

n° 4/2022 periodico bimestrale

B&S

BIRRA&SOUND



BACK Misinto Bierfest 25a edizione **EVENTI** Annual Report 2021
LOCALI San Mattia a Verona **ON THE ROAD** In Ciociaria con Birra Viola
IN VETRINA Theresianer Gin, Kiem partner di eventi di successo, Double Jack, La sostenibilità di Carlsberg Italia
SPECIALE Passione Distillati, Dici Velier ed è distillato, Case History: Piero Dry Gin
TENDENZE Beer Cocktails **DALLA CUCINA** Il mare nel piatto, Il mare di Demetra, Svevi: Rivoluzione Hot Dog Gourmet!

Delirium Deliria

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE | 8,5° • 32 IBU

 **DISPONIBILE IN**



**Bottiglia
da 75 cl**



**Fusti
da 20 l**



Brassata l'8 marzo in
onore della **Festa
Internazionale della
Donna**, dalle **Donne
del birrificio Huyghe**.
Note fruttate di pesca
e banana, floreali
che ricordano uno
Chardonnay.



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENBEREMEGLIO

Seguici su:



**QUALITY
BEER
ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

B&S

CHE ESTATE È QUESTA?

L'estate 2022 è ben diversa da quanto ci aspettavamo. Eravamo convinti di aver superato il peggio della pandemia, e non sembra così; credevamo che il PNRR ci avrebbe fatto avere i fondi del Next generation Eu, e ora il Piano è a rischio; nessuno poteva pensare di avere la guerra in Europa, e invece eccola con i suoi drammi umani ed economici, e poi siccità, crisi energetica, ecc. ecc.. C'è da chiedersi "che diavolo d'estate è questa"? Incredibile a dirsi ma... sembra la solita estate italiana. Circa l'85% degli italiani andrà in ferie, certo più mordi e fuggi, più alla scoperta del Bel Paese che all'estero, con sacrificio talvolta ma senza rinunciare. Meta ambita sarà il turismo gastronomico, e questo per i nostri locali è una benedizione, e anche chi farà le ferie a casa non rinuncia a mangiare fuori (secondo una ricerca The Fork il 70% degli intervistati prevede di andare al ristorante più spesso che nel resto dell'anno). Ma quali saranno i locali scelti? Preferibilmente quelli con tavoli all'aperto, in terrazze, giardini, suolo pubblico. Già, ma secondo i dati Fipe Confcommercio, il 46,6% dei bar e dei ristoranti in Italia non ha spazi all'aperto, e la situazione peggiora nelle grandi città e nei centri storici. Come permettere a tutti i locali di lavorare in estate quando addirittura chi ha dehors vive la concorrenza di sagre senza storia? Diventa fondamentale intervenire sull'occupazione di suolo pubblico da interpretare come strumento di rigenerazione urbana: deve nascere un progetto di città che faccia dello spazio pubblico un modello di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. È un'esigenza che FIPE-Confcommercio ha raccolto e che sarà importante affrontare per la ripresa del settore.

SOMMARIO

12

BACK

• **Misinto Bierfest 25ª edizione**, 11 giorni di buon umore, band musicali, ghiottonerie bavaresi e autentiche specialità birrarie **Mönchshof** e **Kapuziner Weißbier**.



20

LOCALI

• A Verona, in viale dei Colli 43, il **San Mattia Osteria Pizzeria Lounge Bar** "fa star bene".



26

IN VETRINA

• **Theresianer Gin: a new gin dimension**, un distillato dal gusto unico e originale.



• **Kiem, il partner giusto per eventi indimenticabili**: consulenza, logistica, supporto uniti a esperienza, competenza e affidabilità.



14

EVENTI

• **Birra, tra ripresa e incertezza**. L'**Annual Report 2021** di **AssoBirra** fotografa un anno di luci e ombre.



22

ON THE ROAD

• **In Ciociaria con Birra Viola** e La Dispensa del Gusto di Sora al **Banco Mediterraneo** di Anagni e al **Retro Vicolo - Bibliote Arte & Cultura** di Sora.



• Dal birrifico Hope Beer, grazie a Beergate, **Arriva l'irlandese Double Jack**.



18

INAUGURAZIONI

• A Milano un nuovo format in corso San Gottardo 34: **A 3 Strati**, **Triple Club Sandwich Experience**.



• Consumo acqua -32%, emissioni CO₂ -38%. Si conferma nell'ESG Report 2021 **La sostenibilità di Carlsberg Italia**.



Spigolature 44 - 45

Dentro La Cotta 46 - 48



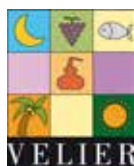
34

SPECIALE

- **Passione distillati:** alla scoperta dell'affascinante mondo dei distillati. Origini, storia, evoluzioni, successi, tendenze, uno speciale che senza pretese vuole farne sapere di più.



- **Dici Velier ed è distillato:** le selezioni di una realtà importante nel mondo dei distillati.



- Case History: **Piero Dry Gin.**



40

DEGUSTAZIONE

- **Beer Dinner al 14th** con il biersommelier Roberto Parodi e le birre di Quality Beer Academy.



52

TENDENZE

- **Beer Cocktails... una piacevole scoperta!** Le ricette dei trainer della scuola Ad Horeca.



44

BIRRE
ARTIGIANALI

- Spigolature: Premio Cerevisia.



- Dentro la Cotta: le nuove birre in fermento.

- **Birra Ronzani: parla il mastro birraio.**

FABBRICA DI BIRRA
Ronzani

- **BellaFresca**, anche nella GDO con **Iper La grande i.**



52

DALLA CUCINA

- **Il mare nel piatto:** ricette versatili di pesce per l'estate.



- Proposte marinare da **Il mare di Demetra.**



- **Svevi: rivoluzione hotdog gourmet!**



60

ARREDI

- Pergole bioclimatiche **Twist di Gibus** all'Hotel Porto Conte.

Gibus
THE SUN FACTORY - ITALY

62

ATTREZZATURE

- Prisma: **La nuova Vetrina Delicatessen.**

63

OSSERVATORIO

- Ferrara dall'1 al 4 settembre: **Il Refettorio Chimay** al festival Acido Acida.



TOSCA - L'ARTE DEL GUSTO: CUCINA TOSCANA GIOVANE E SMART

Dall'esperienza nella ristorazione di Pietro Nicastro, co-fondatore con Monica Fantoni del franchising Löwengrube, nasce Tosca - L'arte del Gusto a Lastra a Signa (Fi), in via dello Stadio 3, presso il Palazzetto dello Sport. Il nuovo brand nasce già come un format replicabile attraverso il franchising, grazie all'esperienza e know how maturati dalla proprietà con Löwengrube.

La protagonista indiscussa dell'offerta gastronomica è la tipica schiacciata toscana, perfetta in ogni momento della giornata, farcita con salumi e formaggi tipici di alta qualità: salame, finocchiona, Mortadella di Prato, senza dimenticare la famosa schiacciata con la cecina e le versioni speciali con ricette locali come l'inzimino, il lampredotto e la trippa alla fiorentina, per terminare in dolcezza con le DolciSchiacce, una selezione di dolci a base di schiacciata studiati ad hoc, come quella con noci, nocciole e miele. Ottima l'offerta brassicola: Stella Artois e Leffe.

Gli ambienti sono caratterizzati da uno stile classico e minimale e grazie all'utilizzo di colori e materiali naturali come il legno, marmo o metallo, anche la struttura celebra la toscaneità.



FERMENTATO, CON PIÙ GUSTO

DA AUTENTICI INGREDIENTI AUSTRALIANI



BREWRISE
matter of style

#brewriserl

@brewriserl

brewrise.com

CELLI GROUP-UQIDO

Il Gruppo Celli ha acquisito il 70% di **Uqido**, *eccellenza italiana con sede a Padova operante nel settore ICT e delle new technologies specializzata in soluzioni IoT, realtà aumentata e virtuale, AI e Computer Vision*. L'acquisizione, la seconda nel 2022 e l'undicesima in sette anni, rappresenta un ulteriore **passo strategico** del Gruppo che si pone l'obiettivo di **guidare la transizione digitale e tecnologica dell'industria del beverage**, fornendo al mondo dell'erogazione nuove esperienze di interazione digitale e di consumo.

Questa ulteriore acquisizione, dopo la spagnola Reyvarsur, e l'apertura delle sedi commerciali in Francia e Spagna, rafforza



un progetto di crescita che vede il Gruppo Celli guardare al 2022 con un **obiettivo di fatturato del +30% sul 2021**, anno in cui era già stato recuperato il fatturato pre-pandemia.

IL QUADERNO DELLA BIRRA

Il nuovo volume della collana *Quaderni*, edito da **Kellermann Editore**, trasporta il lettore in un affascinante viaggio alla scoperta di una delle bevande più antiche sulla Terra. A cura di **Francesco Selicato**, *beer blogger* per passione e *publican* di professione, il libro racconta come orientarsi al meglio nel mondo della birra e ripercorre la sua storia e la sua evoluzione nel corso dei secoli, partendo dal procedimento per produrre in casa la birra, passando attraverso la descrizione delle numerose e diverse tipologie di birra provenienti da tutto il mondo, fino a consigli pratici su come degustarla, anche in perfetti abbinamenti culinari. Il libro offre inoltre informazioni utili per riconoscere le caratteristiche e la qualità della birra quando si consuma fuori casa, o nella fase di acquisto per fare un regalo o portare una bottiglia di birra a casa di amici per una cena insieme.



SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA

SUPER 8

BREWED AND BOTTLED
IN BELGIUM

www.haacht.com



UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

FABBRI 1905 E IL SUO ESEMPIO DI RIQUALIFICAZIONE URBANA

Grande festa il 6 luglio a Borgo Panigale di Bologna per l'inaugurazione di un sorprendente eco-murales realizzato dal noto street artist Cheone sui tre lati della storica sede di Fabbri 1905, tra via della Pietra e via Emilia Ponente. Un dono al quartiere, che da oltre 100 anni orgogliosamente ospita quella che per tutti è la "fabbrica dell'amarena", e alla città accolto con un caloroso street vernissage in pieno stile bolognese, tra musica, prelibatezze e uno speciale Spritz creato per l'occasione. Un nuovo tassello del rapporto che lega da sempre Fabbri1905 al mondo dell'arte e della cultura, ma anche un'opera di riqualificazione urbana nel segno della sostenibilità che ne fa un esempio di eco-street art a Bologna. Il murales è infatti rivestito da una speciale vernice che consente non solo di proteggere l'opera dall'azione del tempo, ma anche di assorbire e ridurre la presenza di inquinanti nell'aria. Un muro "magico", capace dunque di meravigliare lo sguardo e dare un contributo a purificare l'atmosfera, proprio come sa fare la natura.

Cheone, con il suo talento, ha trasformato l'edificio in un racconto poetico: Madre Natura regala l'abbondanza di un raccolto, rendendo protagonisti, tra realismo e immaginazione, fiori, amarene, api e farfalle.



famiglia Fabbri e Cheone



1300 Zwickl

La nostra chiara
non-filtrata!

5,2 % alc. vol.
11,8 % grado plato



Per ulteriori informazioni contattate:
Maike Flohe · maike.flohe@kuchlbauer.de
Horeca Trading · cell. 335 386 586
www.kuchlbauer.de

GRAPPA PROSECCO ICE

Prosecco ICE, l'unica grappa che si beve ghiacciata, è la nuova tendenza dell'estate 2022. Parte dal litorale veneto il Prosecco ICE on tour, viaggio nei locali alla moda e nelle spiagge italiane, alla scoperta della rivoluzionaria grappa bianca della distilleria veneta Castagner, da consumare rigorosamente sotto zero. La distilleria di Vazzola ha sempre avuto nel suo dna uno spirito innovativo e la capacità di anticipare le tendenze del mercato. *Chi ama il Prosecco, commenta Roberto Castagner, ama anche il suo spirito da gustare rigorosamente ghiacciato.*

Quest'estate godiamocela ghiacciata, è lo slogan che accompagna il tour di Grappa Prosecco ICE Castagner. Prodotta da uve Glera, unisce uno dei fenomeni del momento a nuove modalità di consumo: il freddo non affievolisce i suoi aromi, ma al contrario li esalta, rendendola più gradevole e versatile. Finissima e pura con un profumo leggero e fruttato, rimanda alle note tipiche del Prosecco come pera, mela, albicocca, pesca e mandorla. È ricca di note floreali primaverili (sambuco e mimosa). Al palato è morbida, fine e vellutata, leggera e fresca seppur sapida e persistente. Ideale per un party estivo, come intermezzo in una cena di pesce, è ottima con il dessert o per un twist insolito sul gelato o sulla macedonia di frutta.



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

1649 **B**
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



Amarcord®

BIRRIFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

1997  2022
ANNIVERSARIO

NON FILTRATA
MALTO D'ORZO ITALIANO
DA AGRICOLTURA
SOSTENIBILE

LUPPOLO IN FIORE
COLTIVATO IN ITALIA



NOVITÀ

PALE ALE

100%
ITALIANA

L'ITALIA
IN UN
BICCHIERE

DISPONIBILE IN
EDIZIONE LIMITATA
ANCHE IN FUSTO!
FINO A ESAURIMENTO SCORTE



RIPRENDONO LE VISITE AL BIRRIFICIO "FABBRICA IN PEDAVENA"

Riapre ai visitatori il birrificio "Fabbrica in Pedavena". Dopo la chiusura forzata a causa del Covid dal febbraio 2020 e la necessità di realizzare alcuni interventi per la manutenzione e la sicurezza della struttura, riprendono le visite guidate, da sempre un grande successo (1000 visitatori/mese).

Il birrificio "Fabbrica in Pedavena", tra i più antichi in Europa, tra qualche mese celebrerà il 125° anniversario, confermandosi

punto di riferimento per i beerlovers. La visita, molto interessante, è articolata attraverso i vari locali del birrificio. In sala cottura si possono ammirare i tradizionali tini in rame dove la birra viene cotta. Nelle storiche cantine si può rivivere l'atmosfera di un impianto antico

che lavora con la stessa passione

da oltre un secolo. Infine la visita al museo che narra la storia di questo stabilimento e dove sono esposti i vecchi strumenti e le attrezzature in uso un tempo per produrre la birra.



HOP FREAKS SERIES NO. 1: LA BIRRA DI AVERY PER I FANATICI DEL LUPPOLO

È arrivata la prima birra della **serie limitata Hop Freaks** dell'americana **Avery**, uno dei primi birrifici a produrre una IPA in Colorado nel 1996. All'epoca quando fu brassata l'iconica Avery IPA, lo **stile India Pale Ale** era considerato dalla maggior parte degli appassionati di birre craft uno stile troppo amaro, ma questo non scoraggiò Adam Avery dal produrla, anzi la sua passione per tutto quello che riguardava il luppolo, lo ha portato a creare un birrificio di successo. Avery oggi, infatti, può vantare di essere **tra i birrifici con le birre più luppolate in circolazione**.

La **serie Hop Freaks**, come suggerisce il nome, è pensata proprio **per tutti i fanatici del luppolo**. La prima release di questa serie racchiude tutti i **sentori e le note di arancia, pompelmo e melone tipici del luppolo Citra**. **Hop Freaks Series No. 1 AVERY**, limited release, stile new england Ipa, alc/vol 8.0%, è disponibile in lattine da 35,5cl



INDIA PALE ALE

PUNK IPA

PUNK PUNK

ANNIVERSARY

WWW.ALESANDCO.IT LA RIVOLUZIONE DELLA BIRRA ARTIGIANALE

Area di coltivazione esclusiva di Holsthum presso Bitburg nel Parco Naturale di Südeifel

La birra migliore per il gusto migliore!

Andreas Dick,
coltivatore di luppolo per la Bitburger

Bitte ein Bit



Conoscete il segreto del luppolo Bitburger? Il luppolo locale di Holsthum presso Bitburg!

Da oltre 200 anni ci impegniamo per garantire sempre la migliore qualità. Questa promessa di qualità mantenuta rende la nostra birra inconfondibile regalando un gusto unico. Compriamo quindi esclusivamente luppolo grezzo della Hallertau in Baviera, una delle aree di coltivazione più estese del mondo, e di Holsthum presso Bitburg nel Parco Naturale di Südeifel. Selezioniamo questi luppoli in base ai nostri requisiti e sottoponendoli a un severo test di qualità in sede. Perché la nostra ricetta del lup-



polo Bitburger impiega soltanto le tipologie migliori di luppolo. Siamo particolarmente orgogliosi del luppolo Bitburger: piantato a solo pochi km dal birrificio della famiglia Dick, con grande cura e decennale esperienza, e usato esclusivamente da noi per produrre le nostre birre. La particolare composizione che contiene luppolo della Hallertau e di Bitburg, i nostri lieviti naturali e acqua di sorgente sotterranee conferisce alla Bitburger il suo inconfondibile carattere e un gusto unico. Quindi: Bitte ein Bit.

