BIRRASSOUND



LOCALI The Tanning Pub a Fabriano, Articolo 1 Pub a Carovigno ON THE ROAD In tour con Birra Ingross IN VETRINA Natale FORST, Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu, Theresianer Winter Beer MERCATO La Birra e San Geminiano Italia SPECIALE Artigianalmente Gin, Distillati in festa **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la cotta, Chocotale di Birra OV OSSERVATORIO Amarcord del Nevone, Birre in Cask by Ales&Co







Edition 2022

Birra di Natale

Dal colore marcatamente ambrato, gradevolmente luppolata e dall'inimitabile aroma di malto, questa birra speciale è l'accompagnamento ideale per le festività natalizie.

La decorazione di alta qualità della tradizionale bottiglia di vetro da 2 litri trasmette quest'anno uno speciale messaggio di pace. È l'Angelo del Signore che proclama il messaggio pacifico in nome della Santissima Trinità.

Contenuto 2 l nella pratica confezione regalo

In vendita presso tutti i Mercatini di Natale dell'Alto Adige, i Grossisti FORST, nei Ristoranti-Birrerie FORST, nei locali SPILLER, nel FORST Shop e nella Foresta Natalizia di Birra Forst.

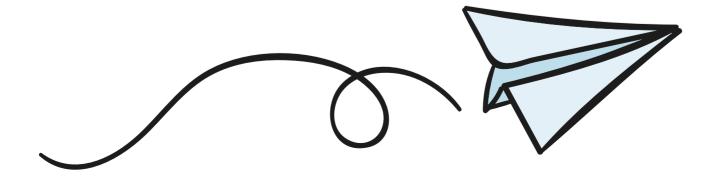


L'ANNO CHE VERRÀ

anca poco alla fine dell'anno e già possiamo fare un bilancio di questo 2022 ma ciò che conta ora è programmare l'anno che verrà. Armati di progetti per il futuro che corrispondano alla conoscenza delle nuove abitudini degli italiani e dei principali trend, così da poter adeguare le proposte ai "desiderata" del cliente, questo sarà il compito per il 2023. E attenzione, non solo si dovrà pensare a nuove offerte ma a come presentarle, l'occhio vuole la sua parte... banale ma vero, e soprattutto bisognerà imparare a raccontarle... le storie, i social insegnano, sono le più interessanti!

Di questo anno che dire che non sia già stato detto ed analizzato, a me dà la sensazione che siamo diventati tutti formiche che, appena riescono a cacciarsi fuori dalla sabbia, ne beccano un'altra secchiata. Non è bastata la pandemia che ci ha messo in ginocchio, ora abbiamo l'aumento dei costi dell'energia e delle materie primi a cui, era inevitabile, si assomma una reale crisi economica... non c'è di che star tranquilli! Quindi? Tiremm innanz perché, in questo mare di preoccupazioni, abbiamo una certezza, l'italiano non rinuncia ad uscire, il fuoricasa è vivo e vegeto, sta a noi cambiare, ricordare che un titolare di locale horeca, qualunque sia il suo format, è un imprenditore e come tale deve aumentare le sue competenze, avere una formazione gestionale, dare formazione al personale, capire come intervenire nelle difficoltà, questo è il compito per il futuro.

Alcune linee guida ce le forniscono le tante ricerche svolte sui consumi e sulle esigenze del consumatore italiano; sappiamo cosa vuole: il benessere, la territorialità dei prodotti, il rispetto della tradizione, la sicurezza alimentare. E allora "tiremm innanz"!



SOMMARIO

12

FIERE

• Tutti a Rimini per Beer&Food Attraction dal 19 al 22 febbraio 2023.





14

<u>ANNIVERSARY</u>

• Dal 1982 **Dabbe** accoglie generazioni di pisani e festeggia il suo 40° anno di attività.



16

BACK

 Krombacher rafforza il suo posizionamento premium in Italia nel canale ho.re.ca.



18

• In via Madonna delle Grazie 31, vicino al bellissimo centro storico di Fabriano, un locale in stile irish: **The Tanning Pub**.



