

B&S

BIRRA & SOUND



FESTE Oktoberfest HB München, Flötzingen Herbstfest **LOCALI** La Maiolica a Trenzano **IN VETRINA** Amarcord del Raccolto 2022, Benediktiner Weissbräu **SPECIALE** Quel fenomeno di Gin, Il gin di Antica Contea Birrificio in Gorizia, Gin Cocktails by Ad Horeca **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, DNA da Birra OV **DALLA CUCINA** A tavola con birre Zerocinquanta, Le sfumature del cachi, Dolce Demetra, Cesti di Natale in stile Oktoberfest!



Caro Babbo Natale,
ti prometto sinceramente
che quest'anno sarò piú
buono e non dirò parolacce.
Potresti portarmi
qualche buona birra?
So che ti intendi piú di
giocattoli quindi vorrei che
chiedessi consiglio ad
Ales&Co.

Grazie Lui

VISITA IL NOSTRO SITO PER SCOPRIRE TUTTE LE BIRRE DI NATALE



WWW.ALESANDCO.IT LA RIVOLUZIONE DELLA
BIRRA ARTIGIANALE

 Ales & Co.

 @highwaytoale

 AlesandCo

info@alesandco.it

B&S

DL "AIUTI TER" INTERVENTI CONTRO IL CARO ENERGIA E PROROGA DEHORS

Tra le misure del Governo a sostegno delle micro, piccole e medie imprese per aiutarle ad affrontare la crisi energetica, FIPE pubblica gli interventi maggiormente rilevanti:

- il credito d'imposta energia elettrica, pari al 30% della spesa sostenuta per l'acquisto della componente energetica effettivamente utilizzata nei mesi di ottobre e novembre 2022, in favore delle imprese dotate di contatori di potenza disponibile pari o superiore a 4,5 kW;
- il credito d'imposta gas naturale, pari al 40% della spesa sostenuta per l'acquisto di gas naturale, consumato nei mesi di ottobre e novembre 2022, a beneficio di tutte le imprese diverse da quelle

cc.dd. gasivore;

- le garanzie gratuite da SACE e dal Fondo di Garanzia PMI per i finanziamenti concessi per il pagamento delle fatture relative ai consumi energetici di ottobre, novembre e dicembre 2022;
- l'ulteriore proroga fino al 31 dicembre 2022 della semplificazione autorizzatoria per la posa in opera temporanea di strutture amovibili (dehors, pedane etc.) funzionali all'attività di somministrazione di bevande;
- il riconoscimento, nella retribuzione erogata nella competenza del mese di novembre 2022, una somma a titolo di indennità una tantum di importo pari a 150 euro, ai lavoratori dipendenti aventi una retribuzione imponibile nella competenza del mese di novembre 2022 non eccedente l'importo di 1.538 euro. Tale indennità spetta ai lavoratori dipendenti una sola volta, anche nel caso in cui siano titolari di più rapporti di lavoro;
- con riferimento ai lavoratori autonomi, l'indennità una tantum (600 euro) prevista dal decreto di cui all'articolo 33 del DL n. 50/2022, è incrementata di 150 euro a condizione che, nel periodo d'imposta 2021, i soggetti destinatari della predetta indennità abbiano percepito un reddito complessivo non superiore a 20.000 euro.

Il Provvedimento Aiuti-Ter, in vigore dal 24 settembre, dovrà essere convertito in legge entro 60 giorni dal nuovo Parlamento. Per info: Fipe - Confcommercio territoriale.



SOMMARIO

12 FIERE

- **Beer&Food Attraction 2023:** torna a Rimini dal 19 al 22 febbraio 2023 l'appuntamento con il mondo dell'Eating Out.



22 EVENTI

- 2ª edizione del **Beer Day**, evento dedicato agli addetti ai lavori del mondo ho.re. ca. organizzato da **Aliprandi Beverage Company**.



26 IN VETRINA

- **Amarcord del Raccolto 2022:** torna per il 2° anno l'Annata 2022 della Wet Hop.



- **Benediktiner Weissbräu**, birre commercializzate da Bitburger Braugruppe e prodotte a Lich secondo la storica ricetta originale dei monaci benedettini di Ettal.

14 FESTE

- **Oktoberfest HB München:** dal 17 settembre al 3 ottobre il Festzelt di HB München ha accolto migliaia di persone all'insegna del divertimento e dell'allegria.



- **Flötzingher Herbstfest**, la festa d'autunno a Rosenheim, dal 27 agosto all'11 settembre, ci ha visto ospiti nel tendone del Birrificio Flötzingher.



24 LOCALI

- A Trenzano di Brescia, in via Marconi 11a, un locale di successo grazie anche all'ottima gestione:

La Maiolica Pizzeria – Salsamenteria.



30 QUESTIONE DI STILE

- Da Kiem, azienda di importazione di birre speciali, un testo dedicato a **Stile Pils: origine, gusto e abbinamenti.**



KIEM
Philosophy of Beer

Spigolature 40 - 43

Dentro La Cotta 44



32

SPECIALE

• In questo numero il protagonista fra i distillati è il Gin.

Quel fenomeno di Gin, breve storia dalle origini; Il gin di Antica Contea Birrificio in Gorizia, le arti-

gianalità si incontrano; Gin Cocktails by Ad Horeca, due esempi di mixology.



38

DEGUSTAZIONE

• Aperitivo con Theresianer Gin, interessante degustazione al Re Teodorico di Verona.



RETEODORICO
FOOD & GARDEN ABOVE VERONA

40

BIRRE
ARTIGIANALI

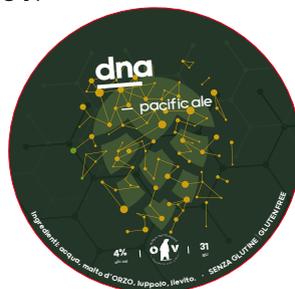
• Spigolature: European Beer Star 2022; World Beer Awards 2022.



• Dentro la Cotta: le nuove birre in fermento.



• Da Il Birrificio L'Orso Verde una birra in stile Pacific Ale oggi senza glutine: DNA da Birra OV.



48

DALLA CUCINA

• A tavola con birre Zerocinquanta, abbinare a tre pizze create dallo chef Renato Bosco, Ambassador Zerocinquanta.



• Non solo un frutto ma un ottimo ingrediente per ricette salate e dolci: Le sfumature del cachi.

• Dolce Demetra, due dessert rivelatori dell' Authentic Food Passion dell'azienda valtellinese.



• Cesti di Natale in stile Oktoberfest! Tante composizioni proposte da Svevi.



58

OSSERVATORIO

• Nuovi trofei per Birrificio del Ducato e Duvel ai World Beer Awards 2022

• Un 2022 ricco di medaglie per Camba Bavaria

• Torna a vivere l'italiana Birra Sempione declinata in tre stili.

BIRRA RAZIONATA AI MONDIALI DI CALCIO

I mondiali di calcio del 2022 sono i primi ospitati in un Paese musulmano e i severi controlli sull'alcol hanno creato problemi per un evento sponsorizzato da marchi globali di birra.



**FIFA WORLD CUP
Qatar 2022**

Il Qatar alla fine ha ceduto allo sponsor Budweiser, marchio di AB InBev. L'acquisto di birra alcolica per le partite dei mondiali di calcio al via il 20 novembre, lo ha riferito la Reuters, sarà possibile per i tifosi in possesso di biglietto a varie condizioni: solo una birra entro le tre ore prima del calcio d'inizio ed esclusivamente nelle aree di accoglienza nel perimetro degli otto stadi, non sulle tribune o nei chioschi interni... poi la vendita sarà sospesa e riprenderà per un'ora dopo il fischio finale. Non sarà così per la analcolica Budweiser Zero.

MAHOU SAN MIGUEL PER LA SOSTENIBILITÀ

53 milioni di euro. Questo è l'investimento che l'azienda Mahou San Miguel farà nei suoi stabilimenti e nelle sue sorgenti per incrementare la loro sostenibilità nel corso dell'anno. Queste risorse fanno parte del progetto di investimento sulla sostenibilità lanciato dal Birrifico spagnolo, progetto relativo all'efficienza energetica, alla circolarità degli imballaggi e alla modernizzazione di tutti i suoi impianti. Già negli ultimi dieci anni i centri di produzione della birra e le sorgenti dell'azienda hanno registrato un significativo miglioramento dei propri indicatori ambientali, evidenziando la diminuzione del 17,8% del consumo unitario di acqua, del 26,2% in quello di energia e del 28,7% nelle emissioni di CO2. Quest'anno l'azienda, rispetto allo scorso anno, aumenta del 68,5% gli investimenti per i suo otto birrifici e le quattro sorgenti d'acqua siti in Spagna.



**Weissbierbrauer
Kuchlbauer
Der Weissbier-Spezialist
aus Abensberg**

Per ulteriori informazioni contattate:
Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG | www.kuchlbauer.de
Maike Flohe | direttrice export | maike.flohe@kuchlbauer.de | cell: +49 1515 7216665
Agenzia per l'Italia: Horeca Trading srl | cell: 335 386 586



39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com



ANDECHS WEIZENBOCK
una Bock di carattere
per i giorni freddi.



birreKIEM.com

CHARLES QUINT



DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

Birra « speciale » belga
8,5% vol. alc.

www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

SANA 2022, UN'EDIZIONE DI SVOLTA

Una crescita esponenziale quella del biologico nel mercato degli alimenti e l'ennesima conferma arriva da SANA, Salone internazionale del biologico e del naturale, che dall'8 all'11 settembre ha portato a Bologna Fiere 700 espositori, 19 collettive straniere e oltre 150 buyer da 30 Paesi del mondo, con un pubblico in crescita del 50% rispetto al 2021. Gli operatori in visita - oltre a esplorare le tre macro-aree di riferimento **Food, Care & Beauty** e **Green Lifestyle** - hanno fatto il pieno di networking e formazione; il ricco palinsesto di incontri, convegni e workshop ha offerto a professionisti e operatori l'occasione di aggiornarsi e confrontarsi su scenari e prospettive per il settore.



Fiumi di allegria all'Oktoberfest.



AL BELLO DELLA VITA.

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

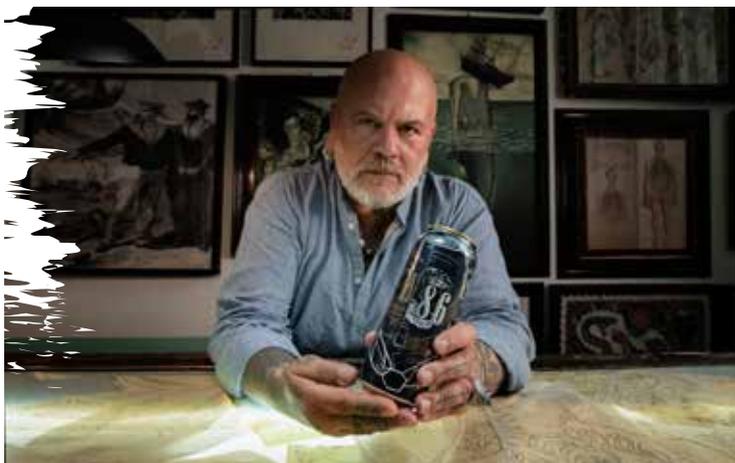
Contatto: Benediktiner Weissbräu GmbH, Kaiser-Ludwig-Platz 1, 82488 Ettal · Germania · www.benediktiner-weissbier.it
Luca Venturi, Direttore Vendite Italia, Responsabile commerciale di zona Nord-Est, E-mail: luca.venturi@bitburger-braugruppe.de
Daniele Spinelli, Responsabile commerciale di zona Nord-Ovest, E-mail: daniele.spinelli@bitburger-braugruppe.de
Daniela Palazzi, Responsabile commerciale di zona Centro-Sud, E-mail: daniela.palazzi@bitburger-braugruppe.de



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

LA TATTOO ART TORNA NEL MONDO DI 8.6

Nasce la nuova **Limited Edition 2022: 8.6 Strong Lager** presenta le nuove lattine firmate da quattro grandi tatuatori internazionali. Diversi stili, colori, disegni e significati: il tatuaggio è da sempre uno strumento di narrazione di vita sulla pelle, un modo unico per esprimere la propria personalità. Questa potente forma d'arte prende vita sulle lattine 8.6 Original, la doppio malto dal gusto intenso di **Swinkels Family Brewers**. Nasce così la Tattoo Limited Edition 2022, giunta alla sua settima edizione. L'iconica collezione in edizione limitata di 4 lattine firmate da 4 tatuatori internazionali racconta storie uniche attraverso stili diversi. Tra i tatuatori l'italiano **Pietro Sedda**, uno dei migliori tatuatori in Italia e nel mondo, un'artista eclettico che ha saputo varcare i confini "dell'arte sulla pelle" esplorando diversi territori. 8.6 Tattoo Limited Edition è già disponibile nella GDO.



BEEA
GRAVITY
THE BEER IMPORT COMPANY



IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

INFO@BEERGRAVITY.COM- WWW.BEERGRAVITY.COM

FOLLOW US   

GUIDAONLINE BIRRE&BIRRE 2022

Beverfood.com Edizioni presenta la nuova **GuidaOnLine Birre&Birre edizione 2022**, una pubblicazione di editoria digitale, unica nel suo settore, dedicata innanzitutto agli operatori professionali (importatori, distributori e grossisti, buyer della grande distribuzione, ristoranti, locali birrai, ecc.), agli operatori della comunicazione interessati al settore ed a tutti gli appassionati che vogliono tenersi informati sul variegato e complesso mondo delle birre. La guida prende in considerazione tutte le principali marche di birra, prodotte in Italia o importate da oltre 30 paesi diversi, commercializzate in Italia, facenti capo a circa 500 diversi produttori.

La Guidaonline è disponibile per il **download gratuito sul portale beverfood.com**. Birre&Birre è una pubblicazione complementare all'Annuario settoriale BIRRITALIA.