Per saperne di più su ciò che rende unico il gusto della Bitburger visitate i ns. siti www.bitburger-international.com e www.bitburger-birra.it o seguiteci su [f](https://www.facebook.com/bitburger.ITALIA) bitburger.ITALIA.

Contatto: Bitburger Braugruppe GmbH, Römermauer 3, 54634 Bitburg · Germania
Luca Venturi, Direttore Vendite Italia, Responsabile commerciale di zona Nord-Est, E-mail: luca.venturi@bitburger-braugruppe.de
Daniele Spinelli, Responsabile commerciale di zona Nord-Ovest, E-mail: daniele.spinelli@bitburger-braugruppe.de
Daniela Palazzi, Responsabile commerciale di zona Centro-Sud, E-mail: daniela.palazzi@bitburger-braugruppe.de

Una festa memorabile ha chiuso ufficialmente la 25a edizione della Misinto Bierfest. Una Bierfest da record con il raggiungimento del grande traguardo di 230hl di birra spillati nei dieci giorni di manifestazione. Dal 7 al 17 luglio sono stati oltre 55mila i partecipanti al grande evento brianzolo. Numeri importanti, assolutamente in linea con le passate edizioni pre covid.



MISINTO BIERFEST

25^a EDIZIONE

La festa di chiusura del 17 luglio ha celebrato in pompa magna il ritorno della Bierfest dopo due anni di stop dovuto alla pandemia. La presenza del presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana alla serata di chiusura è stata una sorpresa accolta con grande entusiasmo. Il presidente ha incontrato gli organizzatori e i volontari in cucina e in birreria prima di salire sul palco a salutare il pubblico. Sul palco del Mönchshof Stadl di via del Cavo, il presidente di Gam E20 Fabio Mondini ha dato il via a uno spettacolo fatto di musica bavarese, di luci e di effetti speciali. Il pubblico, sotto al grande tendone, è diventato il protagonista di un momento di animazione unico, in perfetto stile Misinto Bierfest. Sul palco, insieme a Fabio Mondini oltre al presidente Fontana, hanno portato il loro saluto e i loro ringraziamenti per la grandiosa edizione, l'assessore regionale all'Istruzione Fabrizio Sala, il sindaco di Misinto Matteo Piuri e i rappresentanti di Mönchshof, storico partner della Bierfest.



Come sempre, parte del ricavato della Misinto Bierfest verrà devoluto a progetti per il territorio. Nel corso delle 25 edizioni della manifestazione sono state finanziate iniziative per oltre 350 mila euro. Fra i principali interventi sostenuti negli ultimi anni, l'acquisto di un furgone per il trasporto delle persone con disabilità e degli anziani, la fornitura di attrezzature ludiche per i parchi giochi cittadini, l'acquisto delle lavagne Lim per la scuola primaria e l'allestimento delle ambulanze della Croce Rossa delle Alte Groane con macchinari di ultima generazione.

I NUMERI DELLA 25^a EDIZIONE DELLA MISINTO BIERFEST

55mila i partecipanti, 230hl di birra spillati

70 i volontari, oltre 50 le ore di concerti sotto al tendone

La 25^a edizione della Misinto Bierfest è stata unica e memorabile e la presenza del presidente di Regione Lombardia ci ha riempiti di orgoglio, ha commentato il presidente di Gam E20 Fabio Mondini. È stato per noi un grande momento istituzionale e un riconoscimento importante a livello regionale. Il coronamento di un lavoro lungo anni, fatto di impegno e di volontariato. Al presidente quindi va il nostro grazie. In questo 2022, tornare a vivere l'atmosfera della nostra Bierfest ha significato tornare alla normalità dopo due anni difficili di pandemia. I numeri parlano chiaro e descrivono una festa vissuta, partecipata come in epoca pre covid. Il lavoro dietro alla Bierfest è costante durante tutto l'anno e vedere questo apprezzamento da parte di tutto il territorio e delle istituzioni, ci spinge a proseguire e a invitare tutti per l'edizione della prossima estate. Il grande ringraziamento a tutti i volontari e ai ragazzi delle scuole alberghiere del territorio che con passione e impegno hanno reso possibile anche questa storica edizione della Misinto Bierfest.



*Questa 25esima edizione della Festa della Birra di Misinto è stata un successo e si è confermata una grande attrazione per il nostro territorio, ha dichiarato l'assessore all'Istruzione di Regione Lombardia **Fabrizio Sala**. Vedere questo evento diventare nuovamente realtà è stata una forte emozione. Grazie molte al Presidente Fontana, all'organizzatore Fabio Mondini, a tutta GamE20 e soprattutto a tutti i volontari che hanno reso questa festa possibile. Il profondo senso di comunità è una delle cose più belle di questa kermess, ha concluso Sala.*

*Per il comune di Misinto la Bierfest rappresenta un evento distintivo che conferisce riconoscibilità al nostro territorio anche al di fuori dei confini provinciali. La presenza del presidente Fontana alla serata conclusiva della manifestazione ha rappresentato uno storico momento di vicinanza istituzionale, ha spiegato il sindaco di Misinto **Matteo Piuri**. Per quanto riguarda l'edizione 2022, vedere questa grande partecipazione, immutata dopo i due anni di pandemia, ci ha regalato una conferma importante circa il lavoro fatto finora. Un lavoro meticoloso, preciso e appassionato, fatto di volontariato e di grande competenza. Un grazie quindi a Gam E20 per aver contribuito, anno dopo anno, a rendere il nostro piccolo Comune conosciuto a livello nazionale.*

*Il birrificio, anno dopo anno, è stato al fianco degli organizzatori come partner della festa, ha commentato **Chris Heinze, Product Manager International del birrificio Mönchshof**. In questo 2022 abbiamo avuto un'ulteriore conferma dell'altissimo livello qualitativo di una Festa della Birra paragonabile alle nostre Bierfest bavaresi. Il cibo, le specialità brassicole di Mönchshof e anche i gruppi musicali sono gli stessi che si possono trovare in Germania. Vogliamo quindi ancora una volta sottolineare il grande lavoro degli organizzatori e dei volontari che hanno potuto creare la Bierfest più bella d'Italia rappresentando la vera cultura della birra di Kulmbach a Misinto. Per questo motivo abbiamo deciso di contribuire alle iniziative benefiche di Gam E20 con un versamento speciale di 2500 euro.*



L'Annual Report 2021 di AssoBirra fotografa un comparto birrario italiano in ripresa che rischia, però, di essere compromessa dalla sfida dei rincari di materie prime e costi energetici.



Birra, tra ripresa e incertezza

I 2021 della birra in Italia si presenta come un anno di luci e ombre. Il comparto birrario italiano, infatti, sta tornando a crescere con risultati positivi sul fronte della produzione, dei consumi e dell'export che si riavvicinano, e in alcuni casi superano, i livelli del 2019. Questa ripresa deve però fare i conti con **il peso dei rincari di materie prime e dei costi energetici** che hanno iniziato il loro percorso di aumento proprio nell'estate del 2021. Nel 2021, AssoBirra ha lavorato al fianco delle istituzioni insieme alle altre associazioni del comparto per una **revisione al ribasso del peso fiscale** che da anni grava sulla birra. L'ultima Legge di Bilancio ha stabilito per il 2022 una riduzione di 5 centesimi unitamente a sconti progressivi di aliquota per i birrifici artigianali con produzione annua fino a 60mila ettolitri.

AssoBirra ritiene che, ancora di più in un momento di crisi economica come quello attuale, non solo si debba stabilizzare la misura approvata in Legge di Bilancio, ma **proseguire con una ulteriore riduzione strutturale** delle aliquote delle accise sulla birra. La presentazione dell'Annual Report AssoBirra è momento di bilanci, ma anche di impegni futuri.

AssoBirra lancia una campagna di categoria, la prima dopo il 2015, che verrà declinata su diversi canali, per promuovere la birra nella socialità degli italiani e sempre nel 2022 AssoBirra conferma e assume nuovi impegni e iniziative per supportare il comparto verso la **transizione ecologica**. Sono questi, in sintesi, **le principali evidenze dell'Annual Report 2021** di AssoBirra e **i punti di discussione** emersi durante la conferenza stampa organizzata a Roma dall'Associazione più rappresentativa del comparto birrario italiano per presentare il volume.

LE CIFRE E LE SFIDE DEL COMPARTO

La **produzione** di birra nel 2021 ha raggiunto quota **17,6 milioni di ettolitri**, superando - anche grazie alle esportazioni - i livelli raggiunti nel 2019 (17,3 milioni di ettolitri) e quelli del 2020 (15,8 milioni di ettolitri). I **consumi** toccano i **20,8 milioni di ettolitri** non ancora a livelli 2019, ma superiori alle cifre del 2020 (18,9 milioni di ettolitri). Anche l'**export** ha ripreso quota, con volumi pari a **3,8 milioni di ettolitri**, superiori a quelli del 2019 (3,5 milioni) e del 2020 (3,3 milioni) con la **conferma del gradimento**



della birra **Made in Italy in Paesi a forte tradizione birraria**, come il Regno Unito che accoglie il 46,9% delle birre esportate, gli Stati Uniti (8,6%) e l'Australia (6,4%), un attestato al merito per i livelli di eccellenza raggiunti dalla produzione nostrana. Si segnala, poi, un calo dell'**import** rispetto al periodo pre-pandemico, con 7 milioni di ettolitri nel 2021 verso i 7,4 milioni del 2019. Anche nell'anno in corso la birra in Italia sta riuscendo a mettere a segno risultati positivi, soprattutto in termini di volumi. Tuttavia, gli ingenti **rincari di materie prime e utility rischiano di compromettere la ripresa del comparto** birrario, faticosamente conquistata dopo la pandemia. Nel 2020 il settore ha già perso 1,4 miliardi di euro di valore condiviso, che equivalgono a 15 mila posti di lavoro, e nel 2021 ha sofferto ulteriori mesi di chiusure dettate dall'emergenza sanitaria. Per far fronte agli impatti della pandemia, il comparto birrario ha già ridotto costi, implementato ottimizzazioni e realizzato investimenti mirati e quindi **non è più in grado di assorbire ulteriori aumenti**. Sconggiurare ulteriori contraccolpi è strategico per mantenere la competitività del comparto e i livelli di valore generato. Come racconta **Alfredo Pratolongo, Presidente di AssoBirra**: "La fotografia del 2021 della birra



in Italia può essere visto come un bicchiere mezzo pieno che racchiude fatti, opinioni e numeri di un comparto che può ma soprattutto vuole crescere nonostante la complessità e l'incertezza. Anche nel 2022, il mercato sembra in ripresa sul fronte dei volumi. La realtà effettiva, però, è un po' più complessa. L'attuale tempesta dei costi non sembra essere episodica e può generare effetti inflattivi, perdite di competitività, compromettere la ripresa e fermare gli investimenti da parte dei birrifici, nella distribuzione e nei canali di vendita, cioè lungo tutta la filiera brassicola. In ambito agricolo, da tempo il comparto birrario sta investendo per aumentare la quota di orzo prodotto in Italia con l'obiettivo di portarla dall'attuale 40% al 60%. Tuttavia, è un percorso che richiede tempo e che rischia di venire rallentato dalla situazione attuale".

LA RIDUZIONE DELLA FISCALITÀ

Per AssoBirra, è dunque urgente **prendere decisioni** che consentano alle aziende birrarie, alle malterie e ai punti di consumo di continuare o riprendere un ciclo di investimenti sul proprio business e dunque a generare valore sostenibile. L'obiettivo è far tornare a crescere e preservare il significativo valore condiviso generato dalla birra in Italia che nel 2019, prima della pandemia, ammontava a 9,5 miliardi di euro l'anno e dava lavoro a 108 mila famiglie, contribuendo alle casse dello Stato per 4,5 miliardi di euro l'anno.

KÜHBACHER. LA BIRRA CHE FA ECO.

VIENI A SCOPRIRE COME PRODUCIAMO LA NOSTRA BIRRA



WWW.KÜHBACHER.COM



KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL

dal 1862



La birra è l'unica bevanda da pasto gravata da accise ed è prioritario un intervento entro l'anno perché le riduzioni accordate nell'ultima Legge di Bilancio termineranno il 31 dicembre 2022, e quindi le accise subiranno un aumento dal 2023. Per questo, AssoBirra auspica che Governo e Parlamento **proseguano il percorso di riduzione della pressione fiscale**, perché un'azione in tal senso permetterebbe di dare impulso e sviluppo a un settore dinamico, ad alto tasso di occupazione giovanile qualificata, per lo più composto di eccellenze imprenditoriali: grandi, medi e piccoli birrifici, dal campo alla tavola, dalle materie prime al settore alberghiero e della ristorazione, fino alla distribuzione.

LA CAMPAGNA DI CATEGORIA

In occasione della conferenza stampa, AssoBirra ha lanciato anche la nuova campagna creativa, sviluppata su diversi touch-point di comunicazione per supportare la categoria, raccontando diverse occasioni di consumo e ponendo la birra al centro di diversi momenti di socialità delle persone. Il pay-off: "Birra, il gusto che sta bene con tutto" presenta **la birra come la bevanda da pasto per eccellenza dal gusto inconfondibile che esalta, non solo i sapori ma anche i momenti della vita**, da vivere in compagnia. *"Non ci sono molte altre bevande che possono dire "sta bene con tutto", la birra ha un gusto che non prevarica alcun sapore ma il riferimento va oltre la cucina, e richiama il piacere di stare insieme delle persone. Siamo felici di presentare questa campagna in questo momento storico, a rimarcare la volontà di crescere nonostante l'incertezza, e che rientra in una più ampia strategia associativa che fra gli obiettivi ha anche quello di migliorare la cultura della birra in Italia. Con questa campagna di categoria vogliamo raccontare le birre da prospettive diverse e sottolineare la voglia di gratificazione, di nuove esperienze e di momenti di consumo, all'insegna della socialità, a casa e fuori casa. Gli italiani hanno coltivato una grande attenzione al benessere e a uno stile di vita bilanciato e questo negli ultimi 20 anni ha permesso alla birra di diventare una bevanda naturale da pasto in Italia"* commenta **Alfredo Pratolongo, Presidente di AssoBirra**.

TRANSIZIONE ECOLOGICA

In AssoBirra la sostenibilità è una priorità per tutti gli associati, e oggi a maggior ragione è una sfida che si inserisce in

un contesto critico e che richiede soluzioni che consentano al comparto di progredire verso una **transizione ecologica sostenibile** sia dal punto di vista aziendale che ambientale. *"La transizione ecologica è un pilastro fondamentale della strategia associativa, un terreno sul quale confrontarsi apertamente con tutti i player di settore. AssoBirra pone un focus inequivocabile sull'esigenza di far progredire il comparto verso la transizione ecologica ed energetica richiesta non solo dalla società civile ma, ora, anche dalla congiuntura di mercato. Tematiche che fino a ieri erano per lo più affidate ad azioni di singoli oggi necessitano di un approccio collettivo e collegiale"* racconta **Federico Sannella, Vice Presidente di AssoBirra**.



Molteplici le aree su cui intervenire: dalla **riduzione della CO2**, alla **razionalizzazione dei consumi idrici** e **l'ottimizzazione della riduzione degli scarti**, passando per il **packaging**.

Su quest'ultimo, trovare rapide e congrue soluzioni è imperativo ma tutt'altro che semplice per via degli aumenti dei costi di materie prime ed energia.

Il focus è anche sugli interventi sul fronte della produzione agricola, della logistica, della distribuzione e del rapporto con i fornitori. *"Buone notizie arrivano dal rapporto di collaborazione con la filiera agricola: la produzione di materie prime italiane è in ottima salute e si sta sviluppando un'importante filiera del luppolo. Queste evoluzioni sono cruciali poiché un'agricoltura sostenibile, controllata e d'alta qualità non può che giovare a un comparto che ha proprio nei campi la sua origine e il suo elemento primario di qualità, naturalità e certificazione"* continua **Sannella**.

La birra è una bevanda con un forte legame con il territorio e la sua cultura. Birra significa turismo enogastronomico, presidi locali e materie prime e gioca un ruolo di primo piano per lo sviluppo del Made in Italy. Un'attenzione che l'Associazione fa propria anche attraverso l'applicazione di una policy condivisa, sulla promozione di un consumo moderato, consapevole, responsabile che vede oggi la progressiva introduzione di birre a low e no alcol - dalle proprietà organolettiche e dal gusto eccellenti.