• A Carovigno di Brindisi, in via Costituzione Repubblicana 23, un pub che continua un percorso da protagonista: **Articolo 1 Pub**.



22 ON THE ROAD

• In tour con Birra Ingross: Al Leoncino a Schio, Black Hole a Molina di Malo, Jam Session Cafè a Thiene, La Tana del Luppolo a Schio e On The Road a Santorso.





LOCALI

• Natale Forst, con la *Birra di Natale* per brindare alla pace e la magia della *Foresta Natalizia*.



IN VETRINA

• Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu, un

considerevole investimento per una ristrutturazione unica in un birrificio monastico.



• Theresianer ama l'inverno, torna nella sfolgorante versione di *Theresianer Winter Beer* 2022.



32

MERCATO

• La Birra e San Geminiano Italia, intervista a Enrico Bazzani, Product Manager del Gruppo di Campogalliano di Modena.



















Spigolature 42 - 43

Dentro La Cotta 44-46



34

SPECIALE

• Artigianalmente Gin, una mini-guida a gin che per territorialità e botaniche valgono l'assaggio.



• Distillati in Festa, un distillato in regalo è sempre una puona idea, un dono gradito non solo per le festività di Natale.





BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature: **Beer Revolution** graphic novel; **IEG e Unionbirrai** a Rimini per BFA.
- Dentro la cotta: le nuove birre in fermento.
- Chocotale, la Birra di Natale di Birra OV.



48

• Siamo quelli dell'ultimo Miglio! L'evoluzione del mercato...*Ad Horeca* a supporto del settore



FORMAZIONE

FORMAZIONE E SERVIZI PER IL MONDO FOOD E REVERACE

50

Food & Beverage.

DALLA CUCINA

• A tavola... c'è il tacchino! Alimento perfetto in ogni momento dell'anno.



• **Light Food by Demetra**, due ricette saporite ed eleganti.



• Da Svevi un notizione: **Beer & Food Attraction...arriviamo!**



TENDENZE

• Un locale in cui l'innovazione incontra la tradizione e fa tendenza: **Pizzeria alla Rotonda**.



60

OSSERVATORIO

• Da Birra Amarcord l'ultima stagionale dedicata all'inverno e al Natale: **Amarcord del Nevone**.



• Flavour, drinkability, enjoyment. Il ritorno in grande stile delle birre in Cask by **Ales&Co**.









BEFED SETTIMO TORINESE MULINO

Il 27 ottobre ha riaperto, dopo quattro anni, BEFED Settimo Torinese Mulino, ritrovo storico dei giovani della zona che si incontravano per serate a base di galletto alla brace, birra e musica. La formula Galletto & Birra con intrattenimento serale si apre anche a famiglie e bambini a cui è dedicata un'area giochi ed un menu speciale. BERFED Mulino vanta grandi spazi, 600mq, e offre 250 posti a sedere in un habitat ristrutturato e godibile. La proposta gastronomica è incentrata sui famosi Galletti BE-FED, selezione esclusiva di Valle Spluga allevati a terra e cotti sulla brace viva secondo la ricetta segreta che li rende sempre appetitosi, delicati, teneri, dal gusto fine e leggermente piccante. Da abbinare alla Birra BEFED rigorosamente artigianale, bionda o rossa, alla spina o in bottiglia, proposta anche in tante diverse sfumature stagionali. E poi, dalle 22.30 tanta musica e spettacolo con l'intrattenimento serale fino all'1 di notte.