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

16 **B** 49

Bischofshof
Das Bier, das uns zu Freunden macht



MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

www.bischofshof.de



9ª Edizione

COSMOFOOD®

FOODSERVICE & GOURMET

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

BEER&FOOD ATTRACTION 2023

Beer&Food Attraction è l'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'Out of Home. Un hub per rilevare i trend e le evoluzioni del settore, una fonte di ispirazione che dà valore all'esperienza. Il mondo dell'Eating Out si racconta a Rimini dal 19 al 22 febbraio 2023 per cambiare, innovare e progettare il futuro dell'ospitalità. Il tradizionale svolgimento in presenza della manifestazione, si arricchisce dell'innovativo strumento della

piattaforma digitale, già sperimentato nella scorsa edizione, per moltiplicare le opportunità di business e di incontro.

B&FA propone un layout suddiviso in **quattro macro aree**: Beer, Beverage, Food, BBTech Expo.

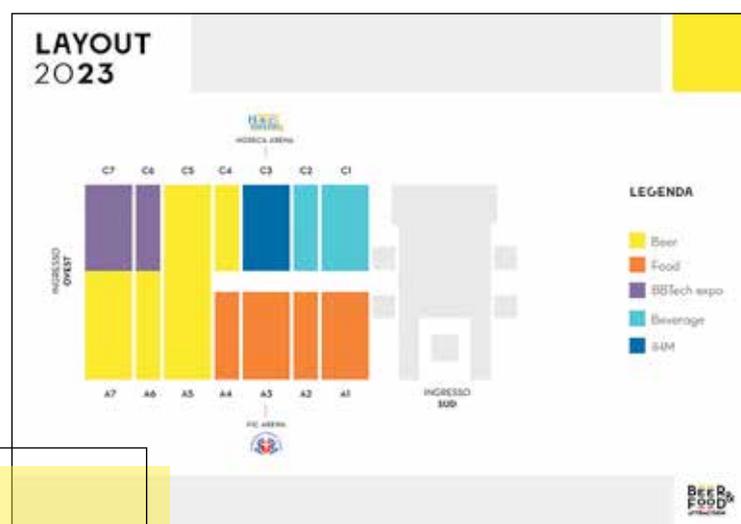
Beer è la vetrina dedicata alle eccellenze birrarie. Specchio del mercato e della sua varietà racconta la ricca offerta di birre, dalle artigianali italiane, originali e creative, fino ad arrivare alle eccellenze italiane ed estere, speciali e mainstream.

Beverage è la sezione dedicata al beverage a tutto tondo: dalle acque minerali ai succhi di frutta, dagli energy drink ai superalcolici, dai distillati ai liquori tradizionali, dai coloniali alle bevande calde. Un'occasione unica per presentare le novità, lanciare mode o format di locali, entrare in contatto con i grossisti di bevande, che da sempre scelgono Rimini come punto di incontro privilegiato.

Food, dove la ristorazione veloce e di qualità si racconta attraverso la voglia di stare insieme. Una vetrina importante per mettere in mostra prodotti e tecnologie a tutti gli operatori del foodservice. Una pizza e un hamburger diventano delle vere e proprie esperienze di socializzazione per un pubblico consapevole e in cerca di novità.

BBTech expo, l'evento professionale italiano più importante ed originale che mette in esposizione l'intera filiera: materie prime, tecnologie processing e packaging, logistica e prodotto finito.

FIERE



BEER & FOOD

ATTRACTION

RIMINI
EXPO CENTRE
19 · 22 FEBBRAIO 2023

beerandfoodattraction.it

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

organizzato da:

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

con il patrocinio:



in contemporanea:



Oktoberfest HB München

di Luca Gennaro

Il 17 settembre scorso la famiglia Steinberg, padrona di casa del tendone HB, insieme al capo di stato Florian Herrmann e al **direttore della fabbrica di birra Dr. Michael Möller**, ha aperto all'interno del Festzelt HB, alle 12 in punto, la botte che ha dato inizio alla festa... un'emozione dopo due anni di assenza a causa del corona virus.

Il tendone del festival Hofbräu, Festzelt, è il secondo più grande nel suo genere al Wies'n. È anche l'unico tendone con una area in piedi proprio di fronte al podio della musica. Ogni anno, 12 viti di luppolo di Holledau vengono piantate sotto il rivestimento del tetto per la decorazione. Sulla volta spicca quasi a benedire i partecipanti alla festa l'angelo Aloisius.





MÜNCHEN



Il Festzelt HB offre ospitalità per circa 10mila posti, di cui 4.500 interni e 1518 sulle balconate, a questi si aggiungono i 3022 posti a sedere in giardino. Dire ospitalità è quanto mai significativo per un tendone pronto ad accogliere con calore persone da tutto il mondo, il Festzelt HB è infatti il più frequentato da stranieri di qualunque altro dell'Okttoberfest. E noi italiani siamo sempre tantissimi. Anche questo anno, accompagnati da **Luciano Supino, consulente per il Centro Sud Italia di HB München**, ed accolti da **Giuseppe Lettieri, Exportmanager Europa Süd**, e da **Oliver Poeschel, direttore commerciale HB München**, abbiamo trascorso giorni di grande allegria, quanto mai necessaria di questi tempi.





La birra, a fiumi, era quella ricca e corposa che si sposa idealmente con la cucina tradizionale bavarese: con il suo gusto deliziosamente amaro e la gradazione alcolica del 6,3% vol., l'**Hofbräu Oktoberfestbier** è speciale quanto la Festa della Birra stessa.

Coinvolgente la chiusura dell'Oktoberfest che quest'anno coincide con il giorno dell'Unità Tedesca, festa nazionale in Germania. Come da tradizione, a mezzogiorno c'è stato il saluto alla festa, ai piedi della statua della Baviera, con colpi sparati in aria, ovviamente non proiettili ma polvere che fa un gran fumo bianco, , per poi chiudere definitivamente l'Oktoberfest 2022 alle 23.30 quando "si spengono le luci, tacciano le voci" e inizia il conto alla rovescia per la nuova edizione dal 17 settembre al 3 ottobre 2023.

FESTE





MÜNCHEN



FESTE

Senza la pretesa di avere i numeri e l'organizzazione di Monaco di Baviera, ad Alatri in provincia di Frosinone, si è svolto l'Oktoberfest Beer, un evento di tutto rispetto.

Oktoberfest Beer a L'Incontro

Grazie all'organizzazione di Luigi, detto Il Maestro, e della moglie Irene, titolari di un locale che possiamo definire polifunzionale in quanto Coffee Break - Lounge - HappyHour - Cocktail & Music, l'Oktoberfest Beer di L'Incontro, giunto alla sesta edizione, ha coinvolto tantissime persone che in due fine settimana, dal 22 settembre al 2 ottobre, hanno affollato lo stand di quasi 500 mq, situato presso il piazzale del Centro Sportivo Il Decimo, in via Madonna della Sanità 98, dove L'Incontro ha la



sua sede. Come doveroso per rispettare l'Oktoberfest monacense, anche qui c'è stata l'apertura della botte e da quel momento si è visto scorrere litri di birra HB München, autentica regina della festa. Non poteva mancare una ricca offerta di gastronomia bavarese, ci piace citare, oltre ai vari tipi di würstel, allo stinco di maiale, al polletto arrosto, l'ottima Schnitzel, le croccanti costine di maiale, il goloso panino leberkäse. E poi musica dal vivo che ha contribuito al clima di divertimento di questo oktoberfest ciociaro.

FESTE





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

Flötzingher Herbstfest

Dopo due anni di assenza, è tornata la Herbstfest a Rosenheim, una delle principali città dell'Alta Baviera a mezza strada tra Monaco e Salisburgo. In questa allegra cittadina adagiata sul fiume Inn, si celebra già dal periodo medievale una festa per salutare la fine dell'estate e l'arrivo dell'autunno, e proprio la Herbstfest, cioè la festa d'autunno, dal 1861 ha assunto le caratteristiche di una delle più belle feste della birra della Germania, tanto da richiamare fino ad un milione di partecipanti.

Sul Loretowiese, un'estesa area verde, prende vita una festa in cui tutto il folklore tradizionale bavarese si esprime al meglio, con tendoni, luna park, canti e balli, sfilate e concorso di bellezze, ottima cucina e poi tanta birra Flötzingher, la birreria privata ancora di proprietà della famiglia Steegmüller.

La festa è iniziata il 27 agosto e si è conclusa l'11 settembre, 16 giorni di festa che hanno visto affollarsi il Flötzingher Festzelt, il più grande tendone in legno d'Europa, straordinariamente decorato, con un'offerta gastronomica veramente





eccezionale che spaziava ben oltre la tradizionale gastronomia delle feste della birra tedesche, ci ha molto appagato l'anatra contadina alla griglia! Che dire poi delle birre che mantengono la promessa del motto del birrificio: fedele al buono. Il sabato dell'apertura ha visto sfilare in costume, devo dire che in costume c'erano anche tanti visitatori, uomini e donne di varie associazioni, gruppi musicali che poi hanno allietato i presenti nei giorni della festa, i Dreder Musi hanno festeggiato quest'anno il loro 70° anniversario come band musicale al Flötzing Festszelt, bellissimo il carro Flötzing trainato da cavalli bianchi. A dare il via alla festa l'apertura della botte, o zapft is alle 12, e da quel momento è stato un susseguirsi di bevute, mangiate, divertimento. L'Herbstfest di Flötzing ci ha avvolto in un clima di cordialità ed allegria, come i bavaresi sanno fare.



di Aida Rossi

Aliprandi Beer Day

Unedì 12 settembre si è svolta la seconda edizione del Beer Day, un evento dedicato agli addetti ai lavori del mondo ho.re.ca.

La brillante iniziativa dell'azienda di Distribuzione Aliprandi Beverage Company è nata nel 2019 ed è tornata quest'anno con grande partecipazione di pubblico che ne ha decretato un indiscutibile successo. Il Beer Day non è un semplice "porte aperte", è una vera e propria fiera che, presso la sede di via Montello 59, a Gambara (BS) ha visto ben 17 stand di birrifici dal mondo,

ha fatto degustare ai partecipanti ben 33 birre, ha messo a disposizione di clienti o curiosi il suo staff commerciale, pronto a dare risposte e a prendere appuntamento per una consulenza dedicata. Non solo: ha fatto conoscere i suoi corsi di formazione su birra e beverage agli ospiti che potevano iscriversi immediatamente.

Non poteva mancare la live music che, dalle 18, ha accompagnato i brindisi degli 800 clienti presenti a sigillare una partnership di fiducia e collaborazione.

EVENTI





TEBS DRAFT

"Draft is passion"

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



TUTTO PER LA SPILLATURA

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

info@tebsdraft.com www.tebsdraft.com
  Numero Verde **800 301 335**
  Chiamata gratuita
 Via Cimabue, 16 – Besana Brianza (MB)



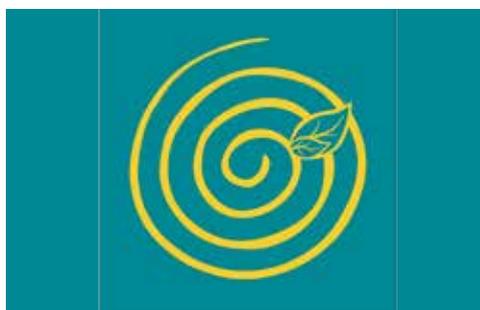
A Trezano di Brescia, in via Marconi 11a, un locale di successo perché interpreta l'anima di chi lo sa gestire.



di Daniela Morazzoni

Ha aperto i battenti a giugno del 2019 per volontà di Ilario Maffi e della moglie Sara che, da buoni imprenditori, hanno saputo scegliere la persona giusta per la sua gestione. Il locale è una pizzeria “speciale” che offre le **pizze Scrocchiarelle** in una miriade di impasti, di cui alcuni creati dal team della pizzeria, sapientemente abbinate alle **birre della selezione QBA**, oltre a selezionati piatti di salumi e formaggi e squisiti dolci homemade. L'estetica del locale è elegante, La Maiolica è ricercata nei colori e nei complementi d'arredo così come raffinata è la sua proposta food& beverage. A guidare la Pizzeria La Maiolica c'è Francesca Ontini, donna di cultura,

specializzata in formazione, ricca di fantasia che ha saputo traghettare il locale nel tremendo periodo della pandemia e l'ha portato ora ad un successo sempre in crescita. Il clima sereno di lavoro che c'è nello staff si trasferisce alla clientela che ne apprezza la professionalità, dovuta ad un costante aggiornamento sui prodotti a cui Francesca tiene in modo particolare, e la cordialità, quel comportamento affabile e gentile che in tutti i componenti del team è spontaneo, non costruito. L'offerta complessiva si arricchisce di una chicca particolarmente gradita, una selezione di più di 130 gin da tutto il mondo. La Maiolica è un locale serale che attrae un pubblico variegato, proveniente da





zone limitrofe ma anche da lontano per gustare una pizza particolare, complessa nella preparazione dell'impasto, con farine nazionali e lievito madre, in cui massimo è il rispetto dei tempi di maturazione e lievitazione... un impasto pronto ad accogliere ingredienti di qualità e di stagione... per una pizza superlativa che, meravigliosa abitudine, lo staff incentiva a portare a casa se il cliente non ce la facesse a finirla, un esempio di lotta allo spre-

co: encomiabile! Da sempre sulle nostre pagine sosteniamo che il successo di un locale è frutto di una gestione colta e preparata, aperta al nuovo (nei prodotti e nel modello di offerta), pronta ad un impegno costante, oltre che naturalmente dedita alla bontà del cibo e delle bevande: la Pizzeria La Maiolica, pur giovane di età, merita di figurare nella nostra rubrica dei locali perché la consideriamo un esempio da imitare.



Dopo il grande successo della sua stagionale
Amarcord del Raccolto, Birra Amarcord presenta,
sempre in edizione limitata e in fusto,
l'Annata 2022 della sua Wet Hop.



Amarcord del Raccolto 2022

Il birrifico familiare indipendente della Famiglia Bagli ha negli anni instaurato un forte legame con gli agricoltori della Cooperativa Luppoli Italiani che con passione coltivano l'oro verde della birra.

