di 8,5% vol., colore giallo paglierino, note maltate e speziate e un gusto pieno, rotondo con finale secco con persistenti note speziate. Una birra che ben si adatta anche a formaggi semiduri a pasta filata come il caciocavallo, che ha chiuso la degustazione anche nella versione con pistacchi, talvolta proposto dal John Cabot anche con noci o altri frutti secchi.

Che dire? tutto buono, serata ottimamente riuscita, complimenti al Cabot e a Roberto Parodi.



DEGUSTAZIONI



# Birra dell'Anno 2022

**D**ecretati nella prima giornata di Cibus i vincitori per le 45 categorie in gara della XVII edizione del concorso organizzato da Unionbirrai. Il premio **Birrifificio dell'Anno** è andato a **Ritual Lab** di Formello (Roma). Tanti i riconoscimenti assegnati. La regione con il maggior numero di produttori premiati è stata la Lombardia, con ben 26 birrifici, seguita dal Piemonte con 14 e da

Emilia Romagna e Veneto con 10. A definire i premiati sono stati i 60 giudici internazionali provenienti da 14 differenti Paesi impegnati nelle degustazioni dal 23 al 25 aprile, che hanno selezionato le 3 birre vincitrici e le 2 menzioni per tutte le categorie fra le 1962 iscritte al concorso da 244 produttori. Ecco la lista di tutti i premi Birra dell'Anno 2022.

## Cat. 1 - German E Bohemian Pilsner

1. 50&50 - Manbassa
2. Beer In - Gil
3. Birrifificio Lariano - Urkuè

*Menzioni: Doctor B Brewpub - Ippi*

## Cat. 2 - Italian Pilsner

1. Birrifificio Manerba - Luppululà
2. Birrifificio Rurale - 405040
3. Birrifificio Italiano - Tipopils

*Menzioni: Microbirrifificio Birra Elvo - Pils, Molesto Società Agricola S.S. - Tilma*

## Cat. 3 - European Lager, Helles, Zwickl, Keller, Dortmunder Export

1. Lucky Brews - Franz
2. Birrifificio 4 Mori - Pozzo 16
3. Birrifificio Busa Dei Briganti - Eva K

*Menzioni: Microbirrifificio Opperbacco - Rusthell, Birrifificio Rurale - Bud Scars Kellerpils*

## Cat. 4 - Hopy Lager, Imperial Hopy Lager

1. Vertiga - Alchemy
2. Mister B Brewery - Boh 13 Nz Lager
3. Birrifificio Artigianale Bondai - Lamrock 623

*Menzioni: Birrifificio Lambrate - American Magut, Birrifificio Lariano - Bassa Marea*

## Cat. 5 - English Golden Ale, English Pale Ale

1. Rebel's - Secret View
2. Fabbrica Della Birra Perugia - Golden Jazz
3. Foglie D'erba - Haraban

*Menzioni: Birra Muttnik - Sputnik 01, Monpier De Gherdeina - Sasplat*

## Cat. 6 - Kolsch, Alt, California Common, Cream Ale

1. Mc77 - Glu Glu
2. Birrifificio Artigianale La Villana - Cinque
3. Canediguerra - Cream Ale

*Menzioni: Birrifificio Diciottozerouno - Grun, Croce Di Malto - Hauria*

## Cat. 7 - Vienna, Marzen, Munich Dunkel, Schwarz, Dark Lager

1. Beha Brewing Company - Gaudio
2. Birrifificio Leumann - La Tenebrosa
3. Microbirrifificio Birra Elvo - Schwarz

*Menzioni: Birra Muttnik - Sputnik03, Lieviteria - Pavel*

## Cat. 8 - Bock, Doppelbock, Eisbock, Hellerbock, Maibock, Strong Lager

1. Birrifificio Lambrate - Einfahrt
2. Birrifificio Lambrate - Porpora
3. The Wall Italian Craft Beer - Billygoat

*Menzioni: Batzen - Heller Bock, Birrifificio Leumann - Matto Di Collegno*

## Cat. 9 - Mild, British Bitter, Extra Special Bitter, Irish Red Ale, British Brown Ale

1. Bsa - Sant'andrea - Rossa Del Gallo
2. Birrifificio Leumann - Rubino
3. Birrifificio Artigianale Filodilana - Borgna

*Menzioni: Birra 100venti - Roger Bitter, Birrifificio Birdo' - Sobona Rossa*

## Cat. 10 - India Pale Lager

1. Birrifificio The Lure - Hop Revolution
2. Canediguerra - Chillbomb
3. Soralama' - Bitrex California

*Menzioni: Railroad Brewing Company - Aristoteles, Crak Brewery - Aromatherapy After Sauna*

## Cat. 11 - English Ipa

1. Birrifificio Trulla - English Ipa #2
2. Birrifificio Balabiott - Rabelott
3. Beer In - Hop Hop

## Cat. 12 - Session Apa, Session Aipa, Session Ipa

1. Birrifificio Mazapegul - Curva Mare
2. Ofelia - Infradipa
3. Eastside Brewing - Abra Cadabra

*Menzioni: Birrifificio Balabiott - Gavage, La Cur-tense - Ipa*

## Cat. 13 - American Pale Ale

1. Bibibir - Granapa
2. Mister B Brewery - Tafat
3. The Wall Italian Craft Beer - Sunray

*Menzioni: Ritual Lab Head - Space, Croce Di Malto - Birra Jazz*

## Cat. 14 - American Ipa

1. Ritual Lab - Kush
2. Ritual Lab Make - West Coast Ipa Great Again
3. Birra Gaia - Aradia

*Menzioni: Cittavecchia - Antikorpo Brewing - In The Flesh?, Birrifificio Lariano - American Hype*