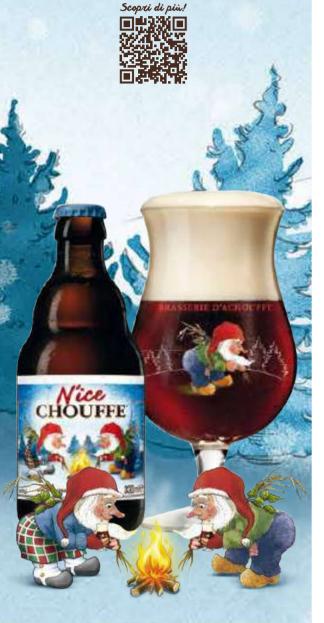








Birra scura invernale, non filtrata, rifermentata in fusto e in bottiglia



Segui lo gnomo!

f ©

@chouffe_italy
www.chouffe.com/it

BRASSERIE D'ACHOUFFE

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

and the

BIRRA FORST CON LA FISI PER LA STAGIONE 2022/2023

Birra FORST, già da anni "Birra ufficiale dello Sci", conferma la propria presenza a fianco della FISI, Federazione che coinvolge tutte le discipline invernali.

L'evento che ha visto rafforzato questo sodalizio si è svolto il 10 ottobre a Milano, alla presenza del Presidente di FISI, Flavio Roda, e di Cellina von Mannstein di Birra FORST. Nell'occasione si è brindato con due specialità birrarie: **FORST Pils** e **FORST 0,0%**. Quest'ultima rappresenta perfettamente il connubio tra sport e tradizioni brassicole in quanto è una **bevanda adatta agli sportivi**.

Per la nuova stagione 2022/2023, Birra FORST sarà presente con il proprio logo sull'abbigliamento tecnico e da gara, contribuendo a rafforzare quella visione condivisa del mondo dello sport che si basa sui sacrifici, sul legame con il territorio, la passione per la natura e le tradizioni.

La difesa dei valori e dei principi come le tradizioni, il lavoro e la qualità sono fattori determinanti che ci legano profondamente allo sport in generale e in particolare alle discipline invernali. Da qui nasce il sodalizio con la FISI che ha sempre dimostrato di credere nei nostri stessi ideali, ha dichiarato Cellina von Mannstein



BIERPARTEI

Quando abbiamo saputo che in Austria era nato il partito della birra abbiamo pensato all'ennesima "cialtronata" stile Vota Antonio La Trippa di Totò e, tuttalpiù, ad un partito che lottasse contro l'ignoranza brassicola, insomma, come è stato definito, un partito "ironico".



In realtà il Bierpartei si è affermato come forza di contestazione ed ha affascinato i giovani. Guidato da Dominik Wlazny, in arte Dr. Marco Pogo, trentacinquenne medico e musicista punk-rock, capellone e tatuato, alle ultime elezioni presidenziali ha conquista-

to l'8,4% di voti piazzandosi terzo fra i candidati. Ci sarà anche alle elezioni politiche?

Al di là del nome, il partito della birra propugna la difesa dell'ambiente, l'accoglienza e l'europeismo... potrebbe raccogliere il voto di numerosi scontenti.

KAPUZINER WINTER-WEIZEN

Prodotta esclusivamente per i mesi più freddi dell'anno, la Kapuziner Winter-Weißbier, alc. 5,4% vol., è la specialità di birra di frumento particolarmente amabile perfetta per rilassarsi immersi nell'atmosfera dell'autunno e dell'inverno. Dopo la lunga maturazione a freddo nelle cantine del birrificio Kulmbacher, questa birra di frumento color ambra chiaro sviluppa un carattere frizzante, abboccato e completo, esito del processo di alta fermentazione.









La tenzione per tutti gli amanti della birra Weiss!

> 5,9 % alc. vol. 13,5 % grado plato



Per ulteriori informazioni contattate:

Maike Flohe · maike.flohe@kuchlbauer.de Horeca Trading · cell. 335 386 586 www.kuchlbauer.de