La grande sinergia tra agricoltore e Maestro Birraio permette al Birrifico di utilizzare per questa wet hop fiori di luppolo freschissimi, appena raccolti, e iniziare la cotta della Amarcord del Raccolto entro pochissime ore dalla vendemmia.

Abbiamo fatto qualche domanda al Maestro Birraio di Birra Amarcord, **Andrea Pausler**, che segue ogni step produttivo...letteralmente dalla pianta alla pinta!

Cos'è una Wet Hop? E perché è importante la sinergia con gli agricoltori?

Una Wet Hop è una birra stagionale in quanto dipende dalla disponibilità di luppolo fresco che, normalmente, ha vita brevissima; i fiori infatti devono essere utilizzati o essiccati entro poche ore (massimo 24 se ben conservati). Per brassare una Wet Hop bisogna utilizzare il luppolo immediatamente, per questo è fondamentale avere un luppolo in prossimità della sede produttiva.



Quindi, Andrea, la wet hop è strettamente legata alla Natura?

La raccolta segue il ritmo delle stagioni, riconoscere il tempo giusto definisce l'esito qualitativo della birra. La risposta quindi è assolutamente sì, e bisogna esserne quindi consapevoli: è la Natura a stabilire quando andare in sala cotte. Dipendiamo da tante variabili, come per ogni prodotto della terra; quest'anno ad esempio ha piovuto proprio il giorno prima della vendemmia del luppolo... abbiamo dovuto posticipare il raccolto. Questa imprevedibilità non è negativa, anzi, è la peculiarità di questa birra che ogni anno, pur con la stessa ricetta, è diversa... unica. Ecco perché ripropiniamo la Amarcord del Raccolto, noi per primi siamo curiosi di scoprire i sentori del 2022!

Qual è il plus del luppolo in fiore appena raccolto?

È l'apporto alla birra di tutte le caratteristiche aromatiche dei fiori, risultato

della genetica della pianta (Genotipo) ma anche di fattori esterni (Fenotipo). L'ambiente, le cure, la coltivazione, le temperature, le piogge, la terra, la vicinanza o meno al mare, incidono sul bouquet sensoriale e quindi sulla specificità della birra che ne fa uso. I fiori freschi sono una sintesi dell'esperienza della pianta traslata al bicchiere.

Quali sentori possiamo sentire in questa birra?

Il luppolo in fiore appena raccolto apporta sentori di... fresco! Ma anche di clorofilla, completati dai sentori agrumati e specifici della varietà raccolta.

E in questa wet hop quale varietà di luppoli avete impiegato?

Esclusivamente luppoli coltivati in Emilia Romagna: Cascade, Chinook e anche un po' di Nugget.

Assaggiare la Amarcord del Raccolto annata 2022 sarà una vera scoperta!

SPECIALE BIRRE STAGIONALI



AMARCORD DEL RACCOLTO UNA BIRRA 100% ITALIANA BRASSATA CON LUPPOLO APPENA RACCOLTO (WET HOP)

È la nostra Wet Hop, la birra che celebra il raccolto di luppolo 2022.

Si tratta della quintessenza della birra stagionale, perché il Mastro Birraio ha a disposizione i fiori del luppolo, appena raccolti, solo una volta l'anno e solo per poche ore.

L'"Amarcord del Raccolto" restituisce alla birra le proprie origini agricole, tessendo un filo diretto dal campo coltivato al birrifico:

dalla Pianta alla Pinta.





Benediktiner Weissbräu

Le birre Benediktiner Weissbräu sono commercializzate dal Gruppo Birrario Bitburger in collaborazione con il Monastero Benedettino di Ettal in tutta la Germania, dal 2014 nei locali della ristorazione e dal 2017 presso i grossisti food&beverage.

Le tipologie di birra Benediktiner sono prodotte prevalentemente nel birrificio privato Licher di Lich, in Assia, e nel birrificio di Ettal secondo la ricetta originale dell'ordine benedettino, presente a Ettal dal 1330.

Per consentire a un maggior numero di persone in tutta la Germania di scoprire le nostre birre Benediktiner, abbiamo cercato un partner che condividesse i nostri valori. L'abbiamo trovato nel gruppo birrario Bitburger, con il quale abbiamo lanciato insieme l'azienda "Benediktiner Weissbräu", dice padre Johannes, uno dei due amministratori delegati di Benediktiner Weissbräu. Perché i principi dell'ordine benedettino - calma e tempo per il buono, massima cura in tutto ciò che si fa, rispetto per tutto e per tutti - si applicano anche alla filosofia birraria dei monaci.



Il portfolio Benediktiner comprende tre birre ad alta fermentazione: **Benediktiner Weissbier Naturtrüb**, **Benediktiner Weissbier Alkoholfrei** e **Benediktiner Weissbier Dunkel**. La gamma è completata dalle lager a bassa fermentazione **Benediktiner Hell** e **Benediktiner Festbier**. Le birre Benediktiner Weissbräu sono pubblicizzate in Germania (“Dem Himmel so nah”), con spot televisivi nazionali, inserzioni stampa e manifesti pubblicitari, ma sono promosse in altri Paesi, tra cui l’Italia, con ADV e articoli redazionali su riviste specializzate.

PROCESSO DI BIRRIFICAZIONE

Da oltre 400 anni, i monaci benedettini di Ettal, in Baviera, producono le loro birre secondo la ricetta originale e applicando i più alti standard di qualità. Ingredienti selezionati e un processo di produzione speciale contraddistinguono come uniche le birre Benediktiner di cui i monaci sono particolarmente orgogliosi per il lievito della cantina di Ettal e l’antica ricetta originale monastica.

In sintesi queste le caratteristiche più importanti nel processo produttivo delle birre Benediktiner:

1. Il **lievito di cantina Ettal** che conferisce alle birre Benediktiner il loro gusto fruttato, frizzante e al tempo stesso particolarmente digeribile;
2. La **ricetta originale dei Benedettini** perché ancora oggi le birre di frumento Benediktiner sono prodotte secondo la ricetta dei monaci del 1609.
3. Il **processo di produzione della birra che i monaci benedettini controllano** regolarmente in loco nel birrificio privato Licher, garantendo così che le birre Benediktiner siano prodotte secondo le loro specifiche e i loro principi.
4. Il **test del bicchiere del monaco**, cioè durante il processo di produzione della birra, i mastri birrai controllano costantemente la qualità delle birre Benediktiner brassate.

MONASTERO DI ETTAL

La birra viene prodotta nel birrificio del Monastero di Ettal da oltre 400 anni. Fondata nel 1330 dall’imperatore scomunicato Ludovico IV, detto Ludovico il Bávareo, ebbe il suo massimo splendore nel XVII e XVIII secolo grazie al pellegrinaggio alla “Madonna Fondatrice di Ettal”. Dopo un incendio nel 1744, il monastero iniziò a essere ricostruito in stile barocco contemporaneo. La secolarizzazione del 1803 interruppe non solo il completamento del complesso ma anche l’intera vita monastica per quasi 100 anni. Grazie all’impegno personale e finanziario del nobile bavarese Theodor Freiherr von

Cramer-Klett jr, i monaci dell’Abbazia di Scheyern poterono ripopolare il monastero nel 1900. Nel 2009 è stato celebrato con una cerimonia il 400° anniversario della fondazione del birrificio del monastero. Oggi, il birrificio del monastero di Ettal è uno dei pochi veri birrifici monastici in cui i monaci stessi sono ancora responsabili della produzione. Per questo motivo controllano personalmente che siano rispettati i principi benedettini durante il processo di produzione delle birre Benediktiner, che sono brassate nel monastero di Ettal e nella Licher Privatbrauerei di Lich, in Assia, secondo la ricetta benedettina originale del monastero.

LOCANDA BENEDETTINA

L’**“Alte Post”** di Attendorn (Renania Settentrionale-Vestfalia) è il primo pub benedettino della Germania: in collaborazione con il comune e la coppia di locatari Berisha, il gruppo birrario Bitburger ha progettato un moderno concetto gastronomico per Benediktiner Weissbier. Altri locali simili al nuovo concept sono stati aperti a Dortmund e Giessen dove il design unisce valori moderni e tradizionali: materiali di legno, quali rovere, faggio e conifere locali incontrano elementi industriali come l’acciaio e il vetro. La **Benediktiner Wirtshaus** ha spazio per circa 250 ospiti all’interno; la birreria all’aperto può ospitare fino a 300 persone. Il fulcro della sala degli ospiti è il bar con una tecnologia di erogazione all’avanguardia. Il menu offre i classici della cucina casalinga con specialità bavaresi e regionali. Il “Konzeptfabrik” del gruppo birrario Bitburger è responsabile della progettazione della Benediktiner Wirtshaus. La cucina creativa dell’azienda si occupa da anni di concetti e tendenze gastronomiche, formando partner e clienti sulla qualità dei prodotti e della spillatura/servizio. Con il concetto Benediktiner Wirtshaus, in futuro le birre premium di Benediktiner troveranno sempre più rilievo nella gastronomia tedesca.



Da Kiem, azienda di importazione di birre speciali, ci giunge un testo che volentieri pubblichiamo perché va ad ampliare le conoscenze su uno degli stili birrai più diffuso nel mondo.

Stile Pils:

origine, gusto e abbinamenti

In Germania quando si ordina genericamente una birra, il più delle volte viene servita una Pils, cosa che ora avviene anche in Italia. Questo stile birraio, relativamente giovane, ha velocemente conquistato i palati in tutto il mondo, per il suo colore, l'aroma luppolato, il corpo snello e la facilità di bevuta. In questo articolo descriviamo storia e origini, valore sul mercato, caratteristiche gustative, modalità di servizio e abbinamenti ideali al cibo.

* STORIA E ORIGINI DELLA PILS *

L'origine più accreditata ci porta nel 1838 a Pilsen, oggi città ceca fra Norimberga e Praga, quando il birrificio locale brassò una birra scura talmente imbevibile che provocò una reazione di piazza: i cittadini rovesciarono le botti per strada costringendo la città a costruire un nuovo birrificio che adottasse un sistema produttivo migliore. Nacque così il birrificio Měšťanský pivovar e fu scelto un mastro birraio tedesco di Vilshofen in Baviera, tale Joseph Groll a cui fu dato l'incarico di produrre una birra lager a bassa fermentazione secondo il modello bavarese. Groll, oltre alla sua esperienza, portò a Plzeň lieviti a bassa fermentazione e, considerando l'acqua particolarmente dolce, utilizzò malto d'orzo chiaro, mentre luppolo e acqua li trovò ottimi in loco... c'erano tutti gli ingredienti per una nuova birra.

Era il giorno di San Martino, l'11 novembre 1842, quando fu spillata per la prima volta la Pils! La birra, di colore giallo dorato con un pronunciato aroma luppolato, ebbe un successo immediato, diffondendosi rapidamente in tutto il mondo, tuttavia, il marchio "Pilsner Bier" fu registrato solo nel 1859.

È all'azienda KIEM che dobbiamo l'arrivo in Italia nel 1961 della birra di Plzeň, la Pilsner Urquell, di cui Kiem è stata importatore e ambasciatore per 43 anni, fino alla vendita di Pilsner Urquell alla SAB sudafricana.

Un'altra teoria sull'origine del nome Pilsner si riferisce ad un ingrediente aggiunto alla birra nel medioevo, il giusquiamo, una pianta erbacea detta in tedesco Bilsenkraut. Non si sa a cosa servisse, forse a conservare meglio la birra oppure ad aumentarne l'effetto inebriante... per certo contribuiva a sonore sbornie! Il giusquiamo è stato poi sostituito dal luppolo, e definitivamente eliminato con la proclamazione del Reinheitsgebot.

* VALORE DI MERCATO *

La Pils non è solo la birra più venduta in Germania, ma è anche una vera e propria campionessa di vendite in Italia, nel Regno Unito, negli USA e in molti altri mercati. Soprattutto sul mercato export tedesco, la Pils è, e continua ad essere, imbattibile. Nel mercato interno tedesco, tuttavia, esistono differenze regionali: nel nord della Germania, circa il 70% delle birre servite sono Pils, spostandosi verso sud, in Baviera, la quota scende a poco più del 20%. Complessivamente, la quota di mercato in Germania è di circa il 50%.



* COS'È LA PILS *

La Pils è una birra a bassa fermentazione che nasce dall'esperienza e dalle tradizioni del mondo delle lager tedesche. Si caratterizza per il suo colore limpidissimo, dal giallo chiaro al giallo dorato, il contenuto alcolico moderato tra il 4,0% e il 5,5% e l'aroma luppolato intenso ma non troppo invadente. Grazie all'impiego di diverse varietà di luppolo, l'aroma può assumere anche note vegetali, resinose ed erbacee, ma anche fruttate e floreali. Pertanto la birra risulta essere più amara o più aromatica.

Data la notevole diffusione della Pils, sono molte le varianti a seconda del luogo di produzione. La Pils ceca, ad esempio, ha solitamente un gusto più delicato e rotondo, mentre quella tedesca è più secca e amarognola. Soprattutto nel nord della Germania, l'amarrezza è molto apprezzata, mentre nel sud si preferiscono Pils più rotonde e morbide.

* COME SI BEVE LA PILS? *

È risaputo quanto siano importanti la scelta e la preparazione del bicchiere per un'esperienza di birra perfetta. Naturalmente ciò vale anche quando si serve una Pils. Tradizionalmente, una Pils si serve in flûte, un calice speciale a sezione conica che si gonfia verso la metà dell'altezza per poi restringersi leggermente verso il bordo.

La forma del bicchiere è ideale per esaltare l'aroma della Pils

e garantire una schiuma più fine e persistente. La geometria leggermente a tulipano aiuta a portare gli aromi al naso in modo più concentrato e il vetro sottile enfatizza il corpo snello della Pils.

Nella Repubblica Ceca, invece, viene tipicamente servita in un ampio boccale con una grande apertura per favorire lo sviluppo dell'aroma.

* GLI ABBINAMENTI IDEALI *

La Pils è particolarmente adatta a piatti estivi. L'aroma amarognolo e il sapore rinfrescante e leggero di una classica Pils, come la **Allgäuer Teutsch Pils**, la rendono ideale da gustare con piatti a base di carni bianche o con pietanze di pesce dal sapore delicato.