**Cat. 15 - Double Ipa, Imperial Ipa**

1. Birrifico Mukkeller - Space Pigs
2. Rebel's - Tropical Bomb
3. Birrifico Lambrate - Quarantot

*Menzioni: Ritual Lab - Bob The Younger, Railroad Brewing Company - Zlatan*

**Cat. 16 - White Ipa, American Wheat**

1. Malaspina Brewing Srls - Spiga
2. Bibibir - 6a
3. Birra 100venti - American Bianchina

*Menzioni: 4. Lzo Drop Out - White Ipa*

**Cat. 17 - Red Ipa, Brown Ipa, Black Ipa**

1. Birrifico Vecchia Orsa - Rye Charles
2. Birra 100venti - Apache
3. Agribirrifico Sguaraunda - Bombarolo

*Menzioni: The Brave - Not A Paper Tiger Black Edition, Birra Gaia - Onirica*

**Cat. 18 - Speciality Ipa, Rye Ipa, Belgian Ipa, Aipa E Apa Fermentate A Bassa**

1. Microbirrifico Opperbacco - Triplipa
2. Birrifico Mukkeller - Tulio
3. Birrifico Lambrate - Robb De Matt

**Cat. 19 - New England Ipa**

1. Edit Brewing - Liquefide
2. Mc77 - Avant Green
3. Ritual Lab - Holy Haze

*Menzioni: Birra Gaia - Glory Hop, Crak Brewery - Giant Guerrilla Api Treatment*

**Cat. 20 - English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale Export, Heavy Scottish Ale**

1. Okorei Microbirrifico Artigianale - Tramalti
2. Birrifico Malaripe - Zona Rossa
3. Mc77 - Crystal Bold

*Menzioni: Cittavecchia - Formidable, Argo - Red Blues*

**Cat. 21 - Porter, Stout**

1. Birrifico Otus - Ambranera
2. Turris Birra - Ponte Di Ferro
3. Batzen - Ur Porter

*Menzioni: Birrifico Gravità Zero - Treebale Stout, Birrifico Del Vulture - Gnostr*

**Cat. 22 - American Porter, American Stout**

1. Birrifico Mukkeller - Corva Nera
2. Hammer - Bulk
3. Birrifico Badalà - Storter

*Menzioni: La Curtense - Nera, Brewp - Chimneysweeper*

**Cat. 23 - Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Imperial Stout**

1. Birrifico Artigianale La Villana - Vol.1
2. Hammer - Daarbulah
3. Eastside Brewing - Sleazy Way

*Menzioni: Birra Bellazzi - Night Train-Birra Digre, Birrifico Dei Castelli - Super Partes*

**Cat. 24 - Barley Wine, Old Ale, American Barley Wine**

1. Crak Brewery Cantina - Mansueto 2017
2. Birrifico Della Granda - Barley Wine 2021
3. Crak Brewery Cantina - Mansueto 2021

*Menzioni: Birrifico Claterna - Aliisa, Brùton - Dieci*

**Cat. 25 - Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock**

1. Batzen - Weiiser Bock
2. Birrifico Manerba - Weizen
3. Societa' Agricola Del Graal - Merlino

*Menzioni: Les Bieres Du Grand Saint Bernard - Blou, Mad One - Banana Soul*

**Cat. 26 - Blanche, Witbier**

1. Birrifico Via Priula - Corna Bianca
2. Birrifico Manerba - Fiordalisa
3. Brew Gruff - Blanche

*Menzioni: Mc77 - San Lorenzo 5. 5+ Birrifico Artigianale - Blanche*

**Cat. 27 - Belgian Blond, Belgian Pale Ale**

1. Birrifico Mukkeller - Zona Mugnetti
2. Bibibir - Olen
3. Birrifico Saragiolino - Vale

*Menzioni: Birrifico Artigianale Filodilana - Beela, Metzger - Thunder Ale*



**Cat. 28 - Saison, Biere De Garde, Farmhouse Ale**

1. Serra Storta - Piper
2. Birrifico Elissor - Citrus
3. Birrifico Via Priula - Safrà

*Menzioni: Birrifico Amerino - Northup*

**Cat. 29 - Belgian Golden Strong Ale, Tripel**

1. Aviam Beer - Grandma's House
2. Birrifico Del Forte - La Mancina
3. Jungle Juice Brewing - Anneau De Noel - 2021

*Menzioni: Birrifico Manerba - The Belgian Queen, Birrifico Elissor - Winja - N25*

**Cat. 30 - Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Quadrupel**

1. Bibibir - Vedo Doppio
2. Mc77 - Ape Regina In Inverno
3. Birrifico Birranova - Primatia

*Menzioni: Picobrew - Twaalf, Birra Eretica - Balurdon*

**Cat. 31 - Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso Ad Alto Grado Alcolico Con Uso Di Spezie**

1. Rebel's - Sunshine Blanche
2. Mc77 - Fleur Sofronia
3. Microbirrifico Artigianale Incanto - 21 12

*Menzioni: 5+ Birrifico Artigianale - Shirin Persia, Anbra - Anonima Brasseria Aquilana - D'oro Rosso*

**Cat. 32 - Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso Ad Alto Grado Alcolico Con Uso Di Caffè E/O Cacao**

1. Eastside Brewing - Baltic Cookie
2. Rebel's - Real Man Never Cry
3. Mister B Brewery - Boodino

*Menzioni: Fabbrica Della Birra Perugia - Ddc, Birrifico Lambrate - Tiramisu' Imperial Stout*

**Birra Flōa**

SIAMO PRONTI PER FARTI SCOPRIRE IL NOSTRO UNIVERSO

VIA FRATELLI CAIROLI - GUALDO TADINO (PERUGIA)

STORIA | DEGUSTAZIONI | ARTIGIANALITÀ

PRENOTAZIONI: 075 91 08 159 - INFO@BIRRAFLEA.COM



**Cat. 33 – Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso Ad Alto Grado Alcolico Con Uso Di Cereali Speciali (Compresi Grani Antichi)**

1. Birrificio 61cento - Mayo
2. Rebeers - Fovea Light
3. Birrificio Sabino - Il Re

*Menzioni: Eastside Brewing - Baciarmi Ancora, Braubaus Gmbh - Rienzbräu - Rienzbräu - Dinkel - Sigillo Qualità Alto Adige*

**Cat. 34 – Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso Ad Alto Grado Alcolico Affumicate E Torbate**

1. Lzo - Rusty
2. Serra Storta - Alba
3. Batzen - Smoky Bock

*Menzioni: Birrificio Muckeller - M.S Muckeller Smock, Carrobiolo - Nerone*

**Cat. 35 – Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso Ad Alto Grado Alcolico Affinate In Legno**

1. Ritual Lab - Self Examination
2. Birrificio Lesster - Ventinovedodici
3. Brewfist - Trinidad El Vasco

*Menzioni: Microbirrificio Opperbacco - N°1 Extravecchio, Lzo - Drop Out Islay Single Malt Barrel*