POSTER, LE GRANDI AZIENDE ITALIANE

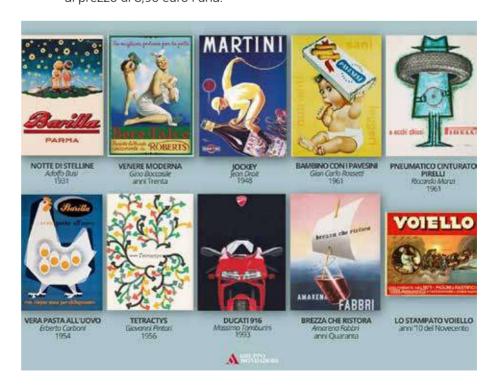
Dalla collaborazione con gli archivi storici delle più grandi aziende italiane nasce "Poster, le grandi aziende italiane", la speciale iniziativa editoriale firmata dal *Gruppo Mondadori* dedicata a tutti gli appassionati di tesori senza tempo di arte pubblicitaria. L'iniziativa coinvolge alcuni dei principali brand storici italiani noti al grande pubblico - Barilla, Manetti & Roberts, Martini, Pavesi, Pirelli, Olivetti, Ducati, Fabbri 1905, Voiello - e riporta alla luce dieci manifesti d'epoca unici di grande valore artistico e culturale che hanno lasciato un'impronta nel panorama pubblicitario dagli anni Trenta agli anni Novanta.

Come vedete anche il mondo food&beverage entra nella storia del collezionismo vintage con le sue opere pubblicitarie. Ecco le 5 aziende del settore con i loro manifesti pubblicitari.

Si tratta di *Notte di Stelline*, il poster tratto dallo storico Calendario murale di Adolfo Busi, realizzato nel 1931 per **Barilla**, di *Jockey*, l'opera commissionata da **Martini** al pittore francese Jean Droit nel 1948, di *Bambino con i Pavesini*, disegnato da Gian Carlo Rossetti nel 1961, di

Vera pasta all'uovo, l'illustrazione dell'emblematica gallina cubista, che ricorda la qualità della pasta **Barilla**, realizzata nel 1954 da Erberto Carbon, di *Brezza che ristora*, il poster pubblicitario dell'**Amarena Fabbri**, di *Lo stampato Voiello* - main sponsor di "Procida Capitale Italiana della Cultura 2022" - realizzato negli anni '10 del Novecento.

Tutte le opere sono disponibili dal 17 novembre nelle migliori edicole e presso le principali insegne della grande distribuzione al prezzo di 8,90 euro l'una.











DISTILLERIA CASTAGNER, AUTOSUFFICIENZA ENERGETICA E CIRCOLARITÀ CONTRO IL CARO ENERGIA

Arrivare in 3 anni a produrre autonomamente l'80% di energia necessaria all'impresa. Queste le parole di Roberto Castagner, uno dei nomi più celebri e importanti della grappa di qualità in Veneto, che sceglie la via della sostenibilità e dell'autosufficienza con una visione chiara delle scelte da adottare adesso per liberarsi, nel prossimo futuro, dal condizionamento dei prezzi

Famiglia Castagner Giulia, Giovanni, Roberto, Silvia e Carlo

e contrastare i pesanti rincari dovuti alla crisi energetica. La valorizzazione degli scarti con il recupero delle bucce d'uva, le bottiglie di vetro più leggere e l'impianto fotovoltaico sono alla base dell'approccio green della Distilleria Castagner che ha deliberato un piano di investimenti da circa 1 milione di euro per distillare la grappa secondo modelli sostenibili di produzione.

MENABREA CHRISTMAS BEER 2022

La birra di Natale del Birrificio Menabrea è una rossa speciale di antica tradizione, dal tenore alcolico non troppo elevato, 5,20% vol., caratterizzata da una spiccata aromatizzazione, ottenuta con l'impiego dei migliori malti.

Disponibile dalla fine di novembre in vari formati, in bottiglia da 33cl e nel bottiglione da 2 litri, in fustino da 5L e in fusto da 15L. Non potevano mancare le confezioni regalo fra cui il box di 6 bottiglie 33cl con 2 bicchieri dedicati Christmas Beer e la Limited Edition in elegante bottiglione da collezione che questo anno celebra la prima lampadina d'Italia... a rappresentare l'intreccio tra casa Menabrea e la storia del nostro Paese.







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

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

polo Bitburger impiega soltanto le tipologie migliori di luppo-

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

Per saperne di più su ciò che rende unico il gusto della Bitburger visitate i ns. siti www.bitburger-international.com e www.bitburger-birra.it o seguiteci su 😝 bitburger.ITALIA.