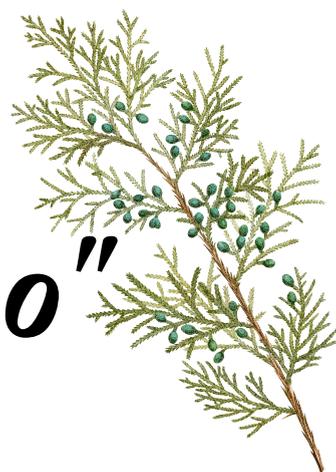
La Pils sostituisce brillantemente il vino per accompagnare un ricco tagliere di formaggi a media stagionatura, di affettati saporiti come la mortadella e il salame, nonché olive e carciofi sott'olio che si armonizzano in modo eccellente con il gusto elegante di una Pils leggermente più maltata come la **Rothaus Pils** oppure anche la **Distelhäuser Pils**. Naturalmente, un tipo di birra intramontabile come la Pils si abbina egregiamente anche con piatti altrettanto classici. Un bel piatto di pasta o un cremoso risotto con condimenti amari si sposano favolosamente con una Pils appena spillata. Basta ricordare che, a seconda delle proprie preferenze, l'abbinamento può essere fatto per contrapposizione o per concordanza.





Un distillato che per la sua spiccata versatilità sta spopolando nei locali di tutto il mondo, Italia compresa, dove i consumi crescono a rotta di collo!

"Quel fenomeno" del GIN



di Daniela Morazzoni

Credo che se chiedessimo agli italiani dove è nato il gin, la maggioranza risponderebbe, sbagliando, in Inghilterra. In realtà la storia attribuisce a Franciscus de Bouve, detto Sylvius, medico e professore nell'Università di Leiden, in Olanda, la prima ricetta del gin "moderno". Inglese? sembra di no. Olandese? Forse. E se fosse di origine italiana? Sono tanti gli elementi che avvallano questa teoria che ci riporta al Basso Medioevo, per la precisione al 1055 quando, nel Compendium Salernitanum (manoscritto prodotto dalla Scuola Medica Salernitana) si parla di un distillato di vino infuso con le bacche

di ginepro. Tutto il Medioevo ha visto medici e monaci studiare erbe e spezie per creare rimedi alle malattie. Il gin, che certo allora non aveva questo nome, era un distillato a base di ginepro a cui erano attribuite proprietà medicamentose, sicuramente era considerato un tonico energizzante, un rimedio ai disturbi di digestione,



crampi allo stomaco compresi, e benefico per i reni affaticati. Si aveva anche l'illusione che potesse curare l'impossibile, certo un ubriaco sentiva meno il dolore. Un'idea sulle sue virtù ce la trasmettono le parole di un medico aragonese del 1200: *prolunga lo stato di buona salute, disperde gli umori superflui, rianima il cuore e mantiene giovani...* magari! Il gin nasce in Italia, forse, certo nel mondo si diffonde grazie al potere dell'impero britannico che lo scopre a causa di una guerra di religione in Olanda. I soldati inglesi, andati in soccorso delle popolazioni locali contro gli spagnoli, trovavano il coraggio bevendo il distillato a base di ginepro e sia loro che i fuggitivi dall'Olanda riportarono questa abitudine in patria dove il distillato fu chiamato *dutch courage*, coraggio olandese. Il distillato a base di bacche di ginepro ha avuto nel tempo molti nomi, aqua juniperi, poi jenever... il passo per abbreviarlo in gin fu breve. Il gin si affermò in Inghilterra tanto da creare, nel giro di due secoli, gravi problemi di alcolismo nelle classi più povere, al punto che fu emanato il Gin Act's che tassava la distillazione... con esiti scarsissimi: si distillava clandestinamente nella vasca da bagno, era il bathtub gin.

Con l'800 inizia l'era dei cocktails, parola usata per la prima

SPECIALE



alambicco distribuito da Dr. Richter, modello Kalif, in rame e con serbatoio da 50l



volta nel 1806 su una rivista, si afferma la mixology, il gin diventa ingrediente base di numerosi cocktails e drinks, un protagonista grazie alla sua trasparenza ed agli innumerevoli profumi dati dai botanicals utilizzati in distillazione.

È proprio il mix di erbe e spezie, unito ad una prevalenza di bacche di ginepro, a conferire profumo, gusto e sapore diversi tra un gin e l'altro. I botanicals più utilizzati sono i semi di coriandolo con le loro note speziate, le radici di angelica con note di legno e muschio, l'iris germanica che dona sensazioni di viola e foglie, le scorze di agrumi ma le varianti sono tantissime, dalla cannella alla liquirizia, dalla noce moscata al cardamomo fino al pepe di Giava. Tutti i gin, qualunque siano i botan-

nicals utilizzati direttamente nel fermento di cereali, devono avere una concentrazione alcolica al 96%, non essere sottoposti a doppia fermentazione ma dar vita, in unica fase, ad un gin di almeno 37,5% vol.

Oltre al **gin classico**, appena definito, esiste il **gin distillato** che, prima dell'imbottigliamento, può essere diluito con acqua oppure miscelato con altro alcol fermentato rettificato. C'è poi il **London gin**, uguale al gin distillato ma a cui non si possono aggiungere aromi, l'**Old Tom gin**, una versione dolce del London dry gin, ottenuto con uno sciroppo al glucosio. E poi ci sono gli **spiriti aromatizzati al ginepro**, imbottigliati con un rapporto alcol/volume del 30%, ed lo **sloe gin**, infuso in prugne selvatiche, con una gradazione intorno ai 28%.



• Il gin di •

Birra e gin, in quanto tali, non avrebbero nulla a che spartire se non il fatto di essere bevande alcoliche; eppure, con un po' di creatività, il legame si trova. È quanto accaduto al **birrificio artigianale goriziano Antica Contea** che, insieme al **distributore Bevendo Srl**, ha creato due gin artigianali ispirati ad altrettante birre del proprio repertorio.

Il primo, **Nanul**, si rifà alla Münchener Helles: le botaniche scelte - ginepro, semi di coriandolo, cardamomo, cannella, zenzero, malto, luppolo, buccia di mela - conferiscono infatti le peculiari aromaticità maltate e il finale secco di questo stile.

Il secondo, **Mazzariul**, si ispira invece alle Tripel, con i loro profumi speziati: le botaniche in questo caso sono, al posto della buccia di mela, pinoli e mandorla con la buccia.

"Volevamo espandere la nostra collaborazione con Bevendo - spiega Alessandro Bilucaglia di Antica Contea, uno degli ideatori -, nostro partner per la distribuzione.



L'intuizione di puntare sul gin è nata perché già avevamo sperimentato con successo l'utilizzo delle nostre birre per creare dei cocktail, e quindi ci piaceva l'idea di mettere il nostro logo su un distillato di largo utilizzo nella mixology. Però, appunto, con un tocco di personalizzazione, che abbiamo espresso nelle ricette sviluppate con loro".

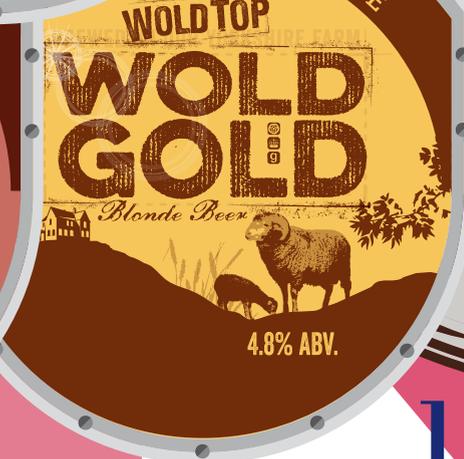
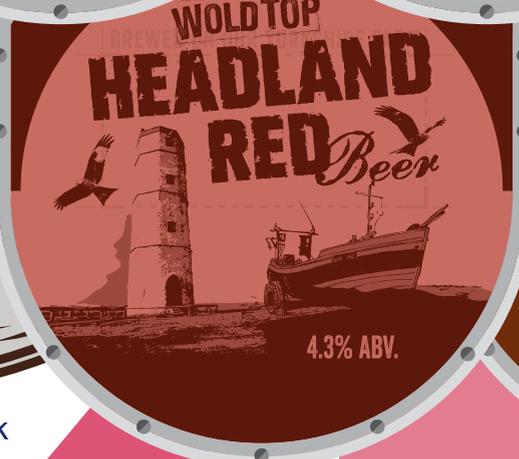
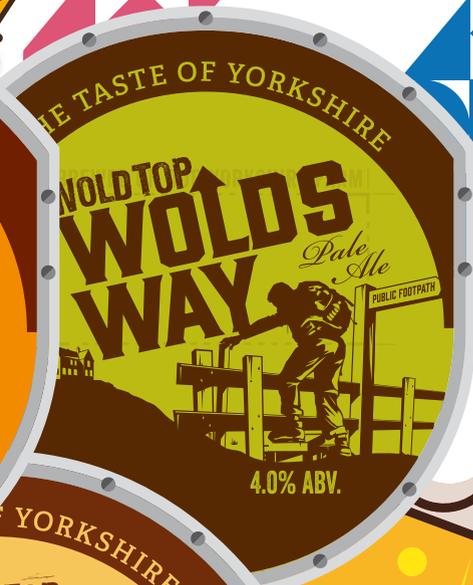
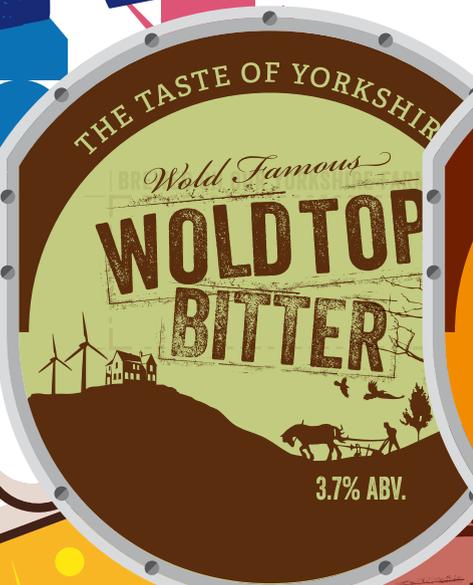
Antica Contea si è così appoggiata ad un distillatore artigianale anch'egli partner di Bevendo, per realizzare a proprio marchio i due gin in questione e distribuirli sulla piattaforma di e-commerce di Bevendo,

Spirito Birra. Nei gin si è voluto mantenere anche il legame con il territorio: i nomi sono infatti presi da due personaggi delle fiabe tradizionali goriziane, mentre le etichette sono state realizzate da un grafico della vicina Cormons, Francesco Cabbai. Al momento in cui scriviamo la distribuzione è appena iniziata, e quindi è presto per fare bilanci sull'accoglienza del prodotto; ma, assicura Bilucaglia, "abbiamo già testato i gin ad eventi e fiere di settore, e in anteprima in un paio di locali a Gorizia. Le prime reazioni sono state positive, e abbiamo raccolto subito un buon volume di ordini". Non mancano nemmeno i progetti per il futuro: "Ci piacerebbe arrivare a coprire tutto il range dei cocktail, sperimentando distillati e liquori - conclude Bilucaglia -. Il prossimo passo potrebbe essere quello di creare un vermouth". Insomma, pare che ne vedremo - anzi, ne berremo - ancora delle belle.

È possibile ordinare i gin Nanul e Mazzariul, con consegna in tutta Italia, su <https://spiritobirra.it/negoziogin>



WOLDTOP



per ordinare il tuo cask
contattaci all'indirizzo:
marketing@cuzziol.it

la birra

THE (al) ALE



Gin Cocktails by



Il gin, come è chiaro da quanto detto finora, sta vivendo una delle migliori “stagioni” della sua lunga storia. È evidente che il suo è un autentico revival, sia in puro in degustazione sia nella miscelazione di numerosi cocktails. Già in passato molti cocktails classici venivano preparati con il gin, ora il fenomeno in mixology ha una crescita esponenziale prestandosi il distillato, per la sua trasparenza, i suoi profumi, il gusto secco, a stimolare la creatività dei barman.

Ecco in questo numero della rivista i 2 cocktails realizzati con il gin dalla scuola di formazione Ad Horeca, il primo **Roach** proposto da **Paky Renzullo**, *Trainer Area Mixology*, il secondo **Navy's Beer** suggerito da **Luigi Cippone**, *Trainer Area Mixology* e *Coffeetender*.

Roach

Preparato con la tecnica Build nel bicchiere Rock, richiede, con la dovuta precisione indicata dalla ricetta, i seguenti ingredienti:
1 oz Gin

1 oz Vermouth dry aromatizzato alle foglie di luppolo

1 oz Bitter bianco

Guarnire con foglie fresche di luppolo e zest di limone.

Per la preparazione del Vermouth occorrono 200 ml di Vermouth dry, 15 foglie luppolo che dovranno essere cotte, quindi essiccate e successivamente aromatizzate sottovuoto in un roner per due ore. Una volta raffreddato, filtrare... il vostro Vermouth è pronto!



Navy's Beer

Anche questo cocktail utilizza la tecnica di preparazione Build, il bicchiere invece è un highball.

Questi gli ingredienti:

Top IPA

1 ½ oz London dry gin

1 ½ oz Sciroppo homemade

½ oz Porto

Guarnire con una rotella di arancia essicata.

Per la preparazione dello sciroppo bisogna sciogliere 200 g di zucchero in 200 g di latte di soia, poi mettervi in infusione per 30 minuti 10 g di tè nero, infine mescolare e filtrare.



GLOSSARIO

Consapevoli che non tutti i nostri lettori possano intendersi di mixology e di cocktails, forniamo un sintetico dizionario dei termini usati in questo articolo.

Build: tecnica per cui il cocktail si costruisce direttamente nel bicchiere quando la ricetta non richiede molta diluizione e il drink è servito con ghiaccio.

Highball: bicchiere cilindrico alto detto anche Tumbler.

Oz: abbreviazione di oncia, unità di misura di massa (peso) o di volume, termine di cultura anglosassone internazionalmente usata come unità di misura dai baristi. 1 oncia equivale a 3.00 cl.