SPORTIVA PER NATURA.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

Peter Fill
Campione di Sci



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

Scopri la nuova FORST 0,0%

 /BirraForstBier

 @forstbeer

www.forst.it



Triple Club Sandwich Experience

Adriano e Amalia, imprenditori innamorati del mondo della ristorazione, dopo diversi viaggi negli Stati Uniti, progettano un locale dedicato al club sandwich: il classico “a tre strati” di ispirazione statunitense, ma rielaborato in chiave italiana grazie a selezione e ricerca di ingredienti e materie prime. La proposta si arricchisce di tanti altri piatti per accontentare i diversi gusti, rendendo così l’offerta di A 3 Strati perfetta in ogni momento della giornata. Il food-core del progetto è un vasto ventaglio di **Club sandwich**. Nel menù i **Classici**, dal sapore nostrano come il club sandwich Gorgonzola DOP, pancetta affumicata, noci e confettura di pere, quello con Bresaola della Valtellina IGP,



fontal, funghi trifolati e salsa boscaiola o a base di Speck Alto Adige IGP, brie, crema di marroni e crema di radicchio fatta in casa, gli **Special** internazionali come il club sandwich Pastrami o Pulled Pork, carni di produzione brianzola cotte a bassa temperatura per preservarne la morbidezza. Anche proposte dal sapore “**gourmet**” come il club sandwich con hamburger di Angus o con tartare di Scottona, ma anche con base pesce come salmone e avocado e fresh tuna.

Infine gli **Special 2**, versioni vegane con ingredienti 100% vegetali.

Le **Torri salate** ricordano i French toast e sono composte con pane tostato a tre strati imbevuto in un composto di latte, burro e uova. Da segnalare una versio-





ne con burrata pugliese DOP e verdure miste grigliate oppure con uova, bacon, taleggio DOP e salsa di tartufo bianco. I Club sandwich e le Torri salate sono accompagnate da french fries, patatine fritte croccanti. Il pane impiegato nelle proposte dei sandwich si diversifica in bianco, integrale e ai 5 cereali e non contiene derivati del latte e uova, risultando così digeribile, leggero e praticamente adatto a tutti.

Le **Salads** sono per tutti i gusti, dall'immane Cesare salad alle bowls con riso nero, basmati e farro, composte con svariati ingredienti anche in versione veggie.

Una peculiarità dell'offerta gastronomica è il **brunch** proposto nei giorni di apertura, dalle 10 alle 16, declinato in tre varianti accompagnate da caffè americano o cappuccino e spremuta d'arancia fresca. La composizione del brunch è "a tre strati" con una scelta che spazia dalle uova, all'omelette, ai bagels abbinati a pancakes, verdure, bowl di yogurt con muesli e frutta fresca e macedonia, French toast o banana bread. Il fil rouge di queste 3 varianti, **Goloso, Energico e Salutare**, è la varietà delle proposte che lo rendono un pasto ricco, completo e genuino.

E poi il **Gran tagliere a 3 strati**, protagonista del brunch e dell'aperitivo, ricco di salumi e formaggi DOP e IGP accompagnati da focaccia e pizza calda, confetture e una serie di stuzzicherie.

Da notare che tutti i fritti sono cotti con

la friggitrice ad aria per ridurre la quantità di grassi e mantenere le proprietà di ogni prodotto, garantendone croccantezza e leggerezza.

Conclude il menù la sezione **Sweets & Bakery** con proposte italiane e d'ispirazione americana. Dal tiramisù alla millefoglie passando per gli scones con la panna alla tipica cheesecake, red velvet cake fino alla lemon o carrot cake. Una grande attenzione è dedicata alle alternative vegane in tutte le proposte del menù. Anche nella caffetteria con la scelta di latte di soia e di avena. Centrifughe e smoothies sono un'alternativa "healthy" ideale per ritrovare energia e depurarsi.

Interessante e diversificata l'offerta beverage: birre, cocktail e vini. Sottolineiamo le birre: **Kronenbourg**, inconfondibile *lager* francese, **Brooklyn** nelle versioni *lager* e *east IPA* e tre **Grimbergen** *blonde*, *blanche* e *double ambrée*.

Il locale si struttura in unica sala dove si è voluto privilegiare la ricerca dell'artigianalità nell'arredo e nei materiali, ad esempio l'utilizzo di legno rigenerato di rovere, larice e pino. Le sedute sono in velluto giallo ocra con un grande divano di velluto nero accostato alla parete principale, anch'esse artigianali e su misura. La sala ospita 36 coperti a cui si aggiungono i 52 dell'ampio dehor. Un'ultima "chicca": A 3 Strati, grazie anche alla posizione con vista su corso San Gottardo e via Lagrange, ospiterà i murales del Mural artist & Writer Hello Marte, alias Marcello Roveda.



TEBS DRAFT
"Draft is passion"

LO SAPEVI ?

280 Nuovi impianti da Gennaio 2022



1.300 Contratti di manutenzione attivi



200 Impianti installati per grandi eventi



**In inglese direbbero "numbers talk",
parlerebbero di "case study"...**

Noi siamo italiani, copriamo tutto il territorio nazionale e preferiamo dire che abbiamo bellissime referenze e tanti clienti che ci premiano con la loro fedeltà per la qualità dei nostri prodotti e servizi.

**Siamo a Tua disposizione, sempre.
Contattaci.**

Via Cimabue, 16 Besana in Brianza (MB)
www.tebsdraft.com info@tebsdraft.com

Numero Verde
800 301 335
Chiamata gratuita

A Verona, in viale dei Colli 43, un locale che interpreta la professionalità come l'incessante ricerca delle materie prime basata anche sull'incontro umano con il produttore... il tutto per poter offrire al cliente un cibo che lo faccia stare bene.



San Mattia Osteria Pizzeria Lounge Bar

di Roberta Ottavi

Una grande terrazza con vista su Verona, con tante proposte di carne alla brace, pesce di mare, pizze gourmet, piatti veg ma su tutto, e dominante, il rispetto del calendario stagionale degli alimenti. Al San Mattia ogni giorno si impasta pane, dolci e pasta fresca perché si crede fermamente nel cibo fatto in casa e nel suo sapore genuino e insostituibile. Ce lo dice il suo sito web, ce lo ripete Mattia, il titolare insieme a Marco e Lorenzo: *per le pizze scegliamo l'impasto grani antichi miscelando farine da agricoltura biologica e per la farcitura*

non c'è ingrediente che non sia genuino e saporito; in cucina le materie prime utilizzate provengono da agricoltura biologica e per le preparazioni di ogni piatto vince la stagionalità di frutta e verdura ma rispettiamo anche la stagionalità del pescato e il ritmo vitale degli animali da carne. Non solo, ci piace accontentare tutti i palati e gli stili di vita alimentare, quindi diamo spazio anche a piatti vegetariani, vegani e gluten-free. Il San Mattia, per la sua complessità di proposte, osteria, pizzeria, lounge bar, si presenta con sale e ambientazioni diverse, creando un habitat





adatto ad ogni personalità fino ad arrivare ad uno spazio "open" che ha dell'incredibile. A tanta estetica e poliedricità dell'offerta gastronomica non poteva mancare un'accurata selezione di vini e di birre all'altezza. Sull'impianto di spillatura vediamo spiccare la scritta **Flötzinger, la birra di Rosenheim**, che in tutti i suoi stili esprime tradizione, passione e onesto lavoro. Mattia ha scelto la **Flötzinger Hell** e la **Spezial Dunkel** alla spina e la **Flötzinger 1543 Hefe-Weisse** in bottiglia, tutte godibili da sole o abbinate al giusto piatto, e Mattia non manca di consigli al cliente.



da sx Mattia socio del "San Mattia" con Gabriella Ceolaro, agente di Bellettato Bevande



Grazie a Birra Viola e all'azienda di distribuzione La dispensa del gusto in questo numero parliamo di un tour in Ciociaria alla scoperta di realtà interessanti che, pur affidandosi alla tradizione, sanno innovare conquistando il pubblico: Banco Mediterraneo ad Anagni e Retro Vicolo - Bibliote Arte & Cultura a Sora.

In Ciociaria con BIRRA **VIOLA**

di Daniela Morazzoni

Una birra artigianale di carattere merita di presenziare locali che sappiano valorizzarla grazie alla loro idea di gestione, giovane e dinamica, moderna ma rispettosa della tradizione e dei prodotti offerti. È quanto possiamo affermare dopo aver visitato insieme a Federico, titolare

**LA DISPENSA
DEL GUSTO**

dell'azienda di distribuzione La Dispensa del Gusto di Sora, due locali da lui serviti. Perché colleghiamo l'unicità di Birra Viola

all'accurata selezione di prodotto di questa piccola azienda distributiva? è facile: entrambe artigianali, sempre alla ricerca del "meglio", eclettiche e versatili. Pensateci un attimo, Viola è un colore, un fiore, un nome femminile, uno strumento musicale... e questa molteplicità si trova in ogni birra Viola,

ognuna con una sua personalità ma tutte ricche di qualità e piacevolezza, anche estetica! La Dispensa del Gusto, dal canto suo, nella ricerca di aziende anche piccole ma blasonate, nel saper spaziare da cantine di vino a birre esclusive fino a distillati, in particolare gin artigianali, ha una versatilità che la distingue sul mercato.

Grazie al coordinamento tra Birra Viola, nel caso di questo tour nel frusinate grazie al supporto di Francesco Longo, responsabile commerciale di Birra Viola per il Centro Italia, e La Dispensa del Gusto, siamo partiti accompagnati da Federico e ci siamo diretti **ad Anagni**, cittadina nota nella storia per lo "schiaffo di Anagni", sembra dato dal nobile romano Giacomo Colonna detto Sciarra al Papa Bonifacio VIII. Qui,





in **Strada Vittorio Emanuele 195** che affaccia sulla centralissima **Piazza Cavour**, entriamo al **Banco Mediterraneo**, un Bistrot che ha inaugurato a metà luglio dello scorso anno per volontà di Chiara e Matteo. Il locale fin da subito si è fatto conoscere per le sue proposte che puntano ad esaltare i sapori del Mediterraneo, così ricchi di prodotti tipici che la gestione sa offrire in piatti originali, rispettosi della tradizione ma con la giusta innovazione che ne esalta la qualità. È questa la filosofia del Banco Mediterraneo di cui abbiamo parlato con Chiara e Ludovica, braccio destro dell'azienda, che ci confermano l'ap-



passionata ricerca della materia prima, territoriale e sempre genuina, caratterizzata dalla scelta di piccoli produttori, citiamo ad esempio i Bocconcini di bufala di Amaseno, prodotta da "Cascina del Colle" di Villa Santo Stefano, con peperoni arrostiti gialli e rossi e le Alici fresche impanate con pan grattato del forno di Venafrò e fritte. Al Banco Mediterraneo hanno scelto di proporre un menu "contenuto", proprio per utilizzare sempre prodotti freschi e garantiti e poter seguire on cura la preparazione delle portate, che dire una cucina che sa unire tipicità mediterranea ad innovazione. E con tanta proposta non poteva mancare una birra "italian premium beer" come Birra Viola, declinata negli stili **Bionda Lager**, **Bianca Blanche**, **Numerotré Pale Ale**, **Rossa Red Ale**, ognuna particolarmente abbinabile alle proposte gastronomiche, ad esempio la bruschetta con le Alici citate qui sopra è accompagnata perfettamente dalla **Blanche**, come all'Insalata gourmet condita con dressing di miele di girasole di Giorgio Poeta, stracciatella di bufala, mirtilli, mandorle e lime è stata abbinata la **Lager**, mentre la **Red** brilla insieme al waffle di zucchine con uova e salmone e la **Pale Ale** con gli spaghetti cacio e pepe al mojito.



Entusiasti della filosofia e dei sapori del Banco Mediterraneo, lasciamo Anagni e torniamo a **Sora**. Andiamo in **via Lucio Gallo 13** dove ci apre la porta del **Retro Vicolo - Bibliote Arte & Cultura** Giovanbattista, per tutti JB, appassionato rapper che ha saputo unire la passione per la musica a tante altre espressioni culturali e quindi anche al cibo, da sempre elemento identitario di cultura dei popoli. Un altro stupendo concetto di locale che, scioccamente e di certo presuntuosamente, non ci saremmo aspettati di trovare in una cittadina di poco più di 25mila abitanti.

L'offerta gastronomica è misurata ma eclatante, ve l'accenno perché vale veramente la pena. **Tre tipologie di tagliere**, l'ultimo arrivato è di mare e ha come protagonista il pescato, selezionato da una linea di prodotti ittici unici e originali nata dalla devozione per la materia prima di qualità altissima proveniente da acque incredibilmente ricche di biodiversità... veramente un tagliere di affettati di mare eccellenti. Altrettanto c'è da dire sul tagliere di salumi che vanta la selezione di prodotti di una azienda agricola e della sua macelleria artigianale prestigiosa, le Querce di Fontechiari... e qui dobbiamo citare subito la **tartare di Chianina**, non è sul tagliere ma va ordinata... strepitosa! L'altro tagliere è Veggie, un mix di cibi colorati e salutisti che stanno piacendo a tutti indipendentemente dallo stile alimentare adottato. E poi, straordinario **Sushi**, anche veggie, una proposta alternativa di grande successo. A colpire la nostra fantasia, e poi a gradirne l'assaggio, sono state le **pizze al Padellino** che, come ci spiega JB, sono la scelta fatta per il Retro Vicolo dalla vasta proposta di pizze in teglia di La Quadrata, la pizzeria sempre di proprietà di JB che si trova in via Vittorio Emanuele III al civico 33 (semplicemente "dall'altra parte della strada"), in cui sono gli impasti a farla da padroni decretandone il risultato. È proprio JB a creare le varie tipologie di impasto, unendo e sperimentando fino alla soddisfazione del risultato. Per il Retro Vicolo ha voluto inserire la pizza al Padellino, una specialità culinaria tipica di Torino che si contraddistingue dalla classica pizza a cui siamo abituati sia per la doppia lievitazione dell'impasto che per la cottura al forno all'interno di una piccola padella reso antiaderente grazie ad un filo di olio di oliva. JB ci ha fatto degustare la pizza speziata alla curcuma con bufala campana e speck dell'Alto Adige abbinata alla Birra Viola Rossa Red Ale e la pizza con impasto di rapa rossa farcita di fiordilatte, patate IGP del Fucino, carpcio di pesce spada e filo d'olio accompagnato dalla **Birra Viola Bianca Blanche**. Ottimo cibo, ottime birre, nella selezione di Retro Vicolo, oltre alle quattro



già citate si aggiunge la IPA India Pale Ale. A far conoscere Birra Viola a JB è stato Federico di La Dispensa del Gusto che, ai clienti, propone sempre prodotti di nicchia. *Il mio metodo*, ci spiega JB, *rispetto ad ogni prodotto che non conosco è di essere aperto e provarlo, se mi piace, ma soprattutto piace al mio pubblico, allora lo inserisco. E così è stato anche per Birra Viola che, senza piaggeria davanti a Federico, dichiaro essere stata un'ottima scelta.*

Per concludere questo Birra Viola Tour posso solo dire che è stata una bellissima esperienza, vi invito a farla!



Vivill'online

POST NEWSLETTER ARTICOLI e tanto altro

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

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



Vieni a scoprire
il nostro portale



B&S

THERESIANER GIN:

a new gin dimension

La miglior tradizione mitteleuropea di alta qualità nel bere, che da sempre caratterizza Theresianer quale eccellenza nel panorama brassicolo italiano, oggi vanta un'inedita ricercatezza: **Theresianer Gin**, una nuova dimensione gustativa che unisce la più consolidata tradizione birraria ad un distillato di intramontabile tendenza.

Nasce così un nuovo distillato che prevede tra i suoi botanicals l'ingrediente tipico e imprescindibile della birra: il **luppolo**. Sapientemente infuso in una ricetta esclusiva questo elemento contraddistingue il nuovo gin dal carattere unico e crea un'originale dimensione di gusto nel mondo di questo celebre distillato.

Creato con estrema cura in ogni dettaglio, a partire dalla base, un alcol da cereali italiano di altissima qualità e pulizia, l'aroma di Theresianer Gin nasce dalla perfetta miscelazione di numerosi botanici.

Il ginepro, ingrediente cardine di ogni gin, viene distillato separatamente e le diverse botaniche vengono selezionate e infuse singolarmente per estrarre solo il meglio di ciascun profilo aromatico: le bacche di ginepro rilasciano un piacevole aroma di pino e rosmarino, "sentori della terra" come muschio, chiodi di garofano e un vivace e tipico aroma citrico. Il luppolo in infusione viene utilizzato per le sue caratteristiche note aromatiche; la nota amara dona lunghezza e freschezza ma anche note agrumate e floreali. Quando le scorze di mandarino vengono essiccate acquistano un'interessante nota dolce e caramellata e vengono utilizzate per bilanciare il profilo agrumato.

Altrettanto agrumata la nota del pompelmo, presente con discrezione, delicato e mai invasivo, mentre un pizzico di cardamomo



conferisce un sapore forte, resinoso e leggermente rinfrescante oltre a un caratteristico speziato dolce.

Con la sua ricchezza sensoriale Theresianer Gin diventa ingrediente indispensabile e attore principe di una selezione di cocktail proposti dal brand in uno stimolante menù di ricette a base gin.