**Cat. 36 – Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso**

**Ad Alto Grado Alcolico Con Uso Frutta E Castagne**

1. 50&50 - Black Rooster
2. Birrificio Via Priula - Rosa
3. Birrificio Italiano - Padosè

*Menzioni: Birrificio Artigianale Leder - Pastei*

**Cat. 37 – Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso Ad Alto Grado Alcolico Con Uso Di Castagne**

1. Picobrew - Marron Fumé
2. 5+ Birrificio Artigianale - Castanea
3. Birrificio Artigianale La Villana - Winterchest

*Menzioni: Birrificio Vecchia Orsa - Spacca, Birrificio, Mori - Pozzo 3*

**Cat. 38 – Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso Ad Alto Grado Alcolico Con Uso Di Miele**

1. Birrificio Gravità Zero - Honey Moon
2. Agribirrificio Sguaraunda - Murator
3. La Curtense - Km0 Vecchio Stile

*Menzioni: Batzen - Honey, Birra Gaia - Mice*

**Cat. 39 – Sour Fruit Ale**

1. Birrificio Rurale - Simphonia Di Frutto Della Passione
2. Carrobiolo - Monz Chéri
3. Ritual Lab - Juice Party Vol.3 - Raspberry Sour Ale

*Menzioni: Mister B Brewery - Boschetto, Piccolo Birrificio Clandestino - Mastro Ciliegia*

**Cat. 40 – Sour Farmhouse/Sour Ale**

1. Monpier De Gherdeina - Wild Lichtenainer
2. Piccolo Birrificio Clandestino - St. Julienbach
3. Microbirrificio Opperbacco - Abruxensis Fiori

*Menzioni: Retorto - Succo Di Suocera, Plb - Podere La Berta - Vècc Barrel*

**Cat. 41 – Berliner, Gose**

1. Ritual Lab - Gose

**Spigolature**

2. Birrafon - Agra
3. Birrificio Rethia - Gose

*Menzioni: Birrificio Dei Castelli - Mare Nostrum, Birrificio Artigianale Bondai - Lost Paradise*

**Cat. 42 – White Italian Grape Ale**

1. 50&50 - Graziella
2. Birra Dell'eremo - Genesi
3. Brùton - Limes Rosa

*Menzioni: Bsa - Sant'andrea - Buk, Ruben Galia - Brewine*

**Cat. 43 – Red Italian Grape Ale**

1. Birrificio Artigianale Alba - Iga Con Uve Rosse
2. Chianti Brew Fighters - La Rivolta 2019
3. Birrificio Di Montepulciano - Politianus I.G.A.

*Menzioni: The Wall Italian Craft Beer - Carro, Birrificio Artigianale Filodilana - Fuori Dal Gregge #2*

**Cat. 44 – Sour Italian Grape Ale**

1. Birra Dell'eremo - Selva Sour
2. Crak Brewery - Cantina - Keno 2018
3. Birrificio Alveria - Regola Zero

*Menzioni: Birrificio Birranova - Ruffiana, Beer In - Piacentiga*

**Cat. 45 – Extraordinary Ale / Extraordinary Lager**

1. Ritual Lab Italian - Uncommon Ale
2. Birrificio Del Forte - Birrasanta
3. Ofelia - Beergamotta

*Menzioni: Crak Brewery - Cantina - Giotto, Retorto - Acqua Passata*



**Birra artigianale di montagna con acqua pura di sorgente.**

**DIMONT**  
BIRRAFICIO ARTIGIANALE  
Cedarchis, Arta Terme (UD)  
[www.birradimont.com](http://www.birradimont.com)

GLUTEN FREE

**VIOLA**  
italian premium beer

Birra Viola è distribuita in Italia da TURCI BEVANDE S.r.l. - [www.turcibevasse.it](http://www.turcibevasse.it)



## CHIANTI BREW FIGHTERS

Il Birrificio di Radda in Chianti (SI) presenta due nuove birre: **La Rumba - Zappa + HBC 586 edition**, una *New England IPA* (5,8% abv), nuova versione della Neipa ma di stampo molto tropicale e dank e con un finale più secco e leggermente amaro rispetto alla media dello stile. Una birra che danza spensierata sulle note dei suoi spregiudicati aromi e che grazie al suo gusto e alla sua interpretazione spinge il bevitore a un ritmo incalzante di sorsate. **La Bestemmia Collettiva**, 5%abv, una *American Pale Ale* prodotta con solo luppolo Sabro. Un'interpretazione attuale dello stile di riferimento, schietta e assai facile da bere, che vuole valorizzare le caratteristiche di questo particolare luppolo, utilizzato sia in amaro sia in aroma e dry hopping.



## DENVER DI BIRRIFICIO ALTOTEVERE

Birra super beverina da 6,5%, la nuova *IPA* d'ispirazione Coast to Coast del **Birrificio di San Giustino** (PG). **Denver** ha un'aggressiva luppolatura USA ben mitigata dalla dolcezza del **lievito Vermont** che ammorbidisce la percezione dell'amaro ed enfatizza l'aroma tropicale e agrumato esaltandone la freschezza. Pulita all'aspetto e al palato impiega solo malti chiari inglesi e tedeschi. Dato che arriva direttamente dal Cretaceo, ci consigliamo: bevila prima di estinguerti!



# Riscopri l'origine

Anno 1130

**Custos secreti**  
CUSTODI DEL SEGRETO



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



Dentro La Cotta

## CRYSTAL BOLD DI MC-77

Il malto Crystal nel corso degli anni ha trovato sempre meno impiego nella produzione di birre in cui il luppolo è protagonista per svariati motivi. Il principale è stato la tendenza ad esaltare sempre di più gli aromi delle nuove varietà di luppolo togliendo spessore alla parte maltata della birra. Inoltre la facilità di questo malto ad essere sovradosato può portare il prodotto finito ad essere sbilanciato. Tra le birre di fine '900 ci sono esemplari che hanno conquistato molti appassionati attraverso l'interazione tra gli aromi ed i sapori di luppolo e le basi maltate strutturate.

Il birrificio marchigiano propone **Crystal Bold**, una bevuta per i nostalgici dello stile, prodotta con malto Pale a cui si aggiungono Crystal e Double Roasted Crystal a dare spessore, di aspetto ambrato carico e schiuma pannosa di colore avorio. Il luppolo americano Chinook apre la bevuta con aromi resinosi e la chiude con un amaro deciso.