Rock: bicchiere cilindrico detto anche Tumbler basso, Old Fashioned o Lowball.

Top: aggiunta di una bevanda a fine ricetta per colmare il bicchiere.

LA PASSIONE CHE CI UNISCE.

Fresca **VELTINS**.

VELTINS
Pilsener





Al Re Teodorico, in Piazzale Castel S. Pietro 1 a Verona, dalle 18.30 del 28 luglio abbiamo partecipato ad una interessante degustazione che ha evidenziato la mixabilità del nuovo distillato di Theresianer.

Aperitivo con THERESIANER

— DISTILLED GIN —

di Roberta Ottavi

L'eleganza del nuovo prodotto creato da Theresianer si è perfettamente sposata con quella di un locale che fa dell'immagine una sua caratteristica, un locale bello come la bellissima Verona che domina dalla sua terrazza. La location di Re Teodorico, Food & Garden above Verona, protetta dal Castello di San Pietro che occupa lo spazio dove secoli fa si erigeva il palazzo dell'omonimo Re gotico, è veramente da sogno. Non solo estetica ma anche qualità delle proposte, Re Teodorico ha un menu ricco che spazia da fragranti pizze alla pala prodotte con farine selezionate, lievito madre e farciture di stagione a selezionati tagli di carne e pesce cotti sulla brace, fino a fantastici dessert fatti in casa. Brillante anche l'offerta beverage e notevole il successo che Re Teodorico riscuote all'ora dell'aperitivo, grazie ai numerosi cocktail e pestati ese-

guiti a regola d'arte, con distillati pregiati.

E qui, in questo ambiente raffinato e professionalmente preparato, è stato organizzato un aperitivo con Theresianer Gin protagonista di numerosi cocktails, sapientemente miscelati dal **barman** del locale **Andrea Varini**.

Con la sua ricchezza sensoriale Theresianer Gin è ingrediente indispensabile e attore principe di una ricca selezione di cocktail, in questa degustazione il barman ha puntato a proporre diversi che, oltre a "sfruttare" la versatilità di Theresianer Gin, offrirono al consumatore un'immagine coreografica giocata sui colori.

Ecco quindi il classico **Gin Tonic** in cui le note agrumate e i delicati profumi floreali di Theresianer Gin si incontrano con la Tonica Alplex e zest di limone. Altri 6 cocktail erano nel menu



RETEODORICO
FOOD & GARDEN ABOVE VERONA



della serata. **London Mule** con Theresianer Gin, succo di lime e Ginger Beer Alpex, una birra allo zenzero dal gusto frizzante e speziato, perfetta con il gusto secco del ginepro.

Gin Basil in cui i profumi di Theresianer Gin si uniscono all'intensa nota aromatica dello sciroppo al basilico e al gusto pungente del succo di limone.

Spicy Gin Sour, con Theresianer Gin, sciroppo al peperoncino dal gusto "hot" e succo di limone. **Maliblu Gin**, dove al Theresianer Gin si uniscono gli esotici Blue Curaçao, dal gusto gradevolmente amaro, e Malibu, il rum aromatizzato al cocco, con

succo di limone e zucchero. **Mangover**, Theresianer Gin, rum scuro, purea di mango, succo di lime, zucchero, un cocktail in cui le note resinose del Theresianer Gin incontrano il gusto dolce del mango.

Cherry-On, qui Theresianer Gin si sposa con il sapore acidulo della marasca dato da Cherry Morlacco e il gusto amaro dello sciroppo di mandorla, cui si uniscono note di sottobosco tipiche del lampone, limone.

Un menu che ha riscosso un grande successo fra i clienti di Re Teodorico.



da sx Bruno Rigo di Rigo Bevande, Paolo Godi, titolare del locale, e Lorenzo Tomaselli, Responsabile Commerciale Birra Theresianer





L'annuale World Beer Awards ha rivelato, il 24 agosto, i vincitori del concorso 2022. Ci sono state più di 3.200 birre provenienti da più di 50 paesi che hanno partecipato ai premi di quest'anno. Una giuria internazionale ha assaggiato alla cieca e ha valutato le voci in tre turni di giudizio per identificare le migliori birre divise in 10 categorie. La valutazione della giuria del **World Beer Awards** assegna a ogni nazione partecipante un titolo di vincitore assoluto per lo stile birraio presentato, conferendo alla birra in questione il premio "Country Winner". Inoltre per ogni categoria sono assegnate, a discrezione della giuria, ulteriori medaglie. *Adrian Tierney-Jones*, presidente dei World Beer Awards, ha dichiarato: "Quest'anno i World Beer Awards sono tornati ad essere giudicati

di persona dopo due anni online e vorrei ringraziare i tanti giudici che si sono applicati al loro compito con diligenza e grande professionalità. È stato bello vedere tanta partecipazione da tutto il mondo. Felicitazioni naturalmente vanno a tutti i vincitori le cui birre mostrano un'istantanea emozionante della attuale produzione brassicola mondiale, non a caso il concorso si chiama World Beer Awards, ...non vedo l'ora che arrivino i premi del prossimo anno".

Ecco l'elenco delle birre italiane che si sono distinte quest'anno in alcune categorie.

• **World's Best Dark Beer Barley Wine**
COUNTRY WINNER
Birrificio del Ducato, La Prima Luna
GOLD WINNER
Birrificio del Ducato, La Prima Luna

• **World's Best Smoke Beer**
BRONZE WINNER
Birra Flea, Anais

• **World's Best Specialty IPA**
SILVER WINNER
Birra Del Borgo, Maledetta

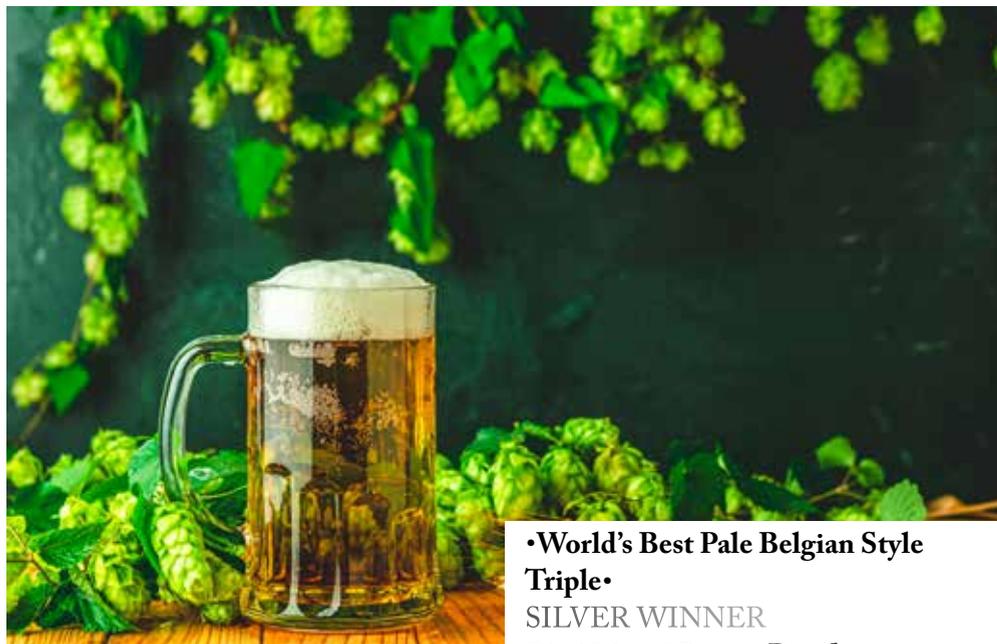
• **World's Best Session IPA**
BRONZE WINNER
Birra Del Borgo, IPA

• **World's Best Imperial/Double IPA**
COUNTRY WINNER
Soralamà SRL, Bitrex Double Ipa
GOLD WINNERS
Soralamà SRL, Bitrex Double Ipa

• **World's Best American Style IPA**
BRONZE WINNER
Birra Del Borgo, Reale Extra



**BIRRA
ARTIGIANALE
ITALIANA
DAL
2009**



•World's Best Hoppy Pilsener•

COUNTRY WINNER

Birra Del Borgo, Lisa Lager

GOLD WINNER

Birra Del Borgo, Lisa Lager

SILVER WINNER

Soralamà SRL, Slurp

BRONZE WINNER

Birrificio del Ducato, Viaemilia

•World's Best No & Low Alcohol
Flavoured•

COUNTRY WINNER

Soralamà SRL, Aperibeer

GOLD WINNER

Soralamà SRL, Aperibeer

•World's Best Pale Beer Amber•

COUNTRY WINNER

Ibeer, Donna Di Cuori

GOLD WINNER

Ibeer, Donna Di Cuori

SILVER WINNER

Birra Flea, Bastola

•World's Best Pale Barley Wine•

COUNTRY WINNER

Birra Del Borgo, 16° Vintage

GOLD WINNER

Birra Del Borgo, 16° Vintage

•World's Best Pale Belgian Style
Triple•

SILVER WINNER

Birrificio del Ducato, Paradox

BRONZE WINNER

Soralamà SRL, Crus Tripel

•World's Best English Style Pale Ale•

BRONZE WINNER

Ibeer, Eldorado

•World's Best Experimental Beer•

BRONZE WINNER

Birra Del Borgo, L'Equilibrista

•World's Best Gluten-free Beer•

SILVER WINNER

Soralamà SRL, Wwelcome

•World's Best Grape Ale•

SILVER WINNER

Soralamà SRL, Bellà Rosé

•World's Best Imperial Stout•

SILVER WINNER

Ibeer, Special One

•World's Best Belgian Style Witbier•

COUNTRY WINNER

Birra Flea, Bianca Lancia

GOLD WINNER

Birra Flea, Bianca Lancia

BRONZE WINNER

Birrificio del Ducato, White Riot

Birra
artigianale
di montagna
con acqua
pura
di sorgente.



DIMONT

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

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

European Beer Star 2022

Sono stati annunciati il 14 Settembre i vincitori dell'European Beer Star 2022, uno dei più importanti concorsi europei dedicato alle birre artigianali.

Divise in 73 categorie, sono state 2.168 le birre provenienti da 40 Paesi che hanno partecipato all'European Beer Star 2022, affrontando il giudizio della giuria di 140 esperti internazionali. L'Italia si aggiudica ben 35 medaglie di cui 10 ori, 9 argenti e 16 bronzi.

NEW-STYLE LAGER

ORO per il 50&50 con *Mr Crocodile*

GERMAN-STYLE DUNKLER BOCK

BRONZO per il Birrificio Lambrate con *Einfahrt*

SOUR AND FRUIT SOUR BEER

ORO per Batzen - Bozner Weisse con *Gosexy*

FRUIT BEER

BRONZO per il Birrificio Manerba / Avanzi con *Lady Rose*

ITALIAN GRAPE ALE

ORO per Birra Perugia con *Insolita*

ARGENTO per 50&50 con *Graziella*

BRONZO per il Birrificio del Forte con *Il Tralcio*

BELGIAN-STYLE SAISON

ORO per Alder Beer con *Greg*

BRONZO per Brùton con *Abiura*



NEW-STYLE SAISON

ORO per Vetra con *Vetra Saison*
BRONZO per il Birrificio La Villana con *Pacifica*

SESSION BEER

ORO per 50&50 con *God of Laif*
ARGENTO per Birra Perugia con *Golden Jazz*

TRADITIONAL STYLE PALE ALE

ARGENTO per Birra Perugia con *Suburbia*

TRADITIONAL INDIA PALE ALE

BRONZO per Hammer Italian Craft Beer con *Spring*

IMPERIAL INDIA PALE ALE

ARGENTO per il Birrificio Lambrate con *Quarantot*

ENGLISH-STYLE BITTER

BRONZO per Birra 100Venti con *Roger Bitter*

ENGLISH-STYLE GOLDEN ALE

ORO per Birra Perugia con *Golden Ale*

RED ALE

BRONZO per Birra Perugia con American *Red Ale*

ENGLISH-STYLE STRONG ALE

ORO per Birra Perugia con ILA

ENGLISH-STYLE PORTER

ORO per Birra Puddu con *Porter*
ARGENTO per Hammer Italian Craft Bee per *Bulk*

STRONG PORTER

BRONZO per Birra Mastino con *Teodorico*

IMPERIAL STOUT

BRONZO per Impresa Agricola Giovanna Merloni con *Special One*

SMOKE BEER

BRONZO per il Birrificio Lambrate con *Ghisa*

FRANCONIAN-STYLE SMOKE BEER

BRONZO per Les Bières du Grand St. Bernard con *Rauch*

HERB AND SPICE BEER

ORO per Microbirrificio Artigianale Incanto con *21 12*
ARGENTO per Vetra con *Bruin Bear*

HONEY BEER

ARGENTO per Batzen- Bozner Weisse con *Honey*

GERMAN-STYLE KELLERPILS

BRONZO per Vetra con *Vetra Pils*

BEER WHIT ALTERNATIVE CEREALS

ARGENTO per Viertel Bier/Sudhaus con *Quattro*

VIENNA-STYLE LAGER

BRONZO per Beha Brewing Company con *Spasso*

WOOD AND BARREL AGED STRONG BEER

BRONZO per Batzen- Bozner Weisse con *Grand Cuvée Fumé*

ULTRA STRONG BEER

BRONZO per il Piccolo Birrificio Clandestino con *Fortezza Nuova*

FREE-STYLE BEER

ARGENTO per Pfefferlechner con *Freedl Calma*



Birra Flōa

**I COLORI DELL'AUTUNNO,
IL GUSTO DI TUTTO L'ANNO.**

100% ORZO UMBRO

ACQUISTA SU: WWW.BIRRAFLEA.COM

100% ARTIGIANALE

DA BIRRA TARÌ LA SPECIALE AQUAMARIS



Lo Jonio nella Gose siciliana: l'anima di Aquamaris! È il progetto innovativo del Birrificio Tarì di Modica che regala una birra dissetante e beverina in cui non c'è la semplice aggiunta di sale, ma c'è proprio l'acqua del mare.