La bottiglia, elegante nel suo candido gioco di trasparenze, reca sulla superficie gli stilemi che richiamano senza dubbio il mondo di qualità, di sapienza nella lavorazione e di attenzione alla materia prima che caratterizza Theresianer.

Il packaging riconduce all'ambiente portuale simboleggiato dall'iconografico faro in primo piano e dalla texture avvolgente in cui si fondono graficamente la mappa dell'antico borgo Teresiano e i luppoli, per riaffermare la raffinatezza estetica e sensoriale di questo nuovo distillato.

Ogni elemento concorre in modo armonico e coerente a raccontare il nuovo Theresianer Gin, distillato dal gusto unico e originale, in una veste che sa di purezza e distinzione.



9ª Edizione

L'evento di riferimento per l'HORECA del TRIVENETO

6>9

NOVEMBRE 2022

Fiera di
VICENZA

Solo per operatori
PROFESSIONALI



FOOD &
BEVERAGE



PROFESSIONAL
EQUIPMENT



RETAIL &
TECHNOLOGY



ARREDO INDOOR
& OUTDOOR



HOTELLERIE

www.cosmofood.it



ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

Vuoi organizzare un evento ma non sai da dove cominciare? Serve un partner giusto capace di offrire la consulenza iniziale, la logistica e il supporto all'evento stesso, un partner su cui poter contare per esperienza maturata, competenza in tutti i settori, massima affidabilità... solo così sarà un evento di successo.

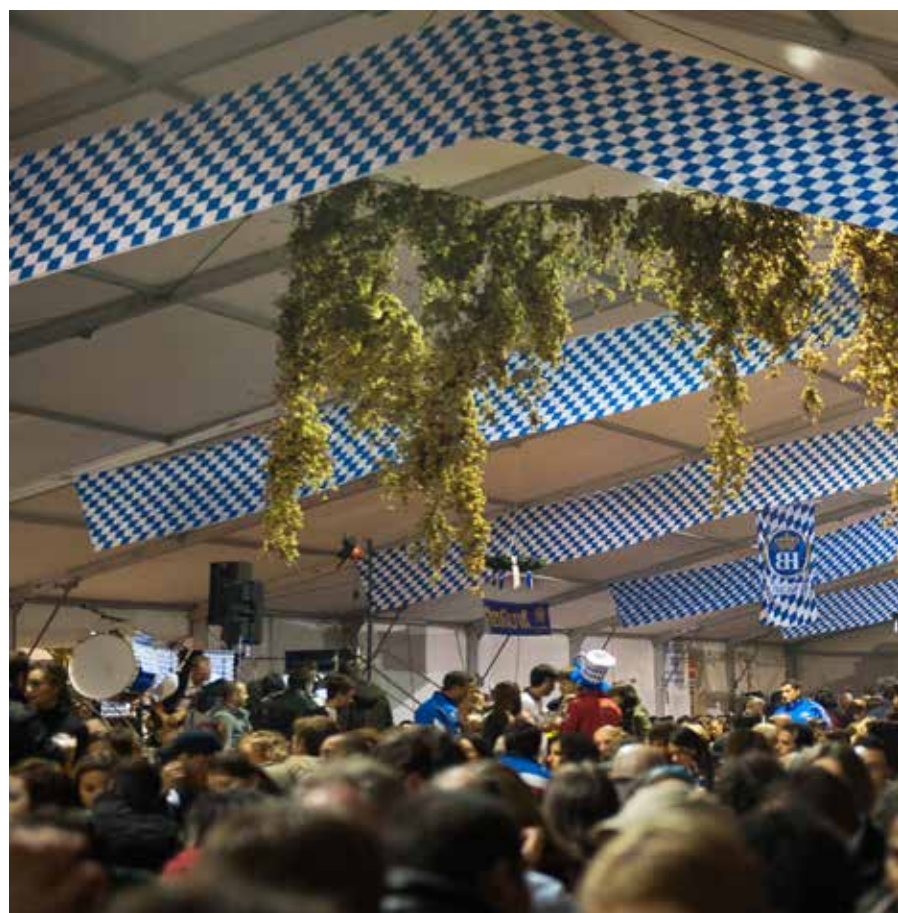
KIEM, il partner giusto per eventi indimenticabili

di Milena Lelli

Kilian Kiem, terza generazione dell'azienda familiare specializzata in importazione birre, ci spiega perché Kiem promette e mantiene la promessa di successo di un evento organizzato con la sua struttura: *Ci basiamo su un bagaglio di esperienze straricco. Da decenni sosteniamo e assistiamo gli organizzatori di tutta Italia con numerosi eventi di ogni dimensione e questo sempre con la partnership seria di un distributore locale. Posso citargliene solo alcuni, ma per noi ogni evento a cui partecipiamo è speciale. Nel 2015, ad esempio, abbiamo avuto il privilegio esclusivo di occuparci del padiglione tedesco all'Expo di Milano, rappresentando così l'autentico piacere della birra tedesca sulla scena internazionale. Anche a Torino abbiamo lavorato con gli organizzatori per curare l'Okto-*

berfest con oltre 120.000 visitatori e nel 2022 continueremo per il dodicesimo anno consecutivo la nostra collaborazione con gli organizzatori dell'Oktoberfest di Genova. L'affidabilità e la fiducia, prosegue, sono il sine qua non per la collaborazione con i nostri partner e gli organizzatori. Per noi è cruciale essere presenti personalmente all'inaugurazione degli eventi che sosteniamo per assicurarci del buon risultato della nostra cooperazione e, ovviamente, anche per poter brindare insieme! Grazie al nostro impegno personale, nel corso degli anni abbiamo costruito una rete di partner e amici che sanno di poter contare su Kiem per un evento di successo.

Kiem, partner italiano esclusivo di alcuni dei più importanti marchi di birra in Germania e nella Repubblica Ceca, è in





grado di offrire specialità di birra uniche nel loro genere che sanno raccontare il loro territorio in modo autentico; non solo, fornisce assistenza nella selezione delle birre, nel servizio e nella comunicazione dei marchi. La scelta, dal vasto assortimento Kiem, della birra perfetta per l'evento nasce da informazioni dettagliate, degustazioni, illustrazione della spillatura e servizio corretti. Inoltre Kiem mette a disposizione i gazebo, i bicchieri, i boccali e molto altro ancora, in modo da ottimizzare la presentazione al pubblico delle specialità di birra proposte.

Un aspetto che alcuni organizzatori non valutano nell'organizzazione di un evento è la competenza logistica del partner. La rete di distribuzione capillare costruita da Kiem in

oltre 60 anni di attività come importatori di birra permette di lavorare in modo efficiente, affidabile e veloce su tutto il territorio italiano e oltre. Grazie all'ottimo rapporto con i partner logistici, vengono assicurate consegne rapide, puntuali e garantite: un processo di ordinazione e spedizione privo di complicazioni che aumenta la sicurezza nella pianificazione dell'evento.

Aver adottato da parte di Kiem un sistema agile assicura il massimo livello di servizio personalizzato e di flessibilità. L'alta rotazione di magazzino e la rapida consegna riducono al minimo i rischi di trasporto e le esigenze di stoccaggio presso il destinatario e, grazie al controllo meticoloso della temperatura lungo l'intera catena logistica, è garantita la migliore qualità della birra. Ma non finisce qui, per evitare al gestore la gestione di "scartoffie", Kiem si occupa dell'intero processo amministrativo riguardante lo sdoganamento e la tassa sulla birra. L'organizzatore potrà così concentrarsi completamente sul resto della pianificazione.

Ultimo punto di vista da non trascurare è l'atmosfera di una Bierfest alla tedesca, chiunque vi abbia partecipato sa che persino la birra migliore è ancora più buona se bevuta in quella "giusta". Per questo motivo, su richiesta, Kiem porta tutto il necessario per creare un'ambientazione davvero unica: dai boccali agli striscioni, dalle bandiere ai manifesti, fino ai gazebo, arriva un pacchetto completo per un evento da capogiro. Ad un evento di successo non può mancare la musica adatta. Per questo motivo Kiem offre contatti con una selezione di gruppi di musica tradizionale e folk. E poiché tra buona birra e buona musica anche lo stomaco inizia a brontolare, sono a disposizione contatti di aziende di catering di fiducia.



*Questo è avere un partner come
www.birrekiem.com per eventi
indimenticabili!*

Dalla collaborazione tra l'importatore lombardo Beergate e il birrificio dublinese Hope Beer una birra pensata specificatamente per il mercato italiano: una Double IPA dalla generosa luppolatura ma dall'equilibrio studiato.

Arriva l'irlandese DOUBLE JACK

È stata presentata direttamente da Wim De Jongh, uno dei fondatori del birrificio nonché direttore esecutivo di Hope Beer, in quattro locali lombardi: al Duepuntozero di Azzaate, a La Belle Alliance di Milano, al Collettivo 20092 di Cinisello Balsamo e al The Shamrock Irish Pub di Lecco.

Si tratta della **Double Jack**, una **Double American Ipa**, nata come evoluzione della Ipa Handsome Jack – uno dei cavalli di battaglia del birrificio. *La Handsome Jack ha avuto un forte successo in Italia nell'ultimo anno e mezzo, racconta Marco Di Lella*, fondatore di Beergate insieme al fratello Luca. *Così non solo è aumentata la richiesta; ma ci è arrivata anche quella di una birra che, pur mantenendo equilibrio e bevibilità, fosse più forte. E quindi è nata questa Double Ipa, che abbiamo creato insieme, prestando particolare attenzione alla qualità delle materie prime.*

"È una Ipa americana di impronta tradizionale – spiegano dal birrificio – **che vuol mantenere il giusto equilibrio tra malto, luppolo e calore alcolico.** Per questo abbiamo aggiunto zucchero in bollitura, così da snellire il corpo ed assicurare la bevibilità. La reazione dell'alcol con la luppolatura generosa sia in whirlpool che in dry hopping conferisce **note di resina, agrumi, pino e, soprattutto, arancia amara.** Il corpo ricco di malto è poi bilanciato dalla **robusta luppolatura in amaro con il Columbus**, e sul finale si coglie anche un piacevole calore alcolico".

Volevamo comunque una birra che non fosse troppo amara, prosegue Marco Di Lella, né eccessivamente alcolica, infatti si attesta sui 7,8 gradi. Si tratta di un progetto pilota per il nostro mercato, e almeno per un anno sarà distribuita da noi in esclusiva in Italia. Per ora è disponibile solo in fusti, ma il progetto prevede di avere in futuro anche le lattine.

E come aveva previsto **Luca Di Lella** quando si dichiarava certo di un'ottima accoglienza che il pubblico avrebbe riservato a Hope Beer... è stato un successo!



Beergate è un distributore che dal 2003 ha maturato esperienza a stretto contatto con i birrifici artigianali del Nord Europa.

Hope Beer è un birrificio artigianale di Dublino, fondato nel 2015 come beer firm da un gruppo di amici. Dalle tre birre iniziali è passato ad avere, oltre ad un proprio stabilimento, più di una decina di birre tra fisse, stagionali e edizioni limitate.



L'ITALICA: DOPO LA BIONDA, LA ROSSA.



BEVI L'ITALICA RESPONSABILMENTE

 **SAN GEMINIANO**

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

LA SOSTENIBILITÀ DI Carlsberg ITALIA

Nel suo più grande progetto pilota fino ad oggi, Carlsberg Group ha recentemente rivelato la sperimentazione della sua nuova Fibre Bottle, mettendo per la prima volta la bottiglia di birra a base biologica e completamente riciclabile nelle mani dei consumatori. Con una continua attenzione all'evoluzione della tecnologia e alle pratiche sostenibili, la bottiglia contiene anche birra prodotta con orzo biologico e rigenerativo. Le 8000 bottiglie in fibre saranno testate in otto mercati dell'Europa occidentale e daranno a Carlsberg l'opportunità di raccogliere feedback sulle esperienze delle persone sul prodotto.

La nuova Fibre Bottle sfrutta il potenziale della PEF, polimero a base vegetale, che è stato sviluppato dal partner di Carlsberg, Avantium, uno dei maggiori esperti di chimica rinnovabile.

La PEF è realizzata interamente con materie prime naturali, è compatibile con i sistemi di riciclaggio della plastica e può degradarsi in natura se dovesse finire al di fuori dei sistemi di riciclaggio nazionali. Oltre ai suoi vantaggi di imballaggio sostenibile, la PEF funziona come una barriera altamente efficace tra la birra e il guscio esterno della fibra, proteggendo il gusto e l'effervescenza della birra meglio della plastica PET convenzionale a base di combustibili fossili. Il guscio esterno della bottiglia, prodotto dall'azienda di imballaggi Paboco, è costituito da fibre di legno provenienti da fonti sostenibili ed è anche a base biologica. Questo guscio ha l'ulteriore vantaggio delle proprietà isolanti che possono aiutare a mantenere la birra più fredda più a lungo, rispetto alle lattine o alle bottiglie di vetro.

I progressi non sono stati limitati alla bottiglia stessa, poiché Carlsberg ha anche imbottigliato una birra più sostenibile per le sue prove con i consumatori del 2022.

In collaborazione con il fornitore di malto d'orzo Soufflet, Carlsberg ha prodotto una birra con orzo che è stata coltivata utilizzando pratiche agricole completamente biologiche e rigenerative. I consumatori troveranno lo stesso gusto distintivo di Carlsberg, ma i metodi utilizzati per coltivare l'orzo sono impostati per migliorare la biodiversità dei terreni agricoli, migliorare la salute del suolo e aumentare il sequestro naturale del carbonio da parte del suolo rispetto ai metodi di coltivazione convenzionali. La sperimentazione Fibre Bottle con birra più sostenibile ha preceduto il lancio globale dell'ambizioso programma





da sx Marelli, Dubost, Savoca, Volpi, Perica

ESG (Environmental, Social and Governance) di Carlsberg, **Together Towards Zero and Beyond**. Cos'è Together Towards Zero and Beyond? È il Programma di Sostenibilità del Gruppo Carlsberg che fissa i target per il 2030 in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'ONU.

Secondo i dati dell'**ESG Report 2021 di Carlsberg Italia** l'Azienda si conferma in linea con gli obiettivi intermedi previsti per il 2022 e i target al 2030, consolidando i risultati e **avanzando nel raggiungimento di zero emissioni di CO2, zero spreco d'acqua, zero consumo irresponsabile e zero incidenti sul lavoro**.

L'impatto ambientale di Carlsberg Italia si riduce progressivamente di anno in anno, grazie ai costanti investimenti nel Birrificio Angelo Poretti a Induno Olona (Va), come l'installazione del Pastorizzatore Flash, che permette di risparmiare energia e acqua e ridurre le emissioni, e l'installazione di un depuratore aziendale indipendente per restituire all'ambiente acqua pulita e sicura. Dal 2015 le **emissioni di CO2 sono diminuite del 38%**, con un impatto ambientale positivo determinato anche dall'utilizzo del 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili. In questo ambito si colloca DraughtMaster, il sistema di spillatura più green sul mercato, con fusti in PET e senza CO2 aggiunta, che consente di ridurre i quantitativi di CO2 immessi in atmosfera: nel 2021 sono stati risparmiati quasi 12 milioni di Kg di CO2. Ottime performance anche nella **riduzione del consumo di**

acqua, dal 2015 -32%, un risultato consolidato e implementato anche grazie al processo di "doppia osmosi" che consente di migliorare ulteriormente la qualità dell'acqua dei processi produttivi, per riutilizzarla nuovamente negli impianti.

Al crescente interesse dei consumatori verso uno stile di vita sano e sostenibile, Carlsberg Italia ha risposto nel 2021 lanciando la prima birra analcolica del Birrificio Angelo Poretti: la 4 Luppoli Zero.Zero. Il consumo responsabile di alcolici è un pilastro della strategia global di Carlsberg che si declina anche in Italia in azioni di sensibilizzazione e informazione ai consumatori, come i messaggi veicolati sul packaging. Nel suo percorso di crescita, Carlsberg Italia mette al centro le persone, protagoniste anche del nuovo ESG Report che valorizza i risultati di sostenibilità raggiunti dall'Azienda attraverso i volti e le voci dei team che ogni giorno sono impegnati in azioni concrete.

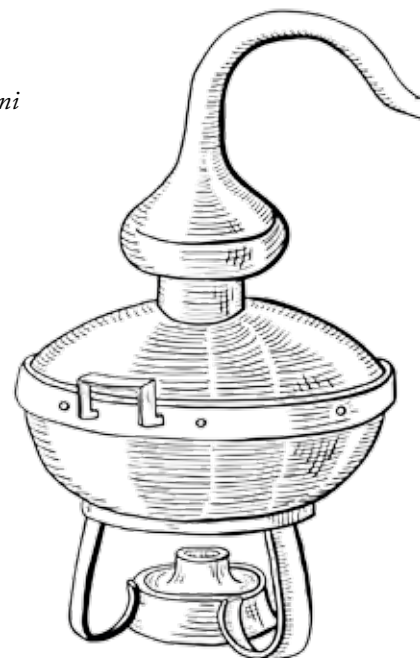
Con 251 dipendenti nel 2021, Carlsberg Italia è una delle poche Aziende con il 50% del board costituito da donne, quasi il 30% di donne in azienda e 4 su 10 con incarichi manageriali. Diversità e inclusione rappresentano, infatti, vantaggi strategici per un ambiente di lavoro creativo e stimolante.