## TORNA "VETRA LOOP"

Da aprile, e per la prima volta, una birra Vetra è presentata in lattina. Una ricetta profumata e a bassa gradazione alcolica (3,5%vol.), che si unisce per il periodo estivo alla gamma della celebre "#birradistrada". "Vetra Loop" è una Session IPA di ispirazione inglese, delicata e aromatica, caratterizzata da una leggera amarezza di fondo, la birra risulta molto fresca e dissetante, ideale da provare a 12°C. Una ricetta perfetta per la bella stagione, da bere sorso dopo sorso, "in loop".



Queste caratteristiche sono state ottenute attraverso una jam di luppoli da Nuova Zelanda, Slovenia e Germania: l'aroma di uva del Nelson Sauvign combinato con i fiori bianchi dello Styrian Golding e l'erba del Blanc. L'artwork di "Vetra Loop" è stato disegnato dal calligrafo e disegnatore Luca Barcellona (AKA Lord Bean), uno dei componenti della storica crew di writing milanese Lordz of Vetra.

# CHOUFFÉ 40

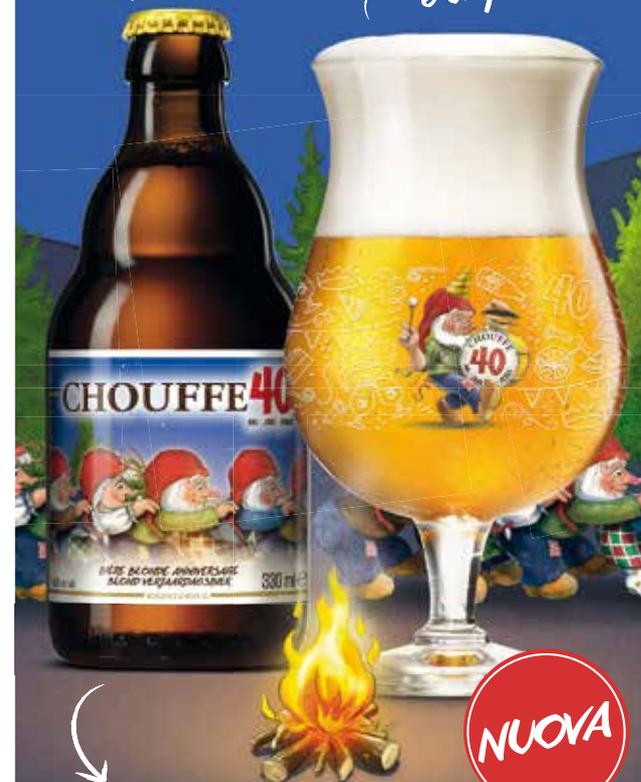
ANS · JAAR · YEARS

## BIRRA ANNIVERSARIO!

Una birra speciale, dolce e speziata. Una rinfrescante bionda belga, la più leggera dell'intera gamma CHOUFFÉ, che seduce con note di agrumi e salvia.

5,6% alc./vol.

Pracevole e rinfrescante



Limited Edition

NUOVA

Segui gli gnomi



@chouffe\_italy

www.chouffe.com/it

## BRASSERIE D'ACHOUFFÉ

Distribuita in Italia da Birrificio del Ducato SRL  
Tel: +39 0524 90137 - info@birrificiodelducato.it - www.birrificiodelducato.it

# FABBRICA DI BIRRA Ronzani

## UN NUOVO INIZIO

**F**abbrica di Birra Ronzani, con il suo marchio storico Birra Ronzani, nato a Bologna nel 1855, prende nuova vita e si prepara e rientrare in grande stile.

Il progetto di rinascita, che ha avuto inizio nel 2018 con l'acquisizione del marchio da parte di imprenditori bolognesi, ha visto coniugare la storicità e qualità proprie di Birra Ronzani con la necessità di rinnovamento che il mercato di oggi richiede. Dal recupero del nome originale della società "Fabbrica di Ronzani SRL", ad un restyling del marchio Birra Ronzani che tragherà la marca verso modernità e dinamicità mantenendo i suoi tratti storici quali il lettering del logo e la scritta **Oro del Reno**, testimonianza quest'ultima delle sue forti origini bolognesi.

Queste le parole di **Massimiliano Strini**, CEO e Co-Founder di Fabbrica di Birra Ronzani.



*"Io e la mia famiglia eravamo alla ricerca di un marchio di birra artigianale su cui investire e abbiamo visto in Birra Ronzani, marchio storico datato 1855, un grande potenziale inespresso.*

*Portarlo a nuova vita è stato emozionante e stimolante perché racchiuso*

*in questo brand c'è tanta storia e passione per la birra".*

Grande attenzione ed importanza poi è stata data allo studio dei prodotti e delle ricette. Per questo, anche se per una questione di sostenibilità finanziaria le birre verranno prodotte

presso due birrifici artigianali indipendenti, la proprietà ha deciso di inserire un proprio mastro birraio, **Edy De Boni**, proveniente da uno dei più importanti birrifici italiani.

*"L'inserimento di un proprio mastro birraio è stata una scelta coraggiosa ma fondamentale per la buona riuscita del progetto. L'obiettivo è quello di avere un proprio birrificio, ma dovendo inizialmente produrre presso terzi, avere il nostro mastro birraio ci permetterà comunque di garantire al mercato la massima costanza nella qualità dei prodotti e l'assoluto controllo di tutta la filiera produttiva".*

L'accordo fatto con i due birrifici artigianali infatti prevede che il mastro birraio di Fabbrica di Birra Ronzani abbia la totale autonomia nell'approvvigionamento di materie prime, nella produzione e delle fasi di imbottigliamento.

Due gli stili pensati per il lancio del marchio Birra Ronzani. Una **Italian Pale Lager**, dal carattere morbido e dissetante grazie ai suoi freschi profumi agrumati e l'utilizzo di orzo prodotto e maltato in Italia.

Una **American Pale Ale**, più intensa e decisa con le sue note moderatamente amare di luppoli americani e il suo gusto fruttato.

A fianco al marchio storico Birra Ronzani, è stato creato il **marchio FACTA**.