Si chiama **Aquamaris**, come l'azienda catanese Aquamaris specializzata nel prelevamento di acqua marina e nel successivo processo di microfiltrazione e sterilizzazione che ne mantiene intatte salinità e composizione minerale. Rinfrescante, leggera (5% vol.), dal gusto leggermente sapido, ottima in abbinamento con pesce magro, cozze, carpaccio di pesce, crostacei, crudo di pesce e non solo!

LA SCINTILLA DA CHIANTI BREW FIGHTERS

Dal Birrificio Chianti Brew Fighters di Radda in Chianti (SI) arriva **La Scintilla**, una *Styrian Golden Ale* (5% abv), birra chiara, semplice, dagli aromi erbacei e delicatamente agrumati ricavati dall'utilizzo di tre luppoli provenienti dalla Stiria: Styrian Wolf, Styrian Dragon e Styrian Fox. L'utilizzo di un lievito neutro ad alta fermentazione permette alla parte olfattiva di estrarre al meglio la freschezza di questi luppoli e di fare emergere una piacevole parte di cereale dovuta al malto scelto.

Alla ricerca della complessità questa volta il Birrificio ha preferito una gustosa semplicità.



GELSA, LA BIRRA OMAGGIO A COMO

Il gelso e la produzione di seta hanno contraddistinto l'area del Lago di Como per secoli, tanto che questo territorio ancora oggi è sinonimo di qualità nel mondo del tessile.

Il Gruppo Ethos, azienda ristorativa lombarda che ha acquisito il Birrificio di Como, rende omaggio al territorio comasco con **Gelsa**, una birra a base di more di gelso. È una *american wheat* (5% vol.) dal colore violaceo, al cui olfatto si percepiscono il gelso e sentori di frutta tropicale dati dalla generosa luppolatura. Al gusto, le more si fanno sentire con leggere note dolci controbilanciate dal luppolo, mentre la corposità è piuttosto beverina. Piacevolmente amara al retrogusto.



PERLA D'ORZO DI OTUS

L'ultima nata in casa Otus è una birra in stile keller, brassata con luppoli coltivati a Modena, ottenuti da incroci con varietà selvatiche italiane e sviluppati in collaborazione con l'Università di Parma. Lievito e orzo invece sono prodotti a pochi chilometri dalla sede del birrificio a Seriate (Bg).

Perla d'Orzo, 5,1% vol., è una birra dall'aspetto rustico, leggermente o moderatamente velato. Il colore è dorato-ambrato e la schiuma cremosa è color avorio. L'aroma è caratterizzato dalle note dolci di cereali e miele del malto Pils che si fondono con quelle erbacee e speziate dei luppoli italiani Futura ed Aemilia. L'iniziale gusto di malto, elegante e complesso, è bilanciato da toni speziati ed erbacei di luppoli italiani innovativi.



VIOLA
italian premium beer

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





**LA BIRRA
IN EVOLUZIONE,
ORA GLUTEN FREE**

Seguici su  birraov

acquista su www.shop.birraov.com

di Guja Vallerini

dna da birra OV

Il Birrificio L'Orso Verde, come orgogliosamente riportato nel suo logo, fin dal 2004 è "indomito" produttore di birre artigianali. Tra le sue 18 referenze, sempre disponibili, pone oggi l'accento sulla DNA, rinnovata nell'etichetta ma con la stessa anima di sempre e con l'aggiunta di un preziosa indicazione: senza glutine.

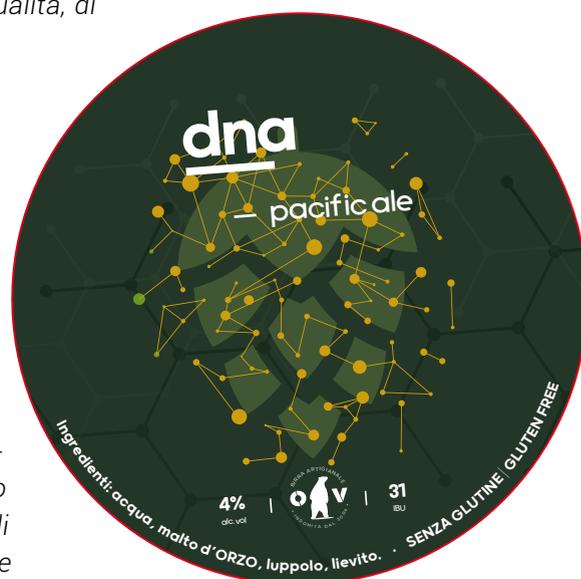
Ne abbiamo parlato con Andrea Rogora, birraio responsabile di produzione di Birra OV, a cui abbiamo chiesto cosa significa, rispetto ad una birra, la frase "la stessa anima di sempre". È un modo "poetico" per indicare la filosofia che dalle origini anima il birrificio, ci spiega. Posso sintetizzarla così: fare birre da bere fatte bene. Semplice da dire ma non così facile da fare, la qualità, di cui tutti parlano, si raggiunge con materie prime davvero selezionate, con impianti tecnologicamente avanzati, con l'esperienza maturata nel tempo, con dedizione e obiettivi chiari. E tutto questo noi l'abbiamo e vogliamo fare birre qualitative facili da bere.

Cosa ha di nuovo la DNA? È una Pacific Ale, un chiaro riferimento a ingredienti e culture di Paesi che si affacciano sull'Oceano Pacifico, parlo di luppoli australiani, in particolare il Galaxy. La stiamo producendo

da 10 anni, oggi vantiamo sull'etichetta che è anche una birra senza glutine.

La DNA, prodotta unicamente con malto Pale e luppoli australiani, brassata ad alta fermentazione come lo stile vuole, si presenta con un bel colore oro antico e una schiuma tipica.

L'importante luppolatura australiana le conferisce un bouquet olfattivo estremamente esotico e balsamico. Al palato l'ingresso biscottato, di crosta di pane e mieloso, cede il passo a toni che ricordano l'ananas, il mango, il frutto della passione e confluiscono in un finale asciutto ed amaricante. Una birra corposa anche se a bassa gradazione, 4% vol, di grande bevibilità, ben bilanciata sul dolce-amaro. Un gran bel bere!



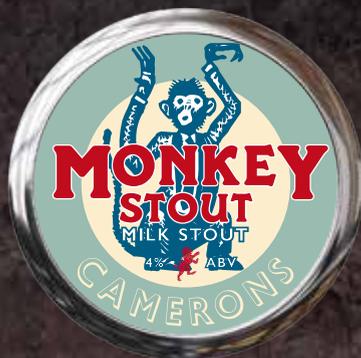
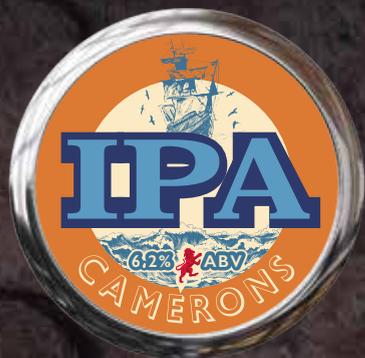
ESTD



1865

CAMERONS

La Birra Inglese, per Tradizione.



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

A tavola con le birre Zerocinquanta

Ispirate a Shakespeare e ai suoi personaggi, le birre Zerocinquanta, come il nome fa capire, si presentano in formato 0,50 l con una linea grafica distintiva, essenziale e impattante. Ogni nome uno stile per tre birre non-filtrate molto originali.

La birra da qualche anno ha superato il vino in tavola, del resto nella nostra cultura bere e mangiare hanno sempre viaggiato accoppiati. Il grande pregio delle birre Zerocinquanta è quello di essere ottime compagne del pasto, per uno sfizioso finger food, un panino gourmet, una golosa pizza in compagnia o una portata di alta cucina. In questo articolo vi facciamo conoscere Guglielmo, Amleto e Cordelia, le tre birre Zerocinquanta, abbinata a **tre pizze create dallo chef Renato Bosco**, Ambassador Zerocinquanta, che ha anche brevettato due tipi di impasto.



Cordelia, a cui cavallerescamente diamo la precedenza, è una **IPA** non filtrata dal gusto ricco ma equilibrato che sa intrecciare l'intensità del luppolo con i migliori sentori di fiori ed agrumi. La sua amarezza decisa tende a svanire lasciando al palato sentori fruttati. Queste proprietà, e la moderata gradazione alcolica, 5,8% vol., la rendono perfetta per la **classica Pizza Tonda**, con stracciatella, mortadella e pistacchi. Il profumo e il gusto di Cordelia catturano il palato uniti al sapore inconfondibile della mortadella e alla nota croccante data dai pistacchi mentre l'amaro del luppolo lascia la bocca gradevolmente pulita.

Guglielmo, birra ispirata proprio a William Shakespeare, è una tradizionale **lager** non-filtrata che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Chiara, profumata, leggera (4,9% vol.). Il



suo gusto equilibrato la rende ideale per **Aria di Pane® fritta con burrata e pomodorini** (Aria di Pane® è un impasto realizzato con farine macinate a pietra di tipo 1 e integrale lievitato con Pasta Madre Viva che Renato Bosco ha brevettato). In questo caso la farcitura è semplice con burrata e pomodorini. Un abbinamento ideale per due prodotti, birra e pizza, solo apparentemente "semplici" ma in realtà frutto di una ricerca capace di appagare il consumatore più esigente.

Amleto, la Rossa di Zerocinquanta, è una **bock** non-filtrata, maltata dal forte carattere, che eredita dal personaggio che le dà il nome introspezione e profondità. Moderatamente frizzante, è birra in puro stile tedesco, a bassa fermentazione, con delicate sfumature ambrate e profumo intenso. Con i suoi 6,6 gradi alcolici si sposa alla perfezione con l'esclusiva **Pizza Dop-piocrunch®** ottenuta con Pasta Madre Viva, farcita con spalla di maiale massaggiata e cotta nella birra Amleto e successivamente adagiata su crema di cavolo verza. La Bock Rossa di Zerocinquanta diventa protagonista sia nella preparazione che da bere in accompagnamento alla pietanza.



THERESIANER

- BIRRA ITALIANA -

1766

WINTER BEER

IL FASCINO DELL'INVERNO

La magia del faro nella profondità della notte, la bruma del mare, l'attesa della neve.
Accogli l'incanto dell'inverno con la nuova Winter Beer Limited Edition 2022.



Un frutto che caratterizza l'inizio dell'autunno è certamente il cachi che in Italia comincia ad essere coltivato i primi del '900, nello specifico in Emilia Romagna, in Campania e in Sicilia, tanto da

dare il nome alle varietà Loto di Romagna, Vaniglia Napoletano, kaki di Misilmeri. Non solo un frutto ma un ottimo ingrediente per ricette salate, oltre ovviamente alle tante preparazioni dolci.

LE SFUMATURE DEL CACHI

Il nome botanico dei cachi è Diospyros kaki, che significa "cibo degli dei". La pianta del cachi, originaria dell'Estremo Oriente, giunge in Europa nel 700 ma come pianta ornamentale. Solo da metà dell'800 i suoi frutti hanno cominciato ad essere apprezzati in tavola per la loro dolcezza. Sono tante le varietà di cachi che si distinguono per le caratteristiche della polpa del frutto che può essere molto molle o molto dura, e contenere più o meno semi. L'elemento chiave è quanto

percepiano mangiandoli, se "allappa-

no" oppure no, questo ci dice l'intensità dell'astringenza. Fra le varietà le più consumate in Italia sono: *cachi loto*, il classico per intenderci, di colore giallo-arancio, dalla forma tondeggiate, la cui polpa è morbida e quasi gelatinosa, da mangiare a totale maturazione; *cachi vaniglia*, di colore rosso-arancio intenso, tondeggiate ma con le estremità schiacciate, con polpa morbida e sapore più zuccherino... non a caso è così detto, per la sua dolcezza e il caratteristico sapore di vaniglia; *cachi mela*,



più compatto, simile per forma e consistenza alle mele ma con il sapore caratteristico dei cachi, da consumare quando la polpa è ancora compatta, perfetti per essere affettati nelle preparazioni salate. I cachi più morbidi sono l'ideale per creare salse di accompagnamento a carni, in particolare di maiale, ma anche ad un bollito misto sostituendola alla tradizionale salsa verde, a taglieri di formaggi, sia a pasta molle che dura, addirittura con pesci pregiati come il branzino.

La preparazione di base della **Salsa di cachi** è semplicissima, basterà sbucciare i cachi, privarli di nocciolo e semi, frullarli con un pizzico di sale, olio evo e un tocco di peperoncino fino ad ottenere una crema omogenea.

A questa semplice salsa starà a voi unire aromi e spezie che certamente varieranno la sua adattabilità alla portata, incuriosendo ed ingolosendo i commensali.



Vi suggerisco subito una ricetta di **Filetto di Maiale al forno con cachi** (se preferite va bene anche la lonza di maiale), un piatto semplice e di gran gusto. Importante sarà aromatizzare il filetto di maiale con un trito di rosmarino, quindi, una volta salato e pepato, farlo riposare per insaporire. Nel frattempo tagliate il cachi a spicchi piccoli e preparate anche la salsa di cachi. Tutto è pronto per procedere alla cottura del filetto che vi consiglio di rosolare in padella con olio così da sigillarne i succhi all'interno e mantenerne morbida la carne. Adagiate il filetto in teglia, coprite con carta di alluminio e cuocete per 10 minuti circa a 180-200°C, poi togliete la carta alluminata, aggiungete gli spicchi di cachi e terminate la cottura per 5 minuti.

Servitelo a fette su letto di salsa di cachi e guarnito da cachi arrosto, patate novelle e broccoli entrambi lessati.



Torniamo ora all'ordine di un menu che può aprirsi con l'aperitivo e un finger food davvero insolito: **Cachi fritti!** La varietà consigliata è il cachi mela che permette di essere tagliato a fette, dopo essere stato ben pulito. Immergete le fette così ottenute in olio evo (ne basta 1-2 cucchiaini) e rosmarino, amalgamate unendo 2 cucchiaini di semola così da dare un effetto "panato". Iniziare a friggere girando spesso il frutto per 8 minuti circa. Appena pronti una spruzzata di sale e poi il servizio su carta paglia, anche al cartoccio.