L'attenzione verso le persone parte soprattutto dalla sicurezza sul lavoro dei collaboratori e dei fornitori. Per questo Carlsberg Italia investe in percorsi formativi per identificare e prevenire i rischi sul lavoro e nel 2021 sono state incrementate le ore dedicate, da 209 nel 2020 a 1088.



In questo numero della rivista apriamo uno speciale che ci accompagnerà fino alla fine dell'anno. Uno speciale in cui, senza la presunzione di affrontare tutto lo scibile sui distillati, si vuole far conoscere origini, storia, evoluzioni, successi, tendenze, di quello che è evidentemente un trend in crescita. Distillati quindi ma anche bere miscelato, con cocktails di alta qualità e innovativi.

Passione distillati

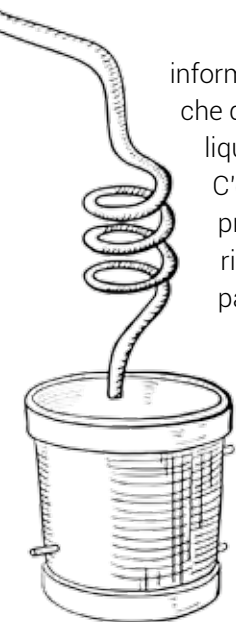


Basta leggere i dati riportati da numerosi istituti di ricerca per capire che gli spirits stanno sempre più conquistando il mondo dei consumatori, in media è valutata nel nostro Paese una crescita intorno al 25% entro il 2025. E qui vorrei chiarire subito qualche aspetto sull'etimologia delle parole. Troppe volte sento dire spirits per indicare genericamente liquori, distillati, amari, insomma tutto ciò che è alcolico e superalcolico...

c'è il rischio che dietro una parola anglosassone ci sia un po' di confusione. Nessuno vuole trovare in un articolo giornalistico la "lezioncina", né questo è il nostro intendimento, ma **est modus in rebus** e precisare è sempre utile!

I distillati non sono liquori, né i liquori sono amari. Bevande alcoliche certamente ma mentre i liquori sono miscele di alcol etilico con zucchero, aromi, erbe, fiori, frutta, radici, ecc. e non necessitano di tecnologie particolari o di invecchiamento prolungato, i distillati sono ottenuti dalla estrazione dell'alcol da materie prime di origine vegetale fermentate. Tutte le sostanze vegetali, cereali, canna da zucchero, tuberi, bacche di ginepro, vino e vinacce d'uva, frutta, radici commestibili, con un buon contenuto zuccherino, possono essere fermentate dai lieviti e trasformate in liquidi alcolici; la distillazione permette la parziale separazione dell'alcol dall'acqua dando luogo a una bevanda con una gradazione superiore. Durante il processo di evaporazione, l'alcol trascina con sé una serie di sostanze che daranno al prodotto le caratteristiche peculiari di sapore, odore e colore tipiche della base di partenza. Distinguiamo anche tra liquori e amari, per completezza di





informazione. Come dice la parola è la quantità di zucchero che differenzia le due bevande, un amaro per sua natura è un liquore dal sapore amarognolo.

C'è un'altra differenza che è interessante sottolineare, soprattutto in questo periodo in cui il consumatore è alla ricerca non solo di qualità e innovazione ma anche di appartenenza di un prodotto al proprio territorio. I liquori, che godono dell'aggiunta di aromi normalmente reperibili in determinate zone geografiche, sono più espressione di un territorio rispetto all'internazionalizzazione dei distillati che, per il residuo aromatico e la prevalenza decisa del sapore dell'alcol, sono ad oggi prodotti in ogni parte del mondo... e questa è anche la loro "forza di espansione".

Per non entrare nel merito della produzione delle bevande alcoliche - per i liquori è la macerazione/infusione o distillazione di un infuso alcolico - ci limitiamo a precisare che per i distillati la distillazione in alambicchi di sostanze vegetali fermentate e che **l'alambicco può essere sia continuo che discontinuo**. Ma perché si chiama alambicco? Dal *greco ambix*, vaso, termine poi divenuto in *arabo al-ambiq*, cioè vaso per distillare... un omaggio ai popoli che hanno diffuso la distillazione. Qual è la **differenza tra i due tipi di alambicco**? lo dice la parola stessa: il primo permette di distillare senza interruzione la "materia prima" che, introdotta dall'alto nella prima colonna dell'alambicco (composto da due colonne), subisce la prima distillazione il cui prodotto, incontrandosi con correnti calde provenienti dal basso, entra per una seconda distillazione nell'altra colonna, detta rettificatore, in cui piatti ad altezze e temperature diverse fanno sì che le teste e le code si separino dal cuore, la parte buona del distillato. L'alambicco discontinuo compie una distillazione alla volta e la caldaia dev'essere scaricata e caricata ad ogni processo. Con l'alambicco discontinuo la mano dell'uomo è fondamentale, non a caso è quello generalmente più utilizzato da distillerie la cui lavorazione segue criteri artigianali.



PILLOLA DI STORIA

Bisogna risalire all'epoca degli antichi Egizi per ritrovare le prime forme di distillazione, furono poi i Greci ad usarla per desalinizzare l'acqua di mare ma si deve agli Arabi la maggior diffusione di questa arte che in Occidente si affermò, sul finire dell'Alto Medioevo, grazie alla Scuola Medica Salernitana. È a lei che molti studiosi attribuiscono la nascita del gin, o meglio, proto-gin, in cui l'alcol base era distillato con bacche di ginepro allo scopo di creare un farmaco che sfruttasse le proprietà medicamentose della pianta.





IL MERCATO ATTUALE

Nel corso degli anni i distillati hanno vissuto alti e bassi, basti pensare al tempo del boom economico italiano, erano gli anni '60 e di moda era bere whisky. Nei locali si ordinava un "baby": era scotch whisky, solo dopo gli italiani hanno conosciuto i tanti stili di questo distillato e ad oggi, dopo un periodo di offuscamento, c'è un bel ritorno al **consumo di whisky** di nicchia. Dagli anni '70 in poi, si fa strada nel nostro Paese un consumo di qualità a scapito della quantità; la ricerca del gusto, la sicurezza del prodotto, la selezione dei brand entrano di forza nella nostra cultura. È quanto del resto si verifica in tutti i campi del food&beverage: il consumatore è più informato, più selettivo e anche disposto a spendere di più "se ne vale la pena".

Tornando alle abitudini diffuse nel Bel Paese, la grappa l'ha fatta da padrona per anni, nelle osterie e nei bar di quartiere era la bevanda alcolica maschile per eccellenza, anche di uomini di età; oggi anche la **grappa sta vivendo una nuova vita** e, come avviene per molte bevande alcoliche, elemento trainante è il pubblico femminile che punta a grappe morbide, amabili, rotonde. E infine, senza nulla togliere a tutti gli altri distillati di cui avremo modo di parlare e di approfondire, soffermiamoci sul fenomeno del gin, successo degli ultimi anni che non accenna a calare in questo 2022.



Perché il gin piace così tanto? La risposta, a furor di popolo degli addetti ai lavori, è che si tratta di un distillato "giovane" (quando si dice l'eterna giovinezza!), oggi declinato in ricette particolari, uniche, sintesi di passione e conoscenza delle botaniche dei produttori. Molti sono artigiani che sanno proporre il proprio gin come "diverso", autentica produzione di nicchia. E poi il gin è versatile, pensiamo all'uso in miscelazione, piace alle donne per i suoi profumi, sa raccontare la storia del suo territorio... tutte caratteristiche che affascinano i consumatori. Da quanto detto finora è evidente il ritorno dei distillati nella vita sociale degli italiani, anzi, facciamo un po' di sociologia "spicciola": i distillati facilitano le relazioni sociali, favoriscono la comunicazione e la condivisione di esperienze, non solo, danno il senso di appartenenza del singolo ad un gruppo... quindi danno sicurezza, e non ultimo dato che l'alcol disinibisce, danno allegria e buon umore... non è poco di questi tempi! Inutile dire: con moderazione.



BOM

TO BE WILD



BELGIAN BEER IS BACK

**IMPORTATORE
IN ESCLUSIVA
NAZIONALE**



@cuzziolcraft



Cuzziol Craft



bereartigianale.shop



craft@cuzziol.it



L'acronimo di B.O.M. Brewery sta per "Belgian Original Malt Bakery and Brewery". Ai vecchi tempi, ogni birrificio aveva una propria casa del malto. Fondamentalmente BOM è un maltificio a tutti gli effetti. La sede è a Roeselare nelle Fiandre Occidentali non lontano da Gand.

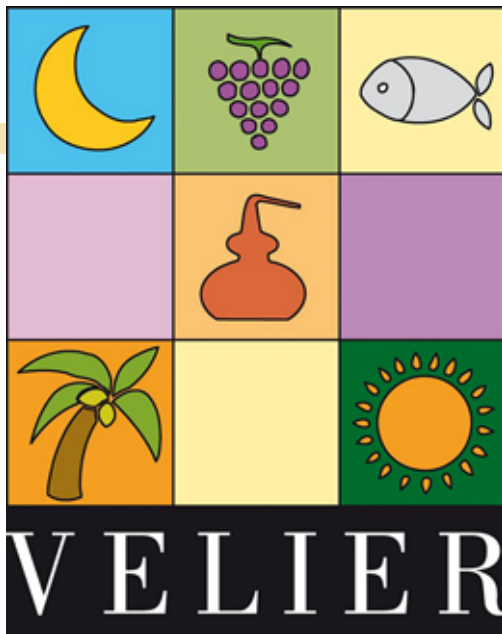
Bert Van Heke, il giovane proprietario è ingegnere birraio. Bert ha coniato la propria filosofia di lavoro andando a stravolgere, con l'innovazione, la tradizionale filosofia belga.

Nel suo piccolo birrificio può dare sfogo a tutta la sua creatività, mescolando ingredienti inconsueti, rimanendo fuori da occhi indiscreti.

Di quali ingredienti o tecniche si tratta? Facile! Basta scoprire la coraggiosa originalità delle sue birre belghe.

Belgian Original Maltbakery & Brewery
**BOM
BREWERY**

Triporteur



di Chiara Andreola

Un settore che sta vivendo una vivacissima ripresa post Covid, che sorprende gli stessi addetti ai lavori: è questo il quadro che traccia Giacomo Bombana, responsabile del rapporto con i media di Velier, importatore e distributore di spirits fondato 75 anni fa a Genova, ed acquisito nel 1983 dall'attuale AD Luca Gargano.

Dici VELIER ed è distillato

All'interno del vasto business di Velier - 111 milioni di euro nel 2021, la cifra più alta mai registrata dall'azienda - occupano un posto di particolare interesse i distillati, e il rum nello specifico: perché è proprio questa la bevanda che **Gargano ha "reinventato"**. Ed è da lì che partiamo con **Giacomo Bombana**.

Dunque, in principio fu il rum... ?

Non nel senso che Velier non avesse mai trattato altri distillati, ma perché lì è cambiato il paradigma. Storicamente il rum era sempre stato trattato in maniera "neocoloniale": prodotto ai Caraibi, veniva poi venduto in grossi lotti ad importatori europei, che lo invecchiavano in Europa così da ridurre l'evaporazione, e quindi la perdita di prodotto, che ci sarebbe stata ai tropici. Dal 1992 invece Velier ha iniziato a lavorare direttamente con i produttori locali per l'invecchiamento e confezionamento, imbottigliando a grado pieno - mentre spesso i rum venivano tagliati con acqua: l'obiettivo era quello di ottenere un prodotto "premium", che potesse lanciare il collezionismo anche per il rum - per il quale ancora non esisteva. Il primo è stato Demerara, poi c'è stato lo stock acquisito dalla fallita Caroni, poi Clairin: tutti nomi che hanno fatto la storia del collezionismo del rum, fatto in maniera "ancestrale", con fermentazioni lunghe e spontanee, senza aggiunta di zucchero, frutto di un lavoro di ricerca della materia prima.

Il collezionismo è viceversa ben consolidato per il whisky...

Quella è un'industria molto più strutturata, in cui il fenomeno è emerso già negli anni Sessanta. Si è sviluppato il mercato del lusso con i monomalto - mentre il 90% dei consumi sono blend. Il whisky è un prodotto molto più "standardizzato" a livello di materia prima, grazie a specifiche selezioni di orzo e lievito, mentre per il rum c'è una grande variabilità sia come canna da zucchero che come metodo e zona di produzione.

Esiste nei distillati, come per altre produzioni, una dicotomia tra industria e artigianato?

Non allo stesso modo. Non è questione di grandi o piccoli produttori, quanto di ricerca della qualità e genuinità del prodotto: trattiamo tanto i grandi nomi internazionali, quanto il piccolo produttore di Calvados della Normandia. Credo esemplifichi bene la cosa l'approccio che abbiamo adottato con i vini naturali, lanciando nel 2003 il **protocollo "Triple A"** (Agricoltori, Artigiani, Artisti): un decalogo da rispettare, per ottenere un prodotto unico e genuino.





• Case History •



C'è chi della propria vita fa un libro, io ne ho fatto un distillato: è questa la definizione che dà di Piero Dry Gin il suo creatore, **Gianpiero Giuliano**, che ha per questo ottenuto diversi premi internazionali. Cosmopolita "di famiglia" - i genitori, di origine molisana, sono nati in Sudamerica - , Gianpiero ha lavorato per vent'anni nell'ambito del commercio estero, vivendo in 17 Paesi e collezionando centinaia di bottiglie da altrettante distillerie; e sviluppando una particolare passione per il gin. Quando, a 40 anni, si è rimesso sui libri, la creazione di un nuovo gin dalla produzione al marketing è stata oggetto nel 2018 della sua tesi di un MBA internazionale; e nel 2019 è nato Piero Dry Gin, che vuol essere espressione appunto della sua storia e personalità, "tanto che la gente che lo conosce non dice più dammi un gin, dice dammi un Piero".

Gianpiero definisce quella sua prima creazione "una versione molto artigianale del gin distillato in garage in un alambicco di rame spagnolo di tre litri, ripetendo numerose prove e sperimentazioni, trovando poi la formula desiderata con sei botaniche: ginepro, maggiorana, arancia, cardamomo, zenzero, e un ingre-



diente segreto che in quanto tale non rivelo. Sei elementi contrastanti che racchiudono tutta la paletta dei sapori, così come variegata è la mia biografia".

Per realizzare il suo progetto, Gianpiero - che vive nel bresciano - ha stretto una collaborazione con la storica distilleria abruzzese Toro: "Per le mie origini molisane avrei voluto trovare il partner in quella regione, ammette, ma non trovandolo mi sono appoggiato alla regione vicina. Non è comunque una questione di territorialità del gin, concetto di cui alcuni parlano: il gin è inglese, punto. Al massimo può esserci territorialità degli ingredienti, e noi in Italia abbiamo un ginepro che, insieme a quello macedone, è considerato tra i migliori: purtroppo però va quasi tutto ai grandi produttori, e a noi artigiani resta poca cosa".

Dal lotto iniziale di 500 bottiglie, la produzione è stata in crescita costante fino alle attuali 1500 al mese; di cui 1000 della versione classica, e 500 di quella premium Navy Strength. Gianpiero ha poi recentemente allargato il suo progetto imprenditoriale aprendo ad altri soci - tra cui la stessa distilleria Toro - con Liquid Mine, società che si occupa di consulenza e marketing per altri produttori, e con l'ambizione di "diventare una piccola Campari, creando o acquisendo in futuro anche altri brand". Una necessità che Gianpiero ha visto in quanto "oggi in Italia c'è un gran fiorire di produttori di gin, abbiamo un migliaio di etichette di cui solo metà registrate. Però spesso manca non solo adeguata conoscenza e competenza in fase di produzione, ma anche di marketing: non ci si sa far conoscere. E su questo vogliamo lavorare".



Nel cuore di Matera, in via Lucana 210, un American Pub e SteakHouse che il 28 giugno ha organizzato una serata di degustazione con il biersommelier Roberto Parodi e le birre di Quality Beer Academy.