Dedicato esclusivamente al mondo dell'horeca, si presenterà sul mercato in due stili birrai molto particolari.

Una **Session Ipa** dalle ricche note di frutta esotica ed una **Saison** con spiccate fragranze speziate e agrumate.





# WICKLOW WOLF

Disponibili in lattine da 33cl:



& KeyKeg da 30 litri:



BIRRA ARTIGIANALE IRLANDESE PRODOTTA IN MODO SOSTENIBILE  
IMPORTATA IN ESCLUSIVA IN ITALIA DA WWW.FG-SRL.IT



What a family!

**Birra artigianale  
Indomita dal 2004**

[shop.birraov.com](http://shop.birraov.com)



Birrificio l'Orso Verde S.r.l.  
Via Magenta, 55  
21052 - Busto Arsizio  
Tel. 0331.333984  
[info@birraov.com](mailto:info@birraov.com)  
[www.birraov.com](http://www.birraov.com)

## Nuovo formato per la **Gos'è?** di Birra OV

L'anno scorso un nuovo "abito", quest'anno un nuovo formato. Il Birrificio L'Orso Verde presenta l'ultima versione in lattina da 33 cl. per una delle sue birre più note e apprezzate: la Gos'è?, la Gently Gose in stile sperimentale ispirato alle Gose di Lipsia che ha saputo conquistarsi in soli tre anni la propria nicchia di consumatori. Birra ad alta fermentazione dal suadente e caratteristico colore rosa antico, viene prodotta utilizzando sale marino, fiori d'ibisco e coriandolo. Il mix di cereali e spezie fa emergere al naso sentori di coriandolo e di fragolina di bosco. In bocca, il susseguirsi di toni minerali e aciduli conferiti dal coriandolo e dall'ibisco (a cui si deve anche l'accattivante nuance) confluisce in un finale piacevolmente sapido. La bassa gradazione alcolica (4,5%) e la naturale freschezza ne fanno la compagna ideale per la bella stagione.

*La Gos'è? è la nostra interpretazione delle birre Gose, spiega Andrea Rogora, mastro birraio del birrificio artigianale, ma non ha l'acidità spiccata delle Gose tradizionali, è più "gentile" nel gusto. Inoltre, viene prodotta con malto d'orzo e frumento: il malto di frumento regala quella piacevole acidità esaltata dall'ibisco e dal coriandolo macinato che normalmente si utilizza nelle Blanche.*

La Gos'è? è una tipologia semi stagionale perché le sue caratteristiche organolettiche e il particolare colore la rendono più adatta a un consumo primaverile ed estivo, anche se, come ci dice Rogora, cerchiamo di renderla disponibile tutto l'anno. Può essere consumata anche come bevanda isotonica, grazie alla concentrazione di sale: il grado alcolico è abbastanza basso da consentirlo. Infine, trovo sia l'abbinamento perfetto per carpacci di pesce crudo, sushi, ostriche e frutti di mare.

Il nuovo impianto consente di arrivare a produrre circa 25.000 litri l'anno, sufficiente a soddisfare i suoi consumatori più affezionati.

*La Gos'è? piace molto al pubblico femminile, conclude Marina Roncarolo, responsabile della comunicazione di Birra OV, il colore, la leggera acidità, i profumi ricordano un po' lo champagne rosé. Nel 2021, il primo anno post pandemia, alle fiere è stata tra le tipologie più apprezzate. L'immagine sull'etichetta è poi molto evocativa: una donna di spalle in costume che guarda il tramonto sul mare. Una donna protagonista della propria vita, qualunque sia la sua scelta.*



# Vivil'online

POST  
NEWSLETTER  
ARTICOLI  
e tanto altro

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

*Scrivi a [redazione@birraandsound.it](mailto:redazione@birraandsound.it) per scoprire cosa possiamo offrirti per il tuo business.*



Vieni a scoprire  
il nostro portale



B&S



# Stagionalità in tavola

di Marcella Fucile

**S**i fa un gran parlare di sostenibilità ambientale e mi è venuto il dubbio che per molti sia solo un modo per riempirsi la bocca di bei principi per poi non metterne in pratica nemmeno uno. Non voglio entrare nel merito dell'ormai accertato Greenwashing, cioè la pratica ingannevole di aziende che si danno una patina di credibilità ambientale, ma vorrei sottolineare che, non rispettando la stagionalità dei prodotti alimentari, noi stessi non solo facciamo scelte antieconomiche ma anche poco ecologiche. Capisco che viviamo in una società in cui è possibile accedere in ogni momento dell'anno a cibi che altrimenti non potrebbero arrivare sulle nostre tavole ma credo sia giunto il momento, per le nostre tasche e per la nostra vita, di tornare al rispetto dei cicli della natura. La primavera è la stagione in cui abbondano verdure "nuove", con cui si può creare un menu completo, destinate ad arricchire la nostra salute e stuzzicare il nostro palato.

In questo articolo vi propongo cibi a base di verdure, a partire da

un antipasto, che può essere anche un ghiotto finger food per l'aperitivo, ad un primo di pasta fatta in casa con una crema molto gourmand a cui, se non siete vegetariani, potete unire una saporita salsiccia, per finire con una rustica torta salata ai carciofi.

Suggeriamo **polpette di verdure**, potrete farle con melanzane, zucchine, carote e piselli, insomma, con ciò che la stagione offre. Noi abbiamo scelto melanzane e spinaci, ovviamente ridotti piccolissimi, da aggiungere in padella ad una cipolla tagliata finemente ed appassita in un filo d'olio con uno spicchio di aglio. Sale, un po' di pepe e 10 minuti di cottura. Nel frattempo sbattere l'uovo con prezzemolo tritato, unire le verdure, e un po' di pangrattato per dare più consistenza. Formare le polpette e passarle nel pangrattato. Per un piatto più salutare, non friggerle, fatele al forno: basterà foderare una teglia di carta da forno, adagiarvi le polpette e farle cuocere per 10 minuti a 200 gradi.

Qualunque sia la verdura che vorrete usare avrete un cibo sano e molto gustoso.





Benediktiner  
Weissbräu

# AL BELLO DELLA VITA.

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



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

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

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



Per il primo piatto abbiamo scelto i **maltagliati con crema di peperoni**, pasta fatta in casa che ben assorbe una crema di peperoni, molto digeribile se avrete spellato precedentemente i peperoni per poi tagliarli a piccole striscioline e insaporirli in padella con aglio, olio, rosmarino, pomodorini schiacciati. Per ottenere la crema il tutto deve cuocere a fuoco basso fino ad ottenere una consistenza densa e fondente.