Come antipasto un piatto veloce ma con un suo gran perché, parliamo dei **Crostini con cachi e pecorino** dove lo sfizio può già partire dal tipo di pane, interessante quello di segale, appetitoso quello con le noci o qualunque altro pane di vostro gradimento... l'importante è che venga tostato prima della farcitura. Basterà sbucciare il cachi e schiacciarne la polpa con una forchetta, quindi appoggiarla sul pane con un pizzico di sale, poi aggiungere il pecorino e il trito di noci, infine un po' di pepe e un filo d'olio... il crostino è pronto. Se decidete di usare altro tipo di formaggio, come il Brie o il Camembert, questi


KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862



dovranno essere spalmati sul pane prima del cachi che lascerai a fettina e su cui spolverare una granella di pistacchi oppure, semplicemente, un po' di timo.



Un primo originale e certamente raffinato, il **Risotto con i cachi**, facile da preparare e saporito. Dovrete imbiondire in una noce di burro un trito di scalogno a cui unire il riso Carnaroli da tostare, poi sfumare con vino bianco, aggiungere mano a mano un brodo, vegetale o di carne a seconda dei gusti, tempo 15 minuti e il riso sarà cotto. Ora dovrà essere aggiunta la polpa di cachi, a seguire mantecare il risotto con un formaggio, noi abbiamo usato il taleggio perché ha un sapore deciso che contrasta la dolcezza del cachi. Far riposare un paio di minuti, quindi servire con una spolverata di gherigli di noci tritate grossolanamente. Chiudiamo questo ipotetico menu con un **Carpaccio di cachi**, che non esito a definire gourmet, da gustare come secondo ma anche come antipasto o insalata. Il cachi



ideale è il cachi mela che si affetta facilmente, per farlo sottile potete usare una mandolina.

Stendete le fette sul piatto e unite qualche foglia di rucola. Tritate una manciata di nocciole e preparate una vinaigrette con 2 cucchiaini di aceto balsamico, 6 cucchiaini di olio evo, sale e pepe q.b. Non rimane che fare piccoli pezzi di formaggio, abbiamo scelto il camembert ma ottimo anche il roquefort, per un gusto più forte va bene il gorgonzola piccante. Spargete i pezzetti di formaggio sul carpaccio, condite con la vinaigrette, spolverate con il trito di nocciole e servite. Un'alternativa interessante è sostituire la vinaigrette con olio e timo fresco e, rispetto ai formaggi che abbiamo nominato, utilizzare il formaggio di capra caldo. Il carpaccio di cachi si presta anche all'abbinamento con il pesce, nello specifico suggeriamo le capesante, anch'esse preparate a carpaccio, da adagiare sulle fettine di cachi, poi spolverizzare con la vinaigrette a cui avrete aggiunto qualche goccia di limone, un tocco di erba cipollina... e voilà.

Per chiudere questo ipotetico menu con il cachi protagonista, usciamo dal dulcis in fundo tradizionale e puntiamo ad un'alternativa insalata di frutta, meglio definirla macedonia.

Utilizziamo un altro frutto di stagione, la melagrana con i suoi semi dal sapore acidulo, a cui uniamo il compatto cachi mela e la succosa mela verde (Granny Smith), entrambi tagliati a pezzettini; per dare un tocco di verde alla macedonia utilizziamo le aromatiche foglie di menta fresca presentate in un modo particolare: arrotolate l'una sull'altra, come fossero un sigaro, e poi tagliate a fettine partendo dall'estremità; infine condiamo con 2 cucchiaini di succo di limone e 1 cucchiaino di miele... questa macedonia affascinerà i vostri ospiti.



DAB HOPPY LAGER

LA PRIMA DORTMUNDER
LUPPOLATA A FREDDO,
CON CASCADE.

Aspetto opalescente, gusto
intenso, note agrumate e floreali,
sentori di pompelmo rosa.

25 IBU - 5%VOL



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOBBEREMEGLIO

Seguici su:



Dolce Demetra

Siamo entrati in autunno, l'estate è alle spalle ma non siamo tristi, ogni stagione ha le sue "bellezze"... però purtroppo le vacanze sono finite... facciamoci la bocca dolce con due dessert proposti da Demetra che anche con queste portate manifesta la sua Authentic Food Passion.

CHEESECAKE ALLA CANNELLA CON CACHI MARINATI

Ingredienti per 4 persone: 1 busta di preparato per base cheesecake Demetra, 1 busta di preparato per farcitura cheesecake Demetra, 70g di burro, 500g formaggio spalmabile (philadelphia, mascarpone, caprino, ricotta), 300g latte, 8g cannella in polvere Wiberg, 2 cachi poco maturi, 200g zucchero, 200g acqua, 1 stecca di cannella intera Wiberg, 2 anici stellati Wiberg, 5 chiodi di garofano Wiberg, 50g topping al caramello Demetra

Miscelare il burro con la base per cheesecake, ottenuto un impasto morbido adagiarlo in uno stampo per pasticceria della forma voluta e lasciar riposare in frigo per 10-15 minuti. In un recipiente, con l'aiuto di una frusta, stemperare il latte con il formaggio spalmabile, aggiungervi la cannella e la farcitura per cheesecake. Sistemare la crema sopra il biscotto ottenuto in precedenza e lasciar riposare un paio d'ore in frigorifero.

A parte mettere a bollire lo zucchero con l'acqua, la cannella, i chiodi di garofano e l'anice stellato. Quando bolle aggiungere il topping al caramello e versare sopra i cachi precedentemente tagliati sottili all'affettatrice e disposti su una teglia dai bordi alti. Lasciare in infusione per alcune ore finché i cachi siano morbidi. Tagliare la cheesecake della forma voluta, sistemarla su un piatto guarnendola con i cachi marinati e la salsa ottenuta dalla marinatura.



TRIS DI DESSERT

Ingredienti per mini zuppa inglese: 1 busta preparato per pan di spagna Demetra, 250ml acqua, 1 busta preparato per crema pasticcera Demetra, 1l latte, Topping al cioccolato o crema gianduia Demetra, sciroppo di 1l acqua e 500g zucchero, q.b. Alchermes;

Ingredienti per mousse al pistacchio: 1 busta base neutra per semifreddi Topping al cioccolato, 1l panna, 200g crema pistacchio Demetra, q.b. pistacchi Wiberg;

Ingredienti per panna cotta montata allo yogurt e agrumi: 1 busta preparato per panna cotta Demetra, 250ml latte, 250g yogurt bianco, 500ml panna, q.b. zitronia e orangia sun Wiberg

Zuppa inglese: montare in planetaria acqua e preparato per pan di spagna sino a che il volume sia doppio. Inserire in una tortiera e cuocere a 160 gradi per 30 minuti circa. Intanto mixare il latte con il preparato per crema pasticcera, dividere in due parti, una tenerla classica e l'altra aromatizzarla con 100g di topping al cioccolato. Tagliare il pan di spagna a strisce della lunghezza desiderata, bagnando con sciroppo, e alchermes più sciroppo. Alternare strati con crema pasticcera classica e strati con crema pasticcera al cioccolato. Decorare con spuntoni di pasticceria.

Mousse al pistacchio: montare in planetaria la panna con il preparato per semifreddo; quando risulterà ben montato unire a mano, con l'aiuto di un leccapentole, la crema pistacchio. Riempire i bicchierini e decorare con i pistacchi grattugiati.

Panna cotta: portare quasi a ebollizione latte e panna, togliere dal fuoco e aggiungere lo yogurt, il preparato, zitronia e orangia sun. Raffreddare in frigorifero. Montare il composto in planetaria e riempire i bicchierini decorando con scaglie di cioccolato. Se si vuole evitare questa fare riempire direttamente i bicchierini.



AU TH EN TIC

food passion

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



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Stanco di regalare e ricevere ogni anno il solito cesto di Natale? Cambia musica con le specialità alimentari tedesche!

Cesti di Natale in stile Oktoberfest!

Svevi è l'azienda italiana specializzata dal 1980 nell'importazione e distribuzione di prodotti tipici bavaresi e non solo. Affidarsi alla loro esperienza per un **pacco aziendale** diverso dal solito, scegliendo una delle tante composizioni appositamente studiate dalla famosa azienda di Migliarino Pisano oppure selezionando a vostro piacimento tra più di 300 prodotti a catalogo, è quanto renderà il vostro dono particolarmente gradito.

Il **Brezel**: l'esclusivo panino tipico tedesco che fa impazzire grandi e piccini! I **Wurstel** gustosi e le **Senapi** della tradizione, **Spaetzle**, **Salumi** e perché no anche lo **Stinco** con i **Crauti**!

Ricevere dalla proprietà un regalo a Natale è un piacere per i collaboratori di un'azienda e donare qualcosa di meno consueto sarà soddisfacente anche per chi lo regala.

Svevi è strutturata per pensare a tutto, facendo risparmiare tempo prezioso che potrà essere investito in faccende più importanti.



E se invece vi volete orientare solo su alcuni prodotti specifici tra le tante referenze di Svevi, non ci sarà nessun problema. L'Azienda è in grado di spedire **qualsiasi prodotto in modo veloce e senza minimo d'ordine**.

Che dire poi di offrire ai clienti cesti e strenne nel periodo natalizio che presentino un'idea originale e diversa dal solito? Per la maggioranza delle aziende italiane offrire un dono alla clientela è una con-

suetudine, perché non essere "alternativi"? Con Svevi si può creare **cesti personalizzati con prodotti di qualità**, a lunga o media conservazione, completi di cestino e materiale decorativo.

Questo servizio proposto da Svevi ha avuto un successo sorprendente lo scorso anno, l'idea è stata molto apprezzata ed i prodotti ancor di più. Potrebbe essere una bella soluzione anche per voi, basta contattare **Svevi per un Natale a tutto gusto!**



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

BEEA
GRAVITY
THE BEER IMPORT COMPANY



IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

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

FOLLOW US   

Nuovi trofei per BIRRIFICIO DEL DUCATO E DUVEL ai World Beer Awards 2022

Birrificio del Ducato, Vedett e Duvel conquistano i podi dei World Beer Awards di Londra, edizione 2022, vincendo nuove medaglie e confermando così che l'alta qualità delle birre è un requisito fondamentale per fare parte della grande famiglia di birrifici Duvel Moortgat.

Birrificio del Ducato, che ha guadagnato 5 nuove medaglie, dimostra ancora una volta di essere il birrificio italiano più premiato al mondo. Il medagliere del birrificio conta infatti più di 110 premi ottenuti in competizioni di stampo nazionale e internazionale in soli 15 anni di attività.

A trionfare su tutte sono la birra **La Prima Luna del birrificio emiliano** e la **Extra White di Vedett**. Ognuna di queste due birre si è aggiudicata ben **2 medaglie d'Oro**, una come Country Winner, quindi come miglior birra assoluta del proprio Paese di appartenenza, l'altra

come miglior birra nelle rispettive categorie di stile birrario: miglior Barley Wine d'Italia per La Prima Luna, miglior Witbier in stile belga per la Vedett White.

La Prima Luna, che ha vinto il premio Country Winner, dunque miglior birra d'Italia in assoluto, fa parte della **linea di birre denominata Il Tempo**, che include le fermentazioni spontanee e gli invecchiamenti in botte. Un Barley Wine del calibro de La Prima Luna ha bisogno di molto tempo in bottiglia per armonizzarsi: le prime bottiglie sono state distribuite non prima di 10 mesi di affinamento. La Prima Luna attuale ha subito ben 5 anni di affinamento in bottiglia.

Vedett Extra White, anch'essa vincitrice di un premio Country Winner, dunque miglior birra del Belgio in assoluto, distribuita in Italia da quest'anno proprio da Birrificio del Ducato, è una tradizionale birra di frumento belga, speziata

con coriandolo e scorze di arancia, molto rinfrescante e beverina.

Un altro **Oro** che si è aggiudicato il Gruppo Duvel Moortgat è quello della **Duvel 666** nella categoria Belgian Golden Ale. Anche la **classica Duvel** è entrata nel podio delle migliori Belgian Style Strong Ale vincendo una medaglia di **Bronzo**.

Per rimanere sullo stile belga ma stavolta sul podio delle migliori birre d'Italia, anche la Belgian Tripel di Birrificio del Ducato, **Paradox**, premiata con una medaglia d'**Argento**. Nell'aggiudicarsi questo importante traguardo, Paradox porta così avanti la lunga tradizione di premi vinti dalla birra da cui ha tratto ispirazione e di cui è figlia, la storica Winterlude.

Riscuote poi il **Bronzo** nella categoria delle Hoppy Pilsener una delle birre di punta del Ducato, **Viaemilia**, già da tempo la Pilsner italiana più premiata





al mondo. Non da ultimo, la stagionale estiva **White Riot** vince il suo primo premio in assoluto, conquistando una medaglia di **Bronzo** nella categoria delle Witbier in stile belga.

Siamo onorati di questi risultati che legittimano nuovamente il Birrificio del Ducato come vera e propria eccellenza nell'arte di fare birra in Italia. La conquista di titoli così importanti e autorevoli, soprattutto all'estero, è chiaro indice dell'altissima qualità delle nostre birre e

dell'impegno costante che da anni contraddistingue il nostro lavoro. Queste le parole di Eline Warrinnier, General Manager di Birrificio del Ducato.

Provenienti da 50 Paesi diversi, sono più di 3.200 le birre che hanno partecipato all'edizione 2022 dei World Beer Awards, giudicate da una giuria internazionale altamente qualificata di esperti del settore.

BIRRIFICIO DEL
DUCATO



IL BIRRIFICIO ITALIANO
PIÙ PREMIATO AL MONDO



BIRRA ITALIANA
NON FILTRATA
NON PASTORIZZATA



Viaemilia
Italian Pilsner - 5%



White Riot
Blanche agli Agrumi - 4%



SCOPRI LA GAMMA COMPLETA
WWW.BIRRIFICIODELUCATO.IT



Un'autentica pioggia di premi in due prestigiosi concorsi internazionali, World Beer Award ed European Beer Star, per l'innovativa Birreria Camba Bavaria, la prima in Germania ad aver ampliato la propria gamma con stili non solo tedeschi.