SIEGF

Tutti a Rimini per Beer&Food Attraction

'8ª edizione di Beer&Food Attraction torna a Rimini dal 19 al 22 febbraio 2023 per raccontare 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. La manifestazione richiama in quattro giorni operatori professionali e key players del comparto.

Il mondo dell'Eating Out si ritrova a Rimini per cambiare, innovare e progettare il futuro dell'ospitalità, in un percorso di visita che agevola l'incontro tra domanda e offerta.

La birra è al centro, l'occasione di consumo diventa trend: specchio del mercato che si evolve 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.

Con la sua frizzantezza emerge inoltre un **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.

Non può mancare la presenza del **food esperienziale**, quello della ristorazione veloce e di qualità che si racconta al grande pubblico 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 **esperienza di socializzazione** per un pubblico consapevole e in cerca di novità. ornano inoltre i Campionati della Cucina Italiana organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi dove tradizione e innovazione si fondono per creare un risultato di eccellenza.

Continua la collaborazione con **Italgrob** che sarà accolto con la sua 12^a edizione dell'**International Horeca Meeting nella Horeca Arena**, cuore degli eventi IHM, che ospiterà talk e tavole rotonde con la partecipazione dei principali stakeholder del settore, di associazioni, società di ricerca per condividere scenari attuali e tendenze future.

Non ci resta che ritrovarci a febbraio, a Rimini.





EXPO CENTRE 19 • 22 FEBBRAIO 2023

beerandfoodattraction.it



organizzato da:

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

con il patrocinio:









Dal 1982 Dabbe accoglie generazioni di pisani arrivando al suo quarantesimo anno di attività.

Birreria Ristorante Pizzeria Dabbe

re giovani imprenditori, Giovanni, Artil e Elsuid hanno deciso nel 2018 di ridare vita a uno dei locali storici di Pisa. **Dabbe**, che festeggia il suo quarantesimo compleanno, rappresenta uno dei locali tradizionali del tessuto pisano che ha saputo innovarsi nel tempo fino a diventare quello che è oggi: il luogo di riferimento a Pisa in cui poter bere ottima birra tedesca.

Dabbe si trova in pieno centro storico: un posto ideale per passare una serata in compagnia o in coppia.

La location è quella di un antico palazzo di via San Bernardo che ben si presta a ricreare ambienti affini allo stile della birreria bavarese. In linea con questo stile "contaminato" nasce il nome del locale. Come la chiamano la birra Dab a Pisa? Dabbe, ovviamente! Ed ecco che in questo nome è unita l'anima toscana all'allestimento in stile tedesco.

Dal 1982 a oggi il Dabbe si è sempre contraddistinto per la pizza e la buona birra tedesca. Dal 2018 c'è stato un rinnovamento del menu di cucina italiana e bavarese, con la volontà di riappropriarsi anche dei sapori della cucina tedesca.

Da non dimenticare comunque la varietà di pizze che, con il nuovo forno a legna, e con con ingredienti ricercati e di prima qualità, soddisfano anche i palati più gourmet.





hirreria ristorante

pizzeria





La griglia è uno degli elementi principi della cucina del Dabbe, ben in vista allieta i clienti del locale. Al Dabbe si abbinano alle specialità tipiche tedesche anche la cottura di carni della tradizione toscana, riuscendo a soddisfare tutte le richieste, dallo stinco di maiale alla birra, passando per il gulash, arrivando alla bistecca alla fiorentina.

Fondamentale è la presenza della birra che, grazie alla **Prinz srl** fornitore di fiducia, è pronta a soddisfare tutti i palati. La mission dei tre giovani imprenditori è quella di diventare, sempre più, un riferimento in Toscana per la degustazione di birra tedesca di qualità. Sei le spine presenti, immancabile la Dab Original accompa-

gnata dalla Maisel Landbier, dalla Maisel's Weisse e IPA, dalla Mönchshof Bockbier e dalla Val-Dieu Brune. Alle spine si affianca una vasta scelta di birre in bottiglia, fra cui è possibile trovare anche alcune artigianali italiane come quelle del birrificio Lambrate. di Birra Salento e del birrificio la Petrognola. Con le sue tavolate in legno, Dabbe è un locale aggregativo dove a Pisa, città universitaria, trova il giusto pubblico pronto a godersi una serata in stile tedesco fra buone birre e piatti altrettanto gustosi. Durante l'Oktoberfest di quest'anno il Dabbe ha colto l'occasione per festeggiare il suo anniversario in perfetto stile bavarese. Ma i festeggiamenti non sono finiti!