Beer Dinner al 14th

Una serata all'insegna di piatti tipici degli States, direi del mondo anglosassone in genere, con una "dolce" indulgenza tutta italiana sul finire e strepitosi abbinamenti con la qualità della selezione di birre, in questo caso tutte belghe, di QBA. Del resto il 14th ha come punti di forza la cucina americana e la presenza di 12 linee di birra molto ricercate e particolari, non poteva sfuggire ad una degustazione altrettanto distintiva. Il suo motto? "Make America italian again"... *rendi l'America di nuovo italiana.*

Il locale 14th Fourteenth è un Contemporary Restaurant - Pub & Grill, che unisce il fascino americano ai canoni dell'eleganza italiana; perfettamente arredato e molto curato, è al tempo

stesso intimo ed accogliente e poi vanta una location in centro di Matera nei pressi dei Sassi... che altro dire? è un locale che piace anche ai più esigenti.

In questo ambiente, con il pubblico in attesa di una cena di degustazione con fantastiche birre in abbinamento, è iniziata la serata con il sempre coinvolgente Roberto Parodi.



da sx Saverio Fiore, titolare BeverEasy, Roberto Parodi, Alessandro, Giuseppe, Antonella e Damiano dello staff del 14th Fourteenth



Crostino di burro e acciughe accompagnato alla **Radeberger Pils** in apertura, un prezioso indice di identificazione della birra, una guida al palato per capire e riconoscere pregi e difetti.

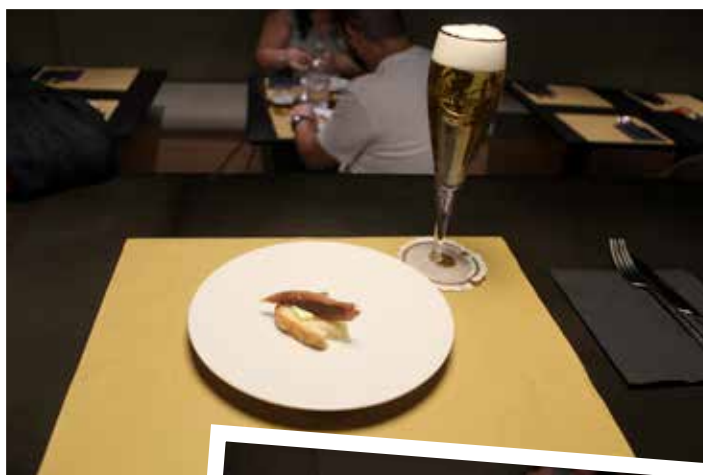
Crocchette di Mac n' Cheese al Gorgonzola, famosa polpetta frita di maccheroni e formaggio all'americana interpretata qui con il gorgonzola, una vera alternativa sfiziosa per tutti gli avventori desiderosi di novità, perfettamente abbinata dal biersommelier Roberto Parodi alla **Delirium**

Deliria. La Deliria è una *strong blond ale* che, nonostante i suoi 8,5°, ha un piacevole contenuto frizzante che si accompagna ad una percezione morbida, dal gusto pieno ma fresco. L'aroma è molto equilibrato con uno sfondo fruttato, floreale e una prima impressione di Chardonnay che si evolve verso un aroma delicato e speziato di luppolo. Il gusto è molto corposo e viene bilanciato dai toni fruttati di mela e di uve Chardonnay. Deliria ha un raffinato, delicato retrogusto amaro e lascia una splendida sensazione di gusto arrotondato in bocca. Veramente l'ideale per lasciare la bocca pulita dopo il fritto.

Clam Chowder, la rinomata Zuppa di pesce di San Francisco, solitamente a base di vongole e patate servita all'interno di un bel panino scavato, che lo chef del 14th ha proposto **con granchi e vongole** accompagnata dalla **Geuze Boon**. La Geuze Boon è composta dal 90% di lambic invecchiato 18 mesi, dal 5% di birra di 3 anni e per il restante 5% da lambic giovane. Tutte le birre Boon sono maturate in botti di rovere e, dopo l'imbotigliamento, rifermentate in bottiglia per alcuni mesi. Da quel momento il lambic viene denominato Oude (invecchiato) Geuze. È una birra di 7% vol., dall'aroma molto fresco, fruttato con note di limone, pepe, vaniglia e legno di cedro, il gusto è ricco di note di pompelmo rosa e accenni di uve moscato, complesso ed equilibrato. Un altro ottimo abbinamento proposto da Roberto Parodi...

la Geuze Boon è la degna compagna dei frutti di mare!

Cremoso al cioccolato fondente, pasta frolla e frutti rossi è il fresco dolce di chiusura della serata di degustazione che ha trovato il suo momento di gloria nell'accoppiata con la **Delirium Red**, *strong fruit beer* di 8% vol., definita il "lato fruttato della Delirium Family", eccellente con i dessert. Il suo intenso colore rosso scuro "sfoggia" un cappello di schiuma leggermente rosata, compatta e persistente. Brassata con ciliegie e sambuco, ha note fruttate delicate, sentori di mandorla e ciliegie griotte. Il suo gusto è dolce e fruttato, con un buon equilibrio tra la dolcezza dei malti e l'acidità delle ciliegie. La birra giusta per concludere la Beer Dinner del 14th Fourteenth.



Beer Cocktails... una piacevole scoperta!

di Antonella Scutari

Quante volte si è sentito parlare di "bionda, rossa o nera" e non si stava certo nominando una "bella donna"! Sicuramente tante... anche perché questo è il modo più veloce per identificare una delle bevande più conviviali che ci siano, la birra: per tanti questa è una bevanda "sacra", quasi come lo è per i tedeschi, che va bevuta in purezza... ma è da folli pensarla diversamente?

Non è facile scontrarsi con quella che può essere considerata il "colosso" dell'area beverage; non si può dimenticare che le tipologie di birre e gli stili di produzione sono molteplici e sono in grado di soddisfare anche le richieste dei più esigenti, però è anche vero che siamo nell'era delle contaminazioni "sane", quelle

che ci portano ad esplorare nuove frontiere del gusto e che attraverso la combinazione di erbe, spezie, frutta e altri ingredienti, permettono di dare vita a qualcosa di unico.

Ma la birra può trasformarsi in qualcosa di ancora più speciale, può essere considerato quell'ingrediente che aiuta a distinguersi caratterizzando un'attività? Ebbene sì, la birra può essere parte di un drink e diventare estro, sperimentazione, ma anche nuove opportunità di business... e allora **Beer cocktail sia!**

Non esiste una birra specifica per realizzarli, l'importante è che si sia bravi, attraverso la conoscenza e lo studio, ad esaltarne le peculiarità, i profumi e gli aromi... ma attenzione, perché questo avvenga bisogna abbinare ad ogni stile il distillato corretto.





Non c'è un momento specifico della giornata in cui bere i drink a base birra: potrebbero essere perfetti per un aperitivo, oppure per accompagnare i pasti e addirittura per un pre-serata. Una cosa è certa: da soli o in compagnia, è sempre il momento giusto per un beer cocktail, provare per credere!

Ecco le ricette che i trainers della scuola di formazione Ad Horeca, **Luigi Cippone** (percorso Raise the bar e Coffeetender), **Paki Renzullo** (percorso Raise the bar e Coffeetender) e **Rosario Piergiani** (percorso Birnauta) hanno pensato per allietare queste calde giornate estive.

Bianco Caraibico

Ingredienti:

½ oz di Sciroppo di Chica homemade (miele millefiori, succo di passion fruit maturo, latte di cocco),
 ½ oz di Sour lime-limone,
 ¾ oz di Aguardiente,
 ¾ oz di Rum bianco dominicano,
 ½ oz di Rum scuro dominicano,
 Top Birra blanche.

Tecnica di preparazione: Build (questa tecnica consiste nel costruire il drink versando gli ingredienti direttamente nel bicchiere).

Pale de la Côte

Ingredienti:

¾ oz Brandy
 ½ oz Sloe Gin
 ½ oz Succo di limone fresco
 ½ oz Succo di pompelmo rosa
 ½ oz Pura di pesca
 2 dash Absinthe
 2 oz Birra Pale Ale

Tecnica di preparazione: Shake & strain (shakerare gli ingredienti, tranne la pale ale, e versare in un collins glass pieno di ghiaccio, quindi colmare con il top di Pale Ale)



**FORMAZIONE E SERVIZI
 PER IL MONDO
 FOOD E BEVERAGE**

Premio Cerevisia 2022

Al Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria premiate il 22 giugno le birre vincitrici di Cerevisia IX Edizione. Con il Patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, il **Premio Cerevisia**, istituito dal BANAB - Banco Nazionale di Assaggio delle Birre - comitato nato il 30 aprile del 2013 per volontà della Camera di Commercio di Perugia oggi Camera di Commercio dell'Umbria, della Regione Umbria, del CERB, Centro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia, del Comune di Deruta e di AssoBirra, Associazione dei Birrai e dei Maltatori, ha premiato 46 birre di qualità di 15 regioni italiane.

Si aggiudica il **PREMIO ECCELLENZA** dal Lazio, Ecate del *Birrificio Luxna Beer*.

PREMIO AREA GEOGRAFICA NORD dal Piemonte, Bitrex California del *Birrificio Soralamà*.

PREMIO AREA GEOGRAFICA CENTRO dalla Toscana, Vale del *Birrificio SARAGIOLINO*.

PREMIO AREA GEOGRAFICA SUD ED ISOLE dalla Campania, Karisma del *Birrificio Karma*.

PREMIO IMMAGINE dalla Sicilia, Bianca del *Birrificio Bruno Ribadi*.

PREMI PER STILE

Pilsner e Sottostili:

- 1° **Theresianer Premium Pils** *Theresianer Birra Italiana 1766* - Veneto
- 2° **Superior Pils** *Fabbrica in Pedavena* - Veneto
- 3° **Pilsner Anbra** *Anonima Brasseria Aquilana* - Abruzzo

Keller:

- 1° **Ambarum** *Birrificio Prima Pietra* - Marche

- 2° **Azzurra Keller Pils Mastri Birrai Umbri** - Umbria

- 3° **Dolomiti Non Filtrata** *Fabbrica in Pedavena* - Veneto

Bock e Sottostili:

- 1° **Dolomiti Rossa** *Fabbrica in Pedavena* - Veneto

- 2° **Rosso Vienna** *Zahrebeer Società Agricola* - Friuli Venezia Giulia

Golden/Blond Ale:

- 1° **Mania Birra Bro** - Umbria

- 2° **Golden Ale** *Fabbrica della Birra Perugia* - Umbria

Belgian Pale/Blond Ale

- 1° **Ama Bionda Birra Amarcord** - Emilia Romagna

- 2° **Nazionale** *Birrificio Baladin* - Piemonte

Pale Ale e Sottostili

- 1° **Calibro 7** *Fabbrica della Birra Perugia* - Umbria

- 2° **Cyclope Bionda** *Birrificio dell'Etna* - Sicilia

- 3° **Velzna Birra Alfina** - Umbria

Porter -Stout e Sottostili

- 1° **Porter Birra Puddu** - Sardegna

- 2° **Noir** *Birrificio Altotevere* - Umbria

- 3° **Santommaso** *Birrificio F.lli Perugini* - Umbria

Blanche/Witbier

- 1° **Blanche Anbra** *Anonima Brasseria Aquilana* - Abruzzo

- 2° **Tari Trisca** *Rocca dei Conti* - Sicilia

- 3° **Luna Janca** *Microbirrificio Artigianale Incanto* - Campania

Saison

- 1° **Saison Birra Puddu** - Sardegna

- 2° **Brewschetta** *Brewnerd* - Basilicata

IPA e Sottostili

- 1° **Denver** *Birrificio Altotevere* - Umbria

- 2° **Cecilia** *Birralfina* - Umbria

- 3° **Federico II Extra Birra Flea** - Umbria



**BIRRA
ARTIGIANALE
ITALIANA
DAL
2009**

Dubbel

1° **Theresianer Strong Ale** *Theresianer Birra Italiana 1766* - Veneto

2° **Atra 32** *Via dei Birrai* - Veneto

3° **Volpina** *Birra Amarcord* - Emilia Romagna

Belgian Strong Ale/Triple

1° **Golden Kick** *Rebeers* - Puglia

2° **Audace Bio 32** *Via dei Birrai* - Veneto

3° **Golden Anbra** *Anonima Brasseria Aquilana* - Abruzzo

Fruit Beer

1° **Fovea Orange Beer** *Rebeers* - Puglia

Wood/Barrel Aged Beer

1° **Ila Fabbrica della Birra** *Perugia* - Umbria

2° **Queen Of Russia 4** *Queens Brewery* - Molise

Italian Grape Ale

1° **Straf-Iga** *Birra Piediluppolo* - Lazio

2° **Il Quarto Mou** *Cantina Brassicola* - Lazio

3° **Mosch-Iga** *Centolitri* - Umbria

MATERIE PRIME ITALIANE

1° **Superior Pils** *Fabbrica in Pedavena* - Veneto

2° **Adelaide** *Birra Flea* - Umbria

3° **Skattosa** *Birrificio Degli Ostuni* - Puglia





Riscopri l'origine

Anno 1130

Custos secreti

CUSTODI DEL SEGRETO





www.zagobirrificio.it




10 ANNI DI BIRRA DELL'EREMO

Una birra in edizione limitata che celebra il "sogno liquido" divenuto realtà di Enrico e Geltrude di Birra dell'Eremo. È questo l'anno del decennale e la **Liquid Dreams** racchiude in sé non soltanto qualità e innovazione, ma anche tutta la passione, l'energia, la cura e le competenze che ogni giorno, da dieci anni, sono gli ingredienti fondamentali di Birra dell'Eremo. Liquid Dreams, 6,2% vol., gioca sull'utilizzo di grandi quantità di luppolo americano di nuova generazione in formato pellet, Cryo e Incognito, e sulle morbidezze enfatizzate dall'interazione tra malto, luppolo e lievito. All'inizio la dose di malto utilizzata crea le giuste rotondità palatali lasciando un fine corsa secco ed asciutto. I luppoli selezionati e le tecniche impiegate hanno creato un bouquet esplosivo ed intenso, dove le note predominanti sono quelle di pesca, albicocca ed ananas. Una IPA moderna che rappresenta la storia e il futuro del birrificio, 33cl in puro "stile Eremo".



DA BIRRIFICIO DEL FORTE ARRIVA SANGORACHE

La novità dell'estate appartiene alla nota serie Le Itineranti, in bottiglia da 33cl e in fusto. È prodotta con l'aggiunta di amaranto a seme nero nell'interpretazione dello "stile Grisette" immaginato dal birraio. Sangorache, 5.2% alc., ha colore paglierino scarico, aspetto velato, schiuma bianca e copiosa. L'aroma, fresco, richiama il pane appena infornato, la frutta in prima maturità (pera), i fiori (sambuco, tiglio, lino), le spezie (chiodo di garofano, pepe), con una curiosa punta minerale-affumicata. La sorsata è agile, grazie al corpo leggero e alla bollicina vivace, nonché al gusto asciutto, colorato in chiusura da un dosato taglio amaricante.





Birra artigianale di montagna con acqua pura di sorgente.




DIMONT

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Cedarchis, Arta Terme (UD)

www.birradimont.com






CHIANTI BREW FIGHTERS

Eternamente in fermento, dal birrificio di Radda in Chianti sono arrivate "a raffica" un po' di novità.



L' Esorcista Barrel Aged, una *Bourbon Barrel Aged Imperial Stout* di 11,2% abv passata in botte ex-bourbon. In questa versione troviamo una presenza costante e decisa del whiskey che esplode al naso ben accompagnata da sentori di caffè e cacao e che continua poi nella bevuta dove grazie anche alle delicate note legnose dona

complessità e profondità ad una birra decisamente accattivante.

Rubuslurm, una *Imperial Milk Stout con Lamponi* di 9,5% abv, fatta in collaborazione con il Birrificio La Diana. Un dessert liquido.

La freschezza esuberante delle migliaia di lamponi utilizzati incontrano le note di cioccolato e caffè tipiche dello stile per un piacere persistente. Con una calibrata morbidezza data dal lattosio, il risultato è



talmente goloso che... "può creare dipendenza!".

L'ultima in ordine di apparizione, **La Bestemmia Pacifica** una *Pacific IPA* di 5,5% abv. Surfando sopra gli aromi di luppoli australiani e neozelandesi, La Bestemmia Pacifica cavalca sulla cresta di frutti tropicali,

come maracuja, papaya, jackfruit ma anche uva fragola e un delicato agrume; un corpo di media struttura a sostenere l'onda di questi luppoli esotici, un finale secco ed amaro per una bevuta da "Mercoledì da Leoni".



Birra artigianale Indomita dal 2004

shop.birraov.com



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

DA DOPPIO MALTO "O SOLE MIO"

Equilibrata e travolgente, la nuova birra di Doppio Malto in stile American Wheat, **O Sole Mio**, 4,9% vol., fa venire voglia di falò e schitarrate sulla spiaggia, ma si mantiene tonica anche quando arriva l'inverno. Insomma, il flirt estivo che incredibilmente sopravvive al cambio di stagione. Di colore nobile e solare, profumo di limone, mango, ananas e pompelmo, con un finale di pane croccante, ha la ricchezza balsamica delle bucce di limone di Sorrento IGP e il carattere forte e chiaro del luppolo americano. Si abbina benissimo con formaggi freschi e antipasti estivi freddi, ottima anche con la carne bianca e il pesce.