Un 2022 ricco di medaglie per CAMBA BAVARIA

Nel territorio del Chiemsee, tra Monaco e Salisburgo, in un vecchio mulino sul fiume Alz, Camba Bavaria produce le classiche birre da Brauerei, hell, pils e weizen, ma anche birre internazionali di ispirazione anglosassone, belga, americana, perfino birre invecchiate in botti di rovere. Una nuova filosofia aziendale che mai come quest'anno è stata premiata: tra WBA e EBS sono 13 le medaglie!

Ad agosto, il **World Beer Award 2022** ha assegnato alle birre Camba Bavaria **7 premi**, 2 oro, 2 argento, 2 bronzo e il titolo di miglior IPA del mondo: Oro come Coutry Winner a **Camba Chiemsee Pale** nella categoria Pale Beer nello stile *American Style Pale Ale*. Oro come Coutry Winner a **Camba Black Shark** nella categoria IPA nello stile *Black*, ma anche Oro come migliore IPA World Best. Argento a **Camba Chiemsee Dark** nella categoria Lager nello stile *Dark* ed a **Camba Amber** nella categoria Pale Beer come *Belgian Style Ale*. Bronzo a **Camba Hell** nella categoria Lager nello stile *Helles/Münchner* ed a **Camba Chiemsee Wit** nella categoria Wheat Beer con lo stile *Belgian Style Witbier*. Il 14 settembre, al Drinktec di Monaco di Baviera, sono stati as-

segnati i premi dell'**European Beer Star 2022**, ed anche in questo concorso Camba Bavaria ha potuto festeggiare con **6 medaglie**, 2 oro, 3 argento, 1 bronzo: Oro a Camba Chiemsee Dark nella categoria *Bohemian-Style Dark Lager* e alla **Camba Jager Weisse**, la birra di frumento luppolata con note particolarmente fruttate e fresche, nella categoria *New-Style Hefeweizen*. Argento a **Camba Die Therese** nella categoria *German-Style Festbier*, chiaro riferimento all'imminente Oktoberfest, argento anche a **Camba Maibock** nella categoria *German Style Heller Bock* e **Camba Schnabulierer** nella categoria *Belgian Style Saison*.

Siamo molto contenti dei numerosi riconoscimenti ottenuti questo anno ai due più rinomati concorsi di birra e siamo fieri di essere riusciti a superare gli ottimi risultati dell'anno precedente! I premi, dichiara Markus Lohner, amministratore delegato del birificio Camba Bavaria, sono una bella conferma per lo straordinario lavoro che il nostro team di birrai, e non solo, svolge ogni giorno. Siamo molto orgogliosi che, ormai da diversi anni, la grande costanza qualitativa della nostra birra sia stata premiata con diversi riconoscimenti di alto livello internazionale.





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

La Birra Sempione nasce sulle sponde del Lago Maggiore nel 1854. È una birra che ha attraversato gli anni e che si nutre di storia, passione e legame con il territorio. Nelle sue miscele si può assaporare tutta la tradizione e l'artigianalità di un tempo, unita alla qualità e alla tecnologia di oggi.

La Sempione

La birra Sempione torna dopo quasi mezzo secolo dalla chiusura dello storico stabilimento di Verbania Pallanza nel 1974. La sua prerogativa è la ricerca di materie prime di eccellenza negli stessi territori che fornivano il vecchio birrificio sul Lago Maggiore. La sua storia è quella di una birra italiana che rinasce con la caratteristica dell'artigianalità, non filtrata o pastorizzata, nel rispetto di ricette tradizionali esclusive. Sintetizziamo la sua storia. Il birrificio nasce a Locarno, nella parte svizzera del Lago Maggiore e quando, nel 1920, la proprietà acquistò un antico convento a Verbania Pallanza, sulla sponda piemontese del lago, trasformandolo in birrificio, nacque nel 1921 la "Società per Azioni Birra Sempione". Il birrificio nel tempo seguirà la produzione di diverse etichette storiche: Birra Nazionale, Birra Pallanza, Simplon Beer e Birra Sempione. Nel 1923 l'importazione di birra dal Canton Ticino fu interrotta e la produzione venne centralizzata nel nuovo stabilimento italiano. A partire dalla metà degli anni '50, il "boom" economico portò il birrificio a un'impennata di ordini superiori ai 20.000 ettolitri l'anno e in pochi anni la produzione di Birra Sempione crebbe vertiginosamente, posizionando il prodotto tra i più venduti in Italia. La prima parte di questa avventura imprenditoriale cessò nel 1974 con il drastico calo dei consumi di birra.

A quasi mezzo secolo di distanza, la birra Sempione e tutti i suoi marchi tornano in commercio grazie al lavoro di ricerca di un imprenditore la cui Famiglia era già azionista del birrificio dell'epoca. Le birre Sempione, Pallanza e Simplon sono tornate portando con sé profumi e sentori propri di una ricerca accurata sul malto, sul luppolo e sul lievito madre, con caratteristiche di eccellenza proprie delle materie prime che un tempo rifornivano i birrifici del Lago Maggiore.

Birra Sempione g.a. 5% vol. È una tradizionale pilsner, dall'aspetto chiaro e cristallino; una birra bionda che si distingue per i suoi profumi dominati dal luppolo nobile in fiore Saaz e per le spiccate note floreali ed erbacee.

Birra Pallanza g.a. 5,1% vol. Una birra che nasce dalla combinazione tra il malto d'orzo, il frumento (non maltato) e la buccia d'arancia. La Pallanza si distingue per i suoi sentori aciduli, freschi e speziati, dall'amaro quasi impercettibile. Una birra estiva e dissetante, adatta da degustare durante l'aperitivo ma anche durante il pasto, abbinata a piatti leggeri e dal sapore delicato.

Birra Simplon g.a. 6% vol. Una birra ambrata ottenuta da orzo nobile Monaco che, seguendo le ricette tradizionali dell'epoca, viene utilizzato aggregando tre fasi di essiccamento, senza tostatura finale, per esaltare il colore, il profumo ed il gusto. Simplon Beer si presenta al palato con sentori forti e decisi ma con un finale morbido e accattivante.



Vivil'online

POST
NEWSLETTER
ARTICOLI
e tanto altro

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

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



Vieni a scoprire
il nostro portale



B&S



FESTE Oktoberfest HB München, Flözinger Herbstfest **LOCALI** La Maddalena a Trenzano **IN VETRINA** Amarcord del Raccolto 2022, Benediktiner Weissbier **SPECIALE** Quel fenomeno di Gini, Il giro di Antica Corte Birrifico in Gonia, Gin Cocktails by Ad Horca **BIRRE ARTIGIANALI** Singolare, Dentro la Cotta, OMA da Birra **OV DALLA CUCINA** A tavola con birre Zerocinquanta, Le sfumature dei cachi, Dolce Demetra, Cesti di Natale in stile Oktoberfest

www.birraandsound.it birraandsound

Anno 23 n°5 - 2022

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extramoenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

amministr@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Marcella Fucile

Roberta Ottavi

Chiara Andreola

Antonella Scutari

Matteo Leone

Guja Vallerini

Daniilo Piperi

Milena Lelli

Aida Rossi

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Di Vittorio, 17

Bastia Umbra (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Graphic Masters

Via Manna, 89

06132 Perugia (PG)

Per la vostra pubblicità:

info@birraandsound.it

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

Registrazione del Tribunale di Perugia

n°43/2000 del 10/10/2000



In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Ales&Co.....	Pag	II
www.alesandco.it		
Beer Gravity Val-Dieu.....	Pag	9
www.beergravity.com		
Beer Gravity Einbecher.....	Pag	57
www.beergravity.com		
Beer Gravity	Pag	IV
www.beergravity.com		
Birra Amarcord.....	Pag	27
www.amarcord.it		
Birra Flea.....	Pag	43
www.birrafla.com		
Birra Forst	Pag	III
www.birraforst.it		
Birra OV.....	Pag	46
www.birraov.com		
Birra Viola.....	Pag	45
www.birraviola.it		
Birrificio del Ducato.....	Pag	59
www.birrificiodelducato.it		
Birrificio Dimont.....	Pag	41
www.birradimont.com		
Birrificio I Due Mastri.....	Pag	40
Tel. +39 0574 176 0708		
Bitburger Braugruppe.....	Pag	7
www.bitburger-international.it		
B&S WEB.....	Pag	63
www.birraandsound.it		
Cuzziol.....	Pag	35
www.cuzziol.it		
Demetra	Pag	55
www.demetrafood.it		
Globo Beverage	Pag	8
Tel. +39 340 8975748		
Haacht	Pag	6
www.haacht.com		
HB München	Pag	19
Tel. +49 8992105/0		
IEG Cosmofood.....	Pag	11
www.cosmofood.it		
IEG Beer&Food Attraction.....	Pag	13
www.beerandfoodattraction.it		
KIEM Andes	Pag	5
www.birrekiem.com/it/		
Kuchlbauer.....	Pag	4
www.kuchlbauer.de		
Kühbacher.....	Pag	50
www.kuhbacher.com		
Mutinelli Bischofshof.....	Pag	10
Tel. +39 0464 431 101		
Mutinelli Weltenburger.....	Pag	61
Tel. +39 0464 431 101		
QBA.....	Pag	53
www.qualitybeeracademy.it		
San Geminiano	Pag	47
www.sangeminiano.it		
Svevi.....	Pag	56
Tel. +39 050 804683		
Tebs Draft	Pag	19
www.tebsdraft.com		
Theresianer.....	Pag	49
www.theresianer.it		
VD Glass.....	Pag	42
www.vdglass.it		
Veltins	Pag	37
www.veltins.com		

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

BIRRA FORST VIENE SPILLATA IN TRE MOMENTI, PER PIACERE OVUNQUE.

Mescita, pausa, rabbocco. In Alto Adige sappiamo
che il segreto della qualità è nell'attenzione per i dettagli.



 @forstbeer

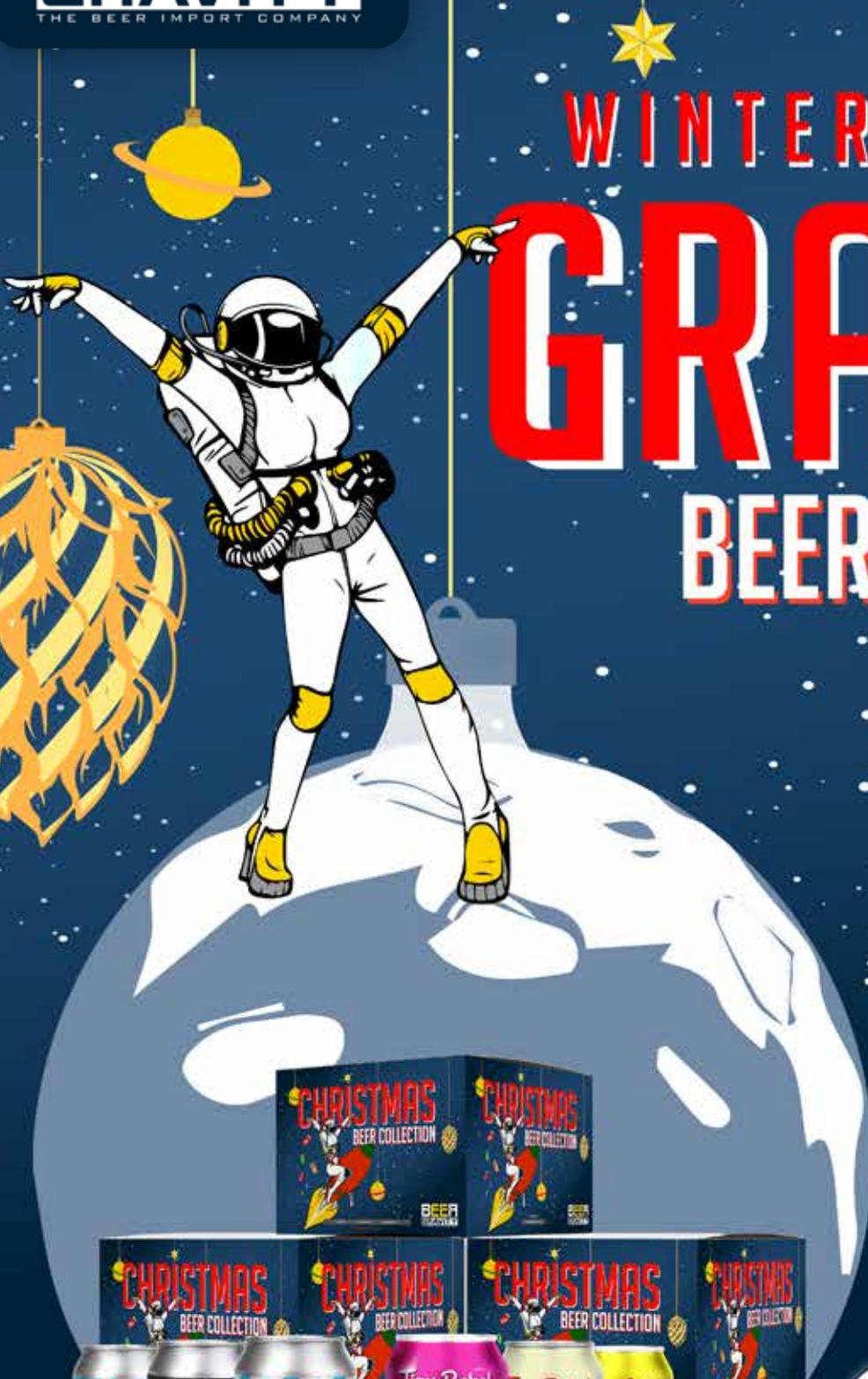
 /BirraForstBier

LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

BEEA
GRAVITY
THE BEER IMPORT COMPANY



WINTER
GRAVITY
BEER COLLECTION



RICHIEDI IL NOSTRO NUOVO CATALOGO

INFO@BEERGRAVITY.COM - WWW.BEERGRAVITY.COM

FOLLOW US   