Un'ottima **torta salata ai carciofi** si presta come secondo veloce ma anche per gustosi picnic.

La preparazione è semplice, basterà usare la pasta sfoglia già



pronta e avere la pazienza di pulire bene i carciofi, tagliarli a fettine e farli trifolare con olio, aglio e prezzemolo. A cottura ultimata, aggiungere uovo sbattuto (salvaguardatene una piccola parte per spennellare i bordi della torta) e formaggio, suggerisco il parmigiano grattugiato e anche pezzetti di provolone dolce. Versate i carciofi all'interno della pasta sfoglia, ripiegate i bordi e spennellateli, infornate a 200° per 30 minuti circa.

Con prodotti di stagione, che costano meno e sono più gustosi perché sono "secondo natura", si mangia bene e siamo più "sostenibili".

# Moosbacher

Private Landbrauerei Scheuerer

## Cerchiamo distributori in Italia!

**Birrifificio artigianale Moosbacher,  
conduzione familiare e purezza bavarese dal 1887**

*A pochi chilometri dal confine con la Repubblica Ceca in mezzo al parco naturale di Oberpfalz, si trova Moosbach. Acqua purissima della migliore qualità assieme a selezionati luppoli aromatici di Spalt e Hallertau. Le birre vengono brassate esclusivamente secondo le regole dell'editto di purezza bavarese dal 1516*

BOLZANO, via Copernico, 5  
ufficio@enterprisesrl.it  
0471 930860

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO  
IN ITALIA: F&G SRL  
WWW.FG-SRL.IT



DIRETTAMENTE DA  
SWEETWATER BREWING CO.  
ATLANTA, GEORGIA, U.S.A.

EXTRA  
PALE ALE  
BOTTIGLIA  
LATTINA  
KEY-KEG



LA SECONDA  
PALE ALE  
PIÙ VENDUTA  
IN U.S.A.



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



# AUTHENTIC FOOD PASSION



**N**on è facile parlare di passione poiché, come ha affermato una volta il *Drake* Enzo Ferrari, costruttore di meravigliose e potenti automobili, *Non si può descrivere la passione, la si può solo vivere*. È la passione che fa guardare oltre, perché *La passione non è cieca, è visionaria*, come ci ha insegnato lo scrittore Stendhal. **Con le mani, con la testa. Con il cuore.** Un'affermazione forte, anzi, un'intensa dichiarazione d'intenti, ed è questa la frase scolpita all'interno del nuovo sito web [demetrafood.it](http://demetrafood.it), on line dalla metà di gennaio.

Oggi la passione di Demetra viene raccontata e può essere letta nelle pagine "About" del sito, in un prossimo futuro il cliente potrà forse assistere in prima persona alla cura e attenzione con le quali viene selezionata ogni materia

prima lavorata da un'azienda alimentare moderna e attenta alla qualità, e soprattutto, alla sicurezza alimentare. La promessa di Demetra viene riassunta all'interno del sito con poche e precise parole: **"Spirito di squadra, dedizione al lavoro, migliorarsi continuamente, essere disponibili, appassionarsi. Crescere insieme, per far crescere il business dei nostri clienti."**

Parole che raccontano una passione che si può *toccare* in ogni attività di Demetra, dalla comunicazione tabellare alle iniziative digitali, ma ancor più assaporando una gamma di ingredienti nati dalla ricerca di un miglioramento continuo. Senza passione non c'è vita perché, come ci ha insegnato il centenario direttore della fotografia statunitense Bill Butler, *La passione è l'ossigeno dell'anima*.



# AU TH EN TIC

*food passion*

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



Importatore Esclusivo  
**WIBERG**  
Italia e Francia

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





# Oktoberfest

**NO PROBLEM... CON I PRODOTTI AUTENTICI BAVARESII!  
AFFIDATI A SVEVI PER ORGANIZZARE LA FESTA  
DELLA BIRRA PERFETTA!**

**DA 40 ANNI IMPORTIAMO DISTRIBUIAMO E PRODUCIAMO SPECIALITÀ ALIMENTARI UNICHE**



**PIATTI RAPIDI E GUSTOSI. CONSEGNE ESPRESSE.  
SERVIZIO GRAFICA & FOOD COST  
MA SOPRATTUTTO TANTA  
ESPERIENZA!**

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI  
CONTATTARE:**

**TEL +39 050804683 INFO@SVEVI.COM**

**VIA DEL MORIGLIONE 10 - 56019 VECCHIANO (PI)**



Weissbierbrauer

**Kuchlbauer**

Der Weissbier-Spezialist  
*aus Abensberg*



Per ulteriori informazioni contattate:  
Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG  
[www.kuchlbauer.de](http://www.kuchlbauer.de)

Maike Flohe | direttrice export  
[maike.flohe@kuchlbauer.de](mailto:maike.flohe@kuchlbauer.de)  
cell: +49 1515 7216665

Agenzia per l'Italia:  
Horeca Trading srl  
cell: 335 386 586



## Cambio di look e miglioramento delle funzionalità per l'APP CONNECTEDCOOKING di **RATIONAL**

**C**onnectCooking, il sistema di gestione digitale della cucina di RATIONAL, arriva al suo quinto anniversario e per l'occasione RATIONAL lancia un **aggiornamento completo** dell'app gratuita. La nuova versione dell'app propone un'ottimizzazione del design dell'interfaccia utente, una **rivisitazione della home page** che permette ai contenuti più recenti, come nuovi video e ricette, di apparire per primi, e un **ampliamento della funzione di ricerca**. Attraverso l'utilizzo dell'app l'utente è sempre aggiornato su ciò che succede in cucina, tiene sotto controllo tutte le unità Rational collegate in rete e può accedervi direttamente ogni volta che vuole. È possibile **controllare e scaricare i dati HACCP**, visualizzare i dettagli delle ap-

parecchiature, i dettagli applicativi e di pulizia. È disponibile una **libreria internazionale di ricette** che può essere fonte di ispirazione per molti piatti, ma allo stesso tempo è possibile creare facilmente le proprie ricette, ora anche attraverso la dettatura e il caricamento diretto delle immagini. Con il lancio di ConnectedCooking, cinque anni fa, RATIONAL è stata pioniera nella digitalizzazione dei flussi di lavoro in cucina. Da allora, la piattaforma digitale ha continuato ad evolversi ed è ora **sinonimo di ispirazione e sicurezza in molte cucine** - anche in movimento con l'app, che oggi supera gli 8.000 utenti. La nuova app **ConnectedCooking è disponibile gratuitamente** su Google Play o App Store.