TACCO D'ITALIA

Continua la produzione Tacco d'Italia, frutto della sinergia tra la creatività dei mastri birrai della rete **Birrai di Puglia** e l'esperienza consolidata del distributore **Cippone & Di Bitetto**.

È iniziato tutto con una **Double IPA**, di cui vi abbiamo dato ampia informazione, poi è arrivata la **Golden Ale**, 5% vol., prodotta con malto 100% pugliese, rinfrescante e dissetante. Una birra chiara dall'animo gentile, composta da frutta perfettamente in armonia con i sentori maltati e un sapore fresco di luppolo. Ora è il momento della **Session IPA**, 4,6° vol., una Apulian Lemon Edition, anch'essa realizzata con malto rigorosamente pugliese. Un'esplosione di freschezza e aromi agrumati e floreali con un sapore delicatamente luppolato, dal finale persistente e secco



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



MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

38068 Rovereto (TN) - via Fornaci, 16 Z. Ind.
0464 431101 - info@mutinelli.it
www.camba-bavaria.de

VIOLA
italian premium beer



La rinascita della storica Fabbrica di Birra Ronzani passa anche dalla decisione della proprietà di avere un proprio mastro birraio. È Edy De Boni che ci descrive il suo ruolo nel progetto Birra Ronzani e le prime birre prodotte.



FABBRICA DI BIRRA **Ronzani** *parla il mastro birraio*

Mi chiamo Edy De Boni, di Feltre, terra di tradizione birraia che mi ha stimolato ad aprire nel 1997 un pub insieme a mio fratello per poi allargare la mia esperienza nel mondo brassicolo in vari birrifici, dalla gavetta fino alla responsabilità di produzione in un importante birrificio nazionale. Nel 2020 mi ha contattato Massimiliano Strini, CEO di Fabbrica di Birra Ronzani, per coinvolgermi nel progetto Ronzani. Ho accettato con entusiasmo perché conoscevo Birra Ronzani da molti anni e fa parte della storia birraria del nostro Paese.

Fondamentale per me, nella scelta delle materie prime, conoscere tutte le analisi fornite dal produttore per ogni lotto ma anche fare la valutazione sensoriale e visiva del prodotto. Abbiamo impiegato quasi due anni per questa accurata selezione e ci siamo avvalsi della collaborazione del CERB di Perugia che, oltre ad un buon impianto di produzione, dispone di un laboratorio fornito di tutti gli strumenti per effettuare qualsiasi tipo di analisi e test per materie prime e birra.

La collaborazione con i due birrifici a cui ci appoggiamo, dotati di ottime capacità tecniche e di impianti di produzione all'avanguardia, ci conferma l'importanza dell'innovazione tecnologica che aiuta il birraio dal punto di vista della "pulizia" e della stabilità della birra e gli permette di gestire più lavori contemporaneamente. Il processo produttivo è il cuore del progetto, e qui devo spendere una parola: la qualità è fatta di dettagli. Uno di questi per me è il tempo di maturazione a basse temperature che il

birraio concede al prodotto, fondamentale per avere un'ottima birra. Infine il controllo di tutta la filiera. Per questo abbiamo fatto un accordo con i due birrifici artigianali secondo il quale ho la totale autonomia nell'approvvigionamento di materie prime, nella produzione e nelle fasi di imbottigliamento.

Sono nate così le prime quattro tipologie di Birra Ronzani.

Un **Italian Pale Lager** a bassa fermentazione. È prodotta con orzo coltivato e maltato in Italia, con un amaro ben bilanciato dai malti e dal leggero dry hopping di luppolo americano. È una birra alla quale tengo molto perché rispecchia il mio stile ideale. Un **American Pale Ale** ad alta fermentazione. Ha un amaro deciso e i suoi aromi di agrumi e fiori bianchi derivano da una luppolatura a freddo di quattro luppoli americani.

La **Saison** ad alta fermentazione prodotta con diversi tipi di grani maltati e non. I suoi aromi speziati sono frutto di un particolare tipo di lievito in stile Saison e dalle particolari temperature di fermentazione. Questa birra devo dire mi sta dando molte soddisfazioni.

Infine una **Session Ipa** ad alta fermentazione. Voluta estremamente beverina, i suoi profumi intensi di frutti tropicali sono conferiti dall'utilizzo di due luppoli americani in dry hopping.

Posso chiudere questo incontro con qualche consiglio ai gestori vostri lettori: dare sempre molta importanza ai dettagli perché contribuiscono a valorizzare il prodotto servito al cliente. Dalla pulizia dell'impianto a quella più corretta per i bicchieri, dallo spendere un minuto in più per una giusta spillatura della birra alla scelta del luogo più adatto per stivare il prodotto che non deve mai subire sbalzi di temperatura.



BELLAFRESCA,

*birra non pastorizzata né microfiltrata
alla spina anche nella GDO*



È di Iper La grande i, una delle più importanti realtà nel panorama nazionale della Grande Distribuzione Organizzata, la produzione propria di birra pensata in quattro ricette per incontrare i gusti più contemporanei: **BellaFresca Golden, Blanche, APA e Bock.** Brassata negli impianti presenti dal 2016 negli store di Seriate e Monza Maestoso, BellaFresca è in vendita alla spina in tutti i punti di somministrazione Iper per accompagnare pizza, hamburger, primi, secondi e insalate.

La birra firmata Iper La grande i è prodotta con materie prime selezionate, non è pastorizzata né microfiltrata ed è disponibile in quattro ricette:

- **La Golden** grad. 4.6%vol. Birra chiara e di facile bevuta in stile inglese. Una generosa luppolatura le conferisce aromi tipici di fiori e erbe. Una nota di crosta di pane donata dai malti rende il finale morbido;
- **La Blanche** grad. 4.3%vol. Birra opalescente dal sapore dolce, speziato e lievemente acidulo. La schiuma è bianca, compatta e generosa. Il coriandolo e le bucce d'arancia aggiungono una nota agrumata che rende la bevuta rinfrescante;
- **La APA** grad. 4.8%vol. Birra ramata dal-

la schiuma tenue. I luppoli le conferiscono un aroma agrumato e tropicale. Il gusto dei malti caramellati bilancia la decisa luppolatura e lascia un retrogusto finale piacevole e persistente;

- **La Bock** grad. 5.9%vol. Birra color rubino, orientata verso i sapori dolci dei malti tostati e caramellati. La schiuma è abbondante, persistente e color crema. La gradazione alcolica importante è sostenuta da un corpo pieno e da un sapore deciso.



*La produzione di BellaFresca rappresenta un nuovo traguardo dove la passione per la produzione propria di Iper non si concretizza solo con la proposta gastronomica che da sempre ci contraddistingue, ma anche di beverage, ha commentato **Ivano Cuozzo** Direttore produzioni, somministrazioni e ristorazione Iper La grande i.*

È un progetto ambizioso che rafforza il nostro posizionamento di produttori e non solo di distributori, nostra vocazione da quasi 50 anni, con quattro ricette di birra pensate per soddisfare ma anche sorprendere i nostri clienti.

Oltre alla birra alla spina di produzione propria, sono disponibili anche quattro varianti di BellaFresca in bottiglia 33cl, a marchio Iper.

BIRRIFICIO DEL
DUCATO



IL BIRRIFICIO ITALIANO
PIÙ PREMIATO AL MONDO



BIRRA ITALIANA
NON FILTRATA
NON PASTORIZZATA



SCOPRI LA GAMMA COMPLETA
WWW.BIRRIFICIODELUCATO.IT

L'estate è certamente la stagione in cui il pesce è più presente sulle tavole d'Italia, nelle case come al ristorante di un Paese che, per quanto affacciato sul mare, non vanta consumi altisonanti.

IL MARE NEL PIATTO

Siamo da sempre orientati alla stagionalità dei prodotti alimentari, ed anche verso il pesce dovremmo puntare a questo concetto che rispetta l'ecosistema marino e quindi la salute del mare e la nostra. In questo numero della rivista anche noi non siamo molto coerenti con questo giusto proposito, spero ci perdonerete ma non abbiamo resistito alla semplicità e velocità di queste ricette che ci evitano di stare a ore intorno ai fornelli quando il caldo ci assale. Sono ricette versatili, antipasti, entrées, a buffet, finger food, anche secondi, un modo per avere il mare nel piatto!

CORONA DI GAMBERONI

Una presentazione splendida, di grande effetto e di semplicissima preparazione. Si può preparare anche con gli scampi. Per 4 persone minimo 40 gamberoni, fette di limone e lime, foglie di aneto

Lessare i gamberoni scottandoli in acqua bollente salata per qualche istante, una volta freddati sgusciateli e disponeteli a corona con le code al centro. Decorateli con qualche fogliolina filiforme di aneto. Potete accompagnare con una semplice emulsione di olio, limone e sale o con maionese fatta in casa.



INVOLTINO DI SALMONE

Facilissimo e veloce, l'involtino di salmone ha sempre la sua eleganza. Potete presentarlo legato con filo di erba cipollina o semplicemente arrotolato.

Per 4 persone serviranno 4 fette di salmone affumicato, un ottimo formaggio cremoso (meglio di due tipi tra cui non far mancare uno con aglio ed erbe aromatiche, una manciata di foglie di rucola.

Un'aggiunta prelibata? Qualche perla di caviale!



TARTELLETTA DI ALICI E CIPOLLE

Un finger food per l'aperitivo, un'entrée saporita, le tartellette con le alici sono semplici e molto gustose.

Per 10 tartellette: 400 g cipolle rosse, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di olio evo, 10 g di filetti di acciughe, pasta sfoglia, 5 olive nere denocciolate

Tagliare in due i filetti di acciuga, affettare finemente le cipolle, rosolare in padella con l'olio cipolle e zucchero per 5 minuti, aggiungere le acciughe e far cuocere fino a doratura delle cipolle (poco pi  di 5 minuti). Creare minidischi di circa 8mm diametro dalla pasta sfoglia gi  pronta, adagiare su teglia coperta da carta forno, spennellare con bianco di uovo, quindi distribuire su ogni dischetto cipolle, mezzo filetto di acciuga, un pezzetto di oliva. Infornare a 180 C e cuocere per 10-15 minuti, servire decorate di timo fresco.



CAPELANTE GRATINATE

Un piatto un po' costoso ma troppo buono per rinunciare. L'unica difficolt    pulire bene i molluschi: vanno spurgati in acqua salata per essere certi di eliminare ogni residuo di sabbia... parola d'ordine, sciacquare abbondantemente.

Per 4 persone valutare 8 capesante, 50 g di pangrattato, prezzemolo, 1 spicchio di aglio, olio evo, pepe q.b. Dovrete preparare un trito di foglie di prezzemolo e aglio che unirete al pangrattato, all'olio e al pepe in una ciotola. Asciugate la singola capesante delicatamente, quindi in ogni conchiglia mettere un cucchiaino del composto, la capesante, coprite con un altro cucchiaino, condite con un filo d'olio e infornate a 180 C per 10 minuti pi  altri 2 di grill



ESTATE UMBRA

100% ORZO UMBRO

ACQUISTA SU: WWW.BIRRAFLEA.COM

100% ARTIGIANALE



ANCHE SE NON ABBIAMO IL MARE, I NOSTRI PRODOTTI NON TE LO FARANNO MAI MANCARE.

TARTARE DI TONNO ROSSO CON AVOCADO E PISTACCHI

Una ricetta che abbiamo trovato sul sito primochef.it che ci ha affascinato per quel che di esotico, straniero e dal gusto insolito. Un piatto dal sapore deciso e molto facile da preparare! Per 4 persone sarà necessario munirsi di 1 avocado, 400 g di filetto di tonno fresco, 1 lime, 4 cucchiaini salsa di soia, 3 cucchiaini pistacchi sgusciati, olio evo q.b., sale q.b., tabasco q.b.

Fondamentale che il tonno sia fresco ma abbattuto! Dovrete quindi tagliarlo a dadini piccoli e lasciarlo in una ciotola. Poi andrà condito con un filo di olio, la salsa di soia, un pizzico di sale, qualche goccia di tabasco e il succo di mezzo lime.

I pistacchi dovranno essere scottati in acqua bollente, spellicolati e tritati quindi tostati in padella. L'avocado, ripulito del nocciolo e della buccia, va tagliato a cubetti (lasciate qualche spicchio intero per la presentazione). I cubetti di avocado vanno conditi in una ciotola con succo di lime e un pizzico di sale a cui poi unirete la granella di pistacchi e un filo d'olio. Ora dovreste comporre in un coppapasta lo strato di avocado e poi di tonno. La vostra tartare è pronta, accompagnatela con le fette di avocado guarnite da pistacchi e rotelle di lime.



CALAMARO FARCITO

Uno dei pochi piatti di pesce che viene consumato anche nelle regioni che non lo trattano comunemente, certamente un piatto popolare che si presta a tante farciture. Qui dobbiamo precisare che fra calamaro e totano abbiamo scelto il calamaro perché la sua carne è più morbida ma, se volete rispettare la stagionalità, sarebbe meglio in estate utilizzare il totano (pescato da aprile a luglio) e riservare il calamaro per l'autunno. Abbiamo fra tante ricette scelto quella proposta da Galbani per due motivi, la completezza dell'immagine fotografica e la semplicità della preparazione. Eccola per 4 persone: 100 g di ricotta, 5 calamari di media grandezza, 40 g di pane raffermo, 100 g di pomodorini, prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 1 mestolo di brodo di pesce, 4 fette di pane.

Pulite bene i calamari, separate i tentacoli dal resto del corpo e tagliateli grossolanamente al coltello. Cuocete il trito di tentacoli per una decina di minuti con il brodo, aglio e pomodorini tagliati in due parti. Mettete da parte un poco di sughetto ottenuto e versate il resto in una ciotola. Unite la ricotta, la mollica di pane raffermo e impastate con un cucchiaino. Farcite con il composto ottenuto i calamari, incideteli delicatamente in superficie per evitare che scoppino durante la cottura e chiudeteli con uno stecchino: lasciateli cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Servite quando sono ancora caldi, condendo il tutto con il sughetto messo da parte e accompagnando con una fetta di pane per ciascun piatto.





*Il nostro cuore batte senza se e senza ma per
l'arte della birrificazione e la nostra birra.
L'Ho.Re.Ca è la nostra passione.*

ENTERPRISE
S.R.L.

Hofbräuhaus Traunstein Italia
Bolzano

Tel.: _____ +39 0471 / 50 12 64

Fax: _____ +39 0471 / 93 31 35

E-Mail: _____ ufficio@enterprisesrl.it

In tanti anni di collaborazione con l'azienda Demetra non è mai mancata la sua Authentic Food Passion nel condividere i temi che in redazione abbiamo scelto di affrontare. E anche sull'argomento "proposte marinare" ci ha offerto tre meravigliose ricette!

Il mare di Demetra

Carpaccio di Pesce Spada, Insalatina di finocchi e arance, Carciofini arrostiti e Salsa Ponzu

Ingredienti per 4 persone: 280 g carpaccio di pesce spada, 200 g finocchio, 6 Carciofi Rustichelli Demetra, 12 spicchi arancia, 15 g salsa di soia, 35 g Condimento agli Agrumi Wiberg, q.b. Zenzero Wiberg, q.b. Pepe Cayenna Wiberg, q.b. Pepe Rosa Wiberg, q.b. rucola

Preparazione

Realizzare la salsa ponzu emulsionando la salsa di soia con il condimento, il pepe di Cayenna e lo zenzero. Tagliare in due i carciofi e arrostarli in una padella ben calda. Con l'affettatrice tagliare delle fettine molto sottili di finocchio. Comporre

il piatto alternando il carpaccio con il finocchio, gli spicchi d'arancia e condire il tutto con la salsa ponzu. Decorare con foglioline di rucola e pepe rosa.

Pasta di Gragnano alla Crudaiola di Tonno, Shichimi, Ciliegini gialli, rossi e Olive Taggiasche

Ingredienti per 4 persone: 360 g pasta secca, 140 g tonno fresco, 180 g ciliegini gialli e rossi, 60 g Olive Taggiasche Demetra, q.b. Olio Extravergine di Oliva Demetra, q.b. Sale Rosa Wiberg, q.b. Shichimi Togarashi Grossa Wiberg, q.b. Menta Essiccata Wiberg, q.b. basilico



Preparazione

In una ciotola unire i cubetti di tonno, i pomodorini tagliati e le olive Taggiasche, condire con olio, shichimi, menta e sale. Lasciare riposare in frigorifero qualche minuto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare con la crudaiola. Impiattare decorando il piatto con basilico fresco.