# TEBS DRAFT

*"Draft is passion"*

**ECCellenza di prodotti e servizi e' il nostro standard  
le personalizzazioni il nostro plus**



### TUTTO PER LA SPILLATURA

Colonne, rubinetti, pitoni, raccordi, innesti, celle a fusto freddo, cooler, Beer Bar e molto altro. Articoli in pronta consegna e spedizioni in giornata. Noleggi operativi e finanziamenti. Servizi di installazione, manutenzione e assistenza.

info@tebsdraft.com

www.tebsdraft.com



Numero Verde

**800 301 335**

Chiamata gratuita

Via Cimabue, 16 – Besana Brianza (MB)



# 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](http://www.weltenburger.de)



## PIACERE ENERGIZZANTE DALL'ANNO 1050



Importatore Generale

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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



A Mannheim nel 1679, quando il consiglio cittadino approvò la domanda presentata da Jean de Chaine per ottenere la licenza a creare un birrificio, sulla sua porta di casa comparve il cartello Zum Eichbaum, tradotto “alla quercia”, ...si fondarono così le basi del birrificio Eichbaum.

# EICHBAUM

## SEIT 1679

di Danilo Piperi

Quello che oggi chiameremmo brewpub si affermò ben presto fra le birrerie più apprezzate a Mannheim e nel volgere di poco più di due secoli, correva l'anno 1886, divenne un Birrificio con una produzione di oltre 100.000 ettolitri. Evidente che per vantare questi volumi Eichbaum Brauerei aveva superato il confine della propria città e aveva raggiunto la capacità di spedire le sue birre anche nelle zone più remote non solo della Germania ma anche della Francia. Pensate che disponeva di 32 carri e 50 cavalli per il trasporto a breve distanza e di vagoni ferroviari per le lunghe distanze. Durante la Seconda Guerra Mondiale, Mannheim, come molte altre città tedesche, risentì pesantemente dei bombardamenti delle forze alleate, anche il birrificio subì ingenti danni ma Eichbaum Brauerei rappresentò, in soli 5 anni dalla fine delle ostilità, uno dei miracoli economici: nel 1950 fu il primo birrificio di Mannheim a superare i 100.000 ettolitri nel dopoguerra; nel 1969 lanciò la

sua pilsner premium “Ureich” che ebbe, e continua ad avere, un grande successo.

Nel 1990 Eichbaum superò la soglia di 1 milione di ettolitri, mantenendo e superando questo livello di produzione anche negli anni successivi, diventando il **primo birrificio nella regione Baden-Wurtemberg**.

Negli ultimi anni Eichbaum ha sottoposto 32 birre al test più importante del mondo, il premio DLG (Società Tedesca indipendente per l'Agricoltura), ottenendo **30 medaglie d'oro e 2 d'argento!**

Solo l'interazione di materie prime di alta qualità, processi produttivi adeguati, controlli e servizi corrispondenti garantiscono una qualità di fascia alta e la soddisfazione desiderata dal cliente. Il birrificio Eichbaum utilizza nella maggior parte l'orzo conferito dai contadini della regione e attinge l'acqua dal proprio pozzo, profondo 130 metri sotto la superficie.





Eichbaum Brauerei dal 1679 vanta la produzione tradizionale della birra in conformità della legge tedesca sulla purezza del 1516 e garantisce la massima qualità delle sue birre.

Le quattro birre che andiamo a farvi conoscere rispondono a questi requisiti e tutte sono state premiate con la medaglia d'Oro conferita da DLG.

**Ureich Pils** grad. alc. 4,8%

La birra premium di prima classe! Colore giallo dorato, caratterizzato da elegante speziatura, profumo di luppolo (Hallertauer) spiccatamente forte e armoniosamente sfumato nel retrogusto.

**Hefeweizen** grad. alc. 5%

Una Weissebier dal colore ambrato chiaro, con torbidezza dovuta al lievito, aroma delicato e piacevole di garofano, leggera da bere e briosa nel gusto con retrogusto meravigliosamente rinfrescante.

**Apostel Strong** grad. alc. 7,9%

Birra a bassa fermentazione in stile extra bock, prodotta con malto chiaro, colore dorato, ad alto contenuto alcolico. L'aroma e il gusto dolce di malto prevalgono di gran lunga sulle tenui note amare del luppolo.

**Export** grad. alc. 5,5%

Una Vollbier Export dal colore giallo saturo, gusto dal corpo pieno, note amarognole arrotondate e di malto leggermente dolce, retrogusto pieno tipico di questa categoria.



Eichbaum Privatbrauerei Gmbh & Co Kg  
Kafertaler Strabe 170 Mannheim 68167  
info@eichbaum.de;  
AGENZIA PER L'ITALIA  
SUPINO ZAHRA  
Cell. 335.311258 – 331.8077532  
06.59876467 – 327.7398597



**BACK** Flößinger Bräu **ANNIVERSARY 200\***Rodenbach **EVENTI** Ad Hoc  
**LOCALI** Queenwood a Caserta, Chisco per Matteo ad Asolo  
**ON THE ROAD** In tour con Birra Ingresso **IN VETRINA** Biavene C. & A. Vellus, Theresianer N°17 Beer Competition, Budweiser Budvar  
**DEGUSTAZIONI** Gilda All. John Cabot Pub **BIRRE ARTIGIANALI** Birra dell'anno, Dentro la cotta, Fabbrica di Birra Rionzani, Birra OV  
**DALLA CUCINA** Stagionalità in tavola, Authentic Food Passion

www.birraandsound.it birraandsound

**Anno 23 n°3 - 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

Alessandra Agatello

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.

**Registrazione del Tribunale di Perugia**

n°43/2000 del 10/10/2000



## In Questo Numero

### INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Ales&Co.....	Pag 9
www.alesandco.it	
Beer Gravity.....	Pag 9
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 11
www.amarcord.it	
Birra Flea.....	Pag 43
www.birraflea.com	
Birra Forst.....	Pag 27
www.birraforst.it	
Birra OV.....	Pag 50
www.birraov.com	
Birra Viola.....	Pag 45
www.birraviola.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 47
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 44
www.birradimont.com	
Birrificio I Due Mastri.....	Pag 42
Tel. +39 0574 176 0708	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 53
www.bitburger-international.it	
B&S WEB.....	Pag 51
www.birraandsound.it	
Brewrise.....	Pag II
www.brewrise.com	
Cuzziol.....	Pag IV
www.cuzziol.it	
Demetra.....	Pag 57
www.demetrafood.it	
Globo Beverage.....	Pag 7
Tel. +39 340 8975748	
Enterprise srl.....	Pag 54
www.enterprisesrl.it	
F&G srl.....	Pag 29-49-55
www.fg-srl.it	
Haacht Super 8.....	Pag 17
www.haacht.com	
HB München.....	Pag 19
Tel. +49 8992105/0	
Kiem.....	Pag 5
www.birrekiem.com	
Kuchlbauer.....	Pag 59
www.kuchlbauer.de	
Kühbacher.....	Pag 10
www.kuhbacher.com	
Mutinelli Bischofshof.....	Pag 6
Tel. +39 0464 431 101	
Mutinelli Camba.....	Pag 8
Tel. +39 0464 431 101	
Mutinelli Weltenburger.....	Pag 61
Tel. +39 0464 431 101	
QBA.....	Pag III
www.qualitybeeracademy.it	
San Geminiano.....	Pag 35
www.sangeminiano.it	
Svevi.....	Pag 58
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft.....	Pag 60
www.tebsdraft.com	
Theresianer.....	Pag 31
www.zerocinquanta.beer	
VDGlass.....	Pag 31
www.vdglass.it	
Zago.....	Pag 41
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

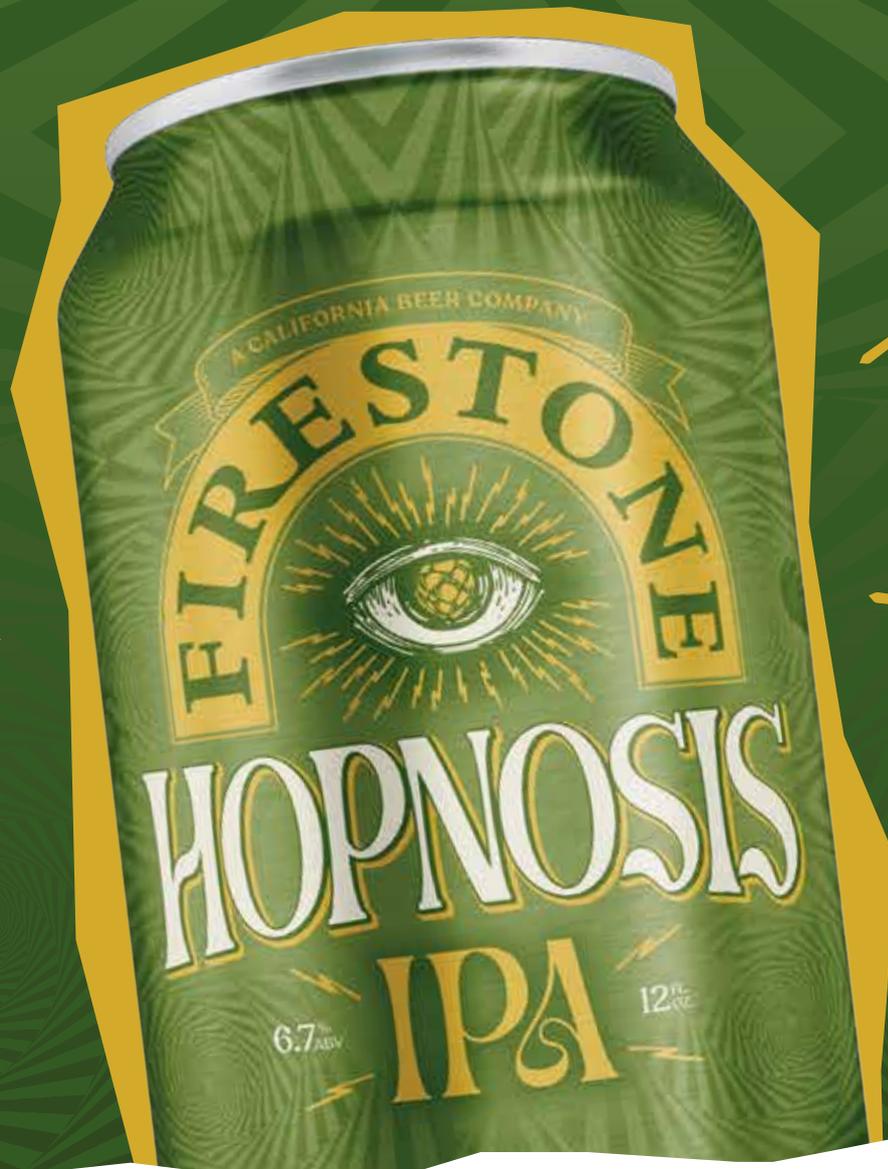
FIRESTONE WALKER  
BREWING COMPANY

# BREWED WITH CRYO HOPS

Bionda. Craft. Cruda. IPA innovativa, brassata con Cryo Hops®,  
luppoli lavorati con una tecnica che preserva tutte le resine e gli oli aromatici.  
Note di mango, passionfruit, uva bianca e litchi.

ABV  
**6.7%**

IBU  
**45**



SCAN  
HERE



**QUALITYBEERACADEMY.IT**  
#BEREMENOVEREMEGLIO

Seguici su:



QUALITY  
BEER  
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

# THE CRAFT BEER

PROVA LE NOSTRE ESCLUSIVE  
NAZIONALI INGLESÌ

HARBOUR  
BREWING COMPANY



VERDANT  
BREWING CO.



WOLDTOP  
YORKSHIRE BREWERY



CLOUDWATER  
BREW CO.

BIG SMOKE  
EST BREW CO. LDN



@cuzziolcraft



Cuzziol Craft



bereartigianale.shop



craft@cuzziol.it