Pokè

Ceci al naturale Demetra, Salsa maionese Demetra, Olio di semi di sesamo Wiberg, Semi di sesamo nero Wiberg, Pistacchi sgusciati Wiberg, Paprika affumicata Wiberg, Salsa wok all'agrodolce Wiberg, Bianco Wiberg, Polpo cotto, Salsa di soia, Alga Nori, Riso per sushi condito, Mango, Carote viola, Pomodori ciliegini, Avocado



Preparazione

Tagliare il polpo cotto e marinarlo con olio di sesamo, soia, sesamo nero e alghe spezzate.

Tagliare l'avocado e polverizzare con il prodotto "bianco" per evitare l'ossidazione.

Comporre la bowl e abbinare la salsa agrodolce alla paprika affumicata, miscelando maionese, wok agrodolce, acqua e paprika affumicata, regolando grammature e densità in base al proprio gusto e maniera di utilizzo.

Completare con semi di pistacchi rapè.

AU TH EN TIC

food passion

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



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Anticipare i trend del futuro è fondamentale per ogni ristoratore, i clienti hanno sempre più il desiderio di novità e di vivere il food come esperienza in cui essere parte attiva.

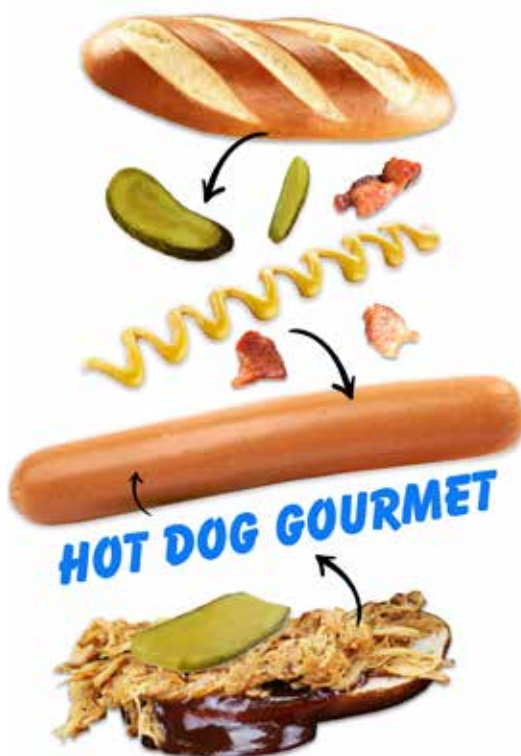
Rivoluzione Hot Dog Gourmet!

L'Azienda **Svevi**, che importa, produce e distribuisce specialità alimentari, ha deciso di puntare sull'**Hot Dog Gourmet**. Ci dicono infatti: *stanchi del classico panino con wurstel, senape e crauti pensiamo che sia arrivato il momento per l'hot dog di evolversi.*

In America è già un must: panini con i wurstel unici e fuori dagli schemi vengono letteralmente divorati!

MA QUALI SONO **LE 3 REGOLE PER UN HOT DOG GOURMET?**

1 **Materie prime di qualità**, in particolare il wurstel. Svevi offre **+ di 50 tipologie** di wurstel, dai classici **Frankfurter** e **Vienna** ai **Bratwurst**, dai wurst piccanti **Debrecziner** a quelli ripieni di formaggio (**Kase-Knacker**, **Berna**, **Kasekrainer**...), con o senza pelle croccante, da griglia o acqua calda, di suino, manzo o tacchino!



2 **Creatività e coinvolgimento del cliente:** la moda delle pokè lo sta dimostrando, ai consumatori piace anche comporre il piatto, scegliere quali salse e topping aggiungere per sentirsi parte attiva! **Senapi, Curry, Ketchup, Aioli, Salsa Cheddar, Jalapeno, cetriolini, Pulled Pork, bacon, fagioli, crauti, patate**, etc. etc.

3 **Divertirsi e essere "instagrammabili":** tanti nostri clienti lo sanno già, per attirare nuovi clienti non basta più il passa parola ma anche la giusta presenza sui social.

Divertitevi allora a comporre il vostro **Hot Dog Gourmet Speciale** con i **prodotti Svevi**, ricordate di scattargli una foto e vedrete che il **successo sarà assicurato!**

E soprattutto, se avete bisogno di supporto e consulenza, **non esitate a contattare Svevi!**



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



 svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA
DI MONASTERO AL MONDO

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

www.weltenburger.de



PIACERE ENERGIZZANTE
DALL'ANNO 1050



Importatore Generale

MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

Grazie a un design studiato nei più piccoli dettagli e a tecnologie d'assoluta avanguardia, le pergole bioclimatiche Twist di Gibus hanno dato valore aggiunto alle aree outdoor di uno fra i più rinomati resort della Riviera del Corallo: l'Hotel Porto Conte.

Pergole Gibus per l'Hotel Porto Conte in Sardegna

Più stile e funzionalità per le terrazze in riva al mare

Affacciato su una spettacolare e solitaria baia della costa sarda, a pochi chilometri da Alghero, l'**Hotel Porto Conte** è una meta ambita per chi cerca una pausa ristoratrice dalla quotidianità, che solo la completa immersione nella natura incontaminata può offrire.

La struttura occupa una posizione straordinaria in riva al mare, in un luogo magico quasi sospeso nel tempo, nel cuore dell'omonimo parco naturale, un'area protetta della **Riviera del Corallo**, definita "uno degli angoli più belli del Mediterraneo" dal grande naturalista Jacques Cousteau.

Disposti attorno ad ampie corti verdi, i candidi edifici si distinguono per l'**architettura ispirata alla tradizione costruttiva del Mediterraneo**: archi e portici, stanze e giardini sono frutto

del genio creativo di **Antonio Simon Mossa**, l'eclettico artista sardo che ha progettato fra l'altro l'Escala del Cabirol, per l'accesso alle vicine Grotte di Nettuno.

Altamente esclusivo e accogliente, l'hotel mette a disposizione dei propri ospiti 143 camere, più tutti i servizi utili non solo a rendere comoda e divertente ogni vacanza, ma anche a esplorare e scoprire paesaggi e luoghi unici nel loro genere, capaci di suscitare emozioni intense.

Recentemente l'Hotel Porto Conte ha **rinnovato le terrazze** al servizio del bar e quella al piano superiore, per ampliare nonché rendere più confortevoli le aree destinate a eventi e cerimonie; queste zone sono state in sostanza **valorizzate dalle pergole bioclimatiche Gibus modello Twist**, distribuite secondo un ar-



ticolato disegno che esalta le potenzialità degli spazi all'aperto. In sole tre settimane, grazie alla **flessibilità del concept di Gibus Twist**, sono stati installati innanzitutto sei moduli di fronte alle vetrine del bar, al piano inferiore (per una superficie di circa 150 m²); più nello specifico, le pergole sono state disposte in due gruppi da tre, ai lati della terrazza, per mantenere libero il percorso centrale che conduce alla spiaggia. Non solo: altri otto moduli sono stati posizionati sulla terrazza più elevata (di circa 190 m²), a formare un unico grande pergolato con la fascia centrale leggermente più alta, in modo da adattare il disegno al prospetto dell'edificio e permettere l'ingresso della luce naturale con le lame in posizione di chiusura.

Il progetto ha risolto brillantemente anche alcune complessità tecniche. I moduli del piano inferiore, ad esempio, sono inseriti fra i pilastri esistenti, in calcestruzzo armato, e sono raccordati fra loro mediante controsoffitti in cartongesso, dotati di faretti a incasso integrati.

Al piano superiore, invece, i due moduli centrali con altezza maggiore presentano uno sbalzo frontale, che ha permesso l'allineamento degli elementi verticali dell'intera struttura.

Dotate di un design contemporaneo ed essenziale, le pergole Twist elevano ulteriormente la **personalità architettonica ed estetica** dell'intera struttura: le linee pulite e i volumi scultorei dei modelli Gibus hanno infatti dato vita a un'**area outdoor scenografica e suggestiva**, in cui gli ospiti dell'hotel possano in ogni momento respirare la bellezza di questo sorprendente luogo. Estremamente avanzate anche dal punto di vista tecnologico, le pergole bioclimatiche Twist consentono di regolare l'esposizione al vento e al sole, al variare delle condizioni atmosferiche. Grazie alle lamelle orientabili che scandiscono la copertura, le quattordici strutture firmate Gibus permettono in sostanza di attenuare l'irraggiamento solare diretto e, al con-

tempo, di gestire il flusso d'aria naturale; se necessario, inoltre, possono essere ermeticamente chiuse in pochi secondi, proteggendo lo spazio sottostante dalle intemperie.

Per rendere le terrazze funzionali e indimenticabili anche la sera, tutte le pergole bioclimatiche Twist installate presso l'Hotel Porto Conte sono state equipaggiate con **strisce perimetrali LED Spot RGB**; utile a fornire il **miglior comfort visivo nelle ore notturne**, questo sistema d'illuminazione regala un'atmosfera mozzafiato, intrisa della poesia di un panorama sublime, del romantico sciabordio delle onde che si infrangono sulla spiaggia e dell'immensa emozione che il contatto con una natura così straordinaria può trasmettere al calar del sole.



SOLUZIONI PERSONALIZZATE PER IL COMFORT OUTDOOR

La pergola bioclimatica Twist e gli altri prodotti Gibus si prestano a composizioni uniche nel loro genere, per soddisfare le aspettative di committenti, architetti e designer. Un efficiente team tecnico supporta professionisti e proprietari nello sviluppo della soluzione più idonea, con l'ausilio di strumenti di progettazione informatizzati, mentre i funzionari tecnico-commerciali sono a disposizione per visitare i siti di progetto, valutare le tematiche di cantiere e consigliare la soluzione più idonea.

GLOBO
Beverage

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

Prisma e Franco Driusso, DriussoAssociati | Architects, reinterpretano il concetto di vetrina refrigerata, una delle principali attrezzature utilizzate nel settore della ristorazione professionale, trasformandola in una cornice altamente performante per conservare ed esaltare gli alimenti contenuti all'interno.

La nuova Vetrina Delicatesse

Tecnologia, efficienza, affidabilità e design. Queste le caratteristiche della nuova Vetrina Delicatesse, una soluzione espositiva che grazie alla refrigerazione statica a *sandwich* assolve perfettamente alla sua funzione primaria, assicurando la corretta conservazione di alimenti crudi (carne, pesce, sushi, formaggi, salumi e finger food) mentre la sua configurazione consente la migliore esposizione/presentazione delle pietanze.

Sintesi di funzionalità ed estetica, la Vetrina Delicatesse è, infatti, un concept innovativo che oltre a mantenere le pietanze contenute all'interno alla giusta temperatura, diventa un elemento distintivo della location che lo accoglie. Prisma conferisce, così, a questo strumento di lavoro un nuovo appeal, sottolineando l'importanza del design di prodotto e dell'ambientazione dei luoghi. Gli alimenti, se accuratamente presentati, possono, infatti, influenzare positivamente l'esperienza del cliente. Interamente realizzata in acciaio Inox AISI 304 e vetro, la Delicatesse si presenta come un elegante parallelepipedo, è dotata di piano refrigerato statico inferiore e di piletta di scarico, questo consente, all'occorrenza, di riempire il piano

con del ghiaccio. Il sistema di refrigerazione garantisce una temperatura interna ottimale e costante (di circa + 5°C) per l'esposizione temporanea di alimenti crudi, proteggendone la qualità e l'integrità. Le parti tecniche risultano invisibili grazie alla raffinata serigrafia. La vetrina, dal lato dell'operatore, è composta da ante scorrevoli, facilmente removibili, per



assicurare una pulizia facile e sicura. Il sistema di illuminazione è composto da una fascia LED a scomparsa che permette alla luce di diffondersi in modo uniforme all'interno, valorizzando, così, i prodotti gastronomici presenti. La Vetrina Delicatesse è, inoltre, dotata di un pannello con termostato digitale montato a filo, con sbrinamento a ciclo.



Photo Credits Ristorante Arbor, Jesolo: Colin Dutton

La nona edizione del festival ferrarese dedicato alle birre d'Oltremania darà spazio anche a cinque produzioni esclusive del celebre birrificio trappista, tutte rifermentate in botte e di annate dal 2018 al 2022. Ad accompagnarle, il formaggio alla birra prodotto sempre da Chimay

IL REFETTORIO CHIMAY AL FESTIVAL ACIDO ACIDA

Non solo Regno Unito: a Acido Acida, il festival dedicato alle birre britanniche a Ferrara dall'1 al 4 settembre, arriva una **novità di rilievo direttamente dal Belgio**. Il **refettorio** del convento di Santa Maria della Consolazione, il cui chiostro ospita la manifestazione, sarà infatti spazio dedicato ad alcune **produzioni uniche e non disponibili sul mercato italiano del celebre marchio trappista Chimay**.

Abbiamo scovato un ambiente al piano superiore del chiostro, racconta Davide Franchini, ideatore del festival, e così abbiamo deciso di dedicarlo una selezione di cinque annate dalla cantina dell'abbazia: la Grande Réserve Fermentée en Barriques Chêne 2018, un blend di tre birre in botte di rovere (francese, americano, e infine barrique che ha precedentemente ospitato whisky); Grande Réserve Fermentée en Barriques Chêne 2019, blend di due birre in botte di rovere (francese e americano); Grande Réserve Fermentée en Barriques Armagnac 2020, blend di tre birre in botte di rovere (francese, americano, e infine barrique che ha precedentemente ospitato Armagnac); Grande Réserve Fermentée en Barriques Rhum 2021, blend di tre birre in botte di rovere (francese, americano e infine barrique che ha precedentemente ospitato Rum); e Grande Réserve Fermentée en Barriques Whisky 2022, blend di tre birre in botte di rovere (francese, americano, e infine barrique che ha precedentemente ospitato Carolus Whisky).



Le degustazioni saranno a gettone, come per le altre birre del festival; **in abbinamento con il formaggio prodotto dall'abbazia e lavato nella Chimay Grande Réserve**, anch'esso in arrivo direttamente dal Belgio.

Per Chimay sarà presente **Alessandro Bonin**, Cavaliere dell'ordine Chevalerie du Fourquet des Brasseurs; mentre per Brewrise, importatore in Italia del birrificio, ci sarà il responsabile della qualità **Simone Nicoletto**.

Non possiamo che essere fieri di questa novità, conclude Franchini, e siamo certi che il pubblico apprezzerà sia queste birre di rara peculiarità, sia la possibilità di confrontarsi con due persone estremamente preparate come Alessandro e Simone.





Anno 23 n°4 - 2022

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extramoenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

amministratore@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Marcella Fucile

Roberta Ottavi

Chiara Andreola

Antonella Scutari

Matteo Leone

Guja Vallerini

Danilo Piperi

Milena Lelli

Aida Rossi

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Di Vittorio, 17

Bastia Umbra (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Graphic Masters

Via Manna, 89

06132 Perugia (PG)

Per la vostra pubblicità:

info@birraandsound.it

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

Registrazione del Tribunale di Perugia

n°43/2000 del 10/10/2000



In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Ales&Co.....	Pag 10
www.alesandco.it	
Beer Gravity.....	Pag III
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 9
www.amarcord.it	
Birra Flea.....	Pag 53
www.birraflea.com	
Birra Forst.....	Pag 17
www.birraforst.it	
Birra OV.....	Pag 47
www.birraov.com	
Birra Viola.....	Pag 49
www.birraviola.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 51
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 46
www.birradimont.com	
Birrificio I Due Mastri.....	Pag 44
Tel. +39 0574 176 0708	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 11
www.bitburger-international.it	
B&S WEB.....	Pag 25
www.birraandsound.it	
Brewrise.....	Pag 5
www.brewrise.com	
Cuzziol.....	Pag 37
www.cuzziol.it	
Demetra.....	Pag 57
www.demetrafood.it	
Globo Beverage.....	Pag 61
Tel. +39 340 8975748	
Enterprise srl.....	Pag 55
www.enterprisesrl.it	
Haacht Super 8.....	Pag 6
www.haacht.com	
HB München.....	Pag IV
Tel. +49 8992105/0	
IEG Cosmofood.....	Pag 27
www.iegexpo.it/	
Kuchlbauer.....	Pag 7
www.kuchlbauer.de	
Kühbacher.....	Pag 15
www.kuhbacher.com	
Mutinelli Bischofshof.....	Pag 8
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Camba.....	Pag 48
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Weltenburger.....	Pag 59
Tel. +39 0464 431101	
QBA.....	Pag II
www.qualitybeeracademy.it	
San Geminiano.....	Pag 31
www.sangeminiano.it	
Svevi.....	Pag 58
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft.....	Pag 19
www.tebsdraft.com	
Zago.....	Pag 45
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

DISCOVER OUR UNIVERSE OF SPECIAL BEERS



BEEA
GRAVITY
THE BEER IMPORT COMPANY

INFO@BEERGRAVITY.COM - WWW.BEERGRAVITY.COM

FOLLOW US



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