JEBS DRAFT

"Draft is passion"

DISTRIBUTION EQUIPMENT DISPENSING

COLONNE AD UNA VIA

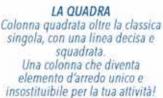
Semplici, pulite, lineari ma nel contempo uniche e spettacolari. Questo descrive le nostre colonne!



LA CHIMNEY

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







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

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



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

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

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



Krombacher

rafforza il suo posizionamento premium in Italia nel canale ho.re.ca.

rombacher, uno fra i più prestigiosi birrifici di proprietà familiare in Germania, marchio di birra premium più diffuso nel mercato domestico, ha scelto l'Italia, culla della più apprezzata enogastronomia, dello stile e del buon vivere, per sviluppare ulteriormente il suo brand, condividendo la sua filosofia e il DNA con il claim *il gusto della birra naturale*. Una missione fatta di valori improntati al massimo rispetto per le materie prime, i metodi di produzione tradizionali, il territorio, le persone e l'ambiente. Una realtà che ha incontrato pienamente la visione, la passione e la cultura aziendale de Il Gambero Rosso, da oltre 35 anni la più importante piattaforma in







Krombacher

Pils

Italia per la comunicazione enogastronomica, nonché punto di riferimento imprescindibile per il comparto, attraverso le sue celebri Guide strumento di rating.

"Krombacher-Gambero Rosso Beer of Choice": come nasce una partnership per l'eccellenza

Dopo l'apertura nel 2021 della filiale italiana di Krombacher sotto la guida Davide Grossi, Country Director Italia, il marchio tedesco, precedentemente presente nel nostro mercato attraverso importatori, ha avviato il suo sviluppo in modo diretto. Fra le attività più rilevanti: la partecipazione, nella primavera 2022, al Beer&Food Attraction di Rimini. Un'esperienza estremamente positiva per la gamma Krombacher dal gusto fresco e natural: caratteristiche che si sposano con i migliori piatti, creando connubi olfattivi e gustativi di grande piacere.

L'autorevole partnership con Il Gambero Rosso è giunta dopo un percorso di conoscenza reciproca diretta e approfondita, che ha portato l'AD di Gambero Rosso Luigi Salerno fino alla fonte della birra Krombacher, a Krombach, fra le fitte foreste ai piedi dei Monti Rothaar nella Renania Settentrionale, in Westphalia. Qui ha potuto apprezzare l'altissima qualità dei prodotti e i metodi di produzione originali che risalgono al 1803 e da allora in continua evoluzione, coniugando innovazione, tradizione nel pieno rispetto dell'ambiente.

Con questo accordo Krombacher è diventata, in esclusiva di settore, partner di tre storiche guide di Gambero Rosso per le edizioni 2023 e 2024: *Guida Ristoranti d'Italia* con il nuovo premio speciale "No Food Waste" dedicato al locale che combatte con azioni concrete lo spreco alimentare; *Guida Roma* e il meglio del Lazio con il premio speciale "La Novità dell'Anno" avvenuta lo scorso luglio a Palazzo Brancaccio a Roma e

Guida Pizzerie d'Italia con il premio speciale Miglior Carta delle bevande presentata a Napoli il 22 Settembre. Krombacher sarà inoltre protagonista allo stand di Gambero Rosso al Vinitaly 2023, dove potrà parlare e raccontare i suoi prodotti a ospiti e visitatori.

Una partnership che aprirà la strada anche a nuove iniziative con **Gambero Rosso** indirizzate sia agli operatori specializzati, che al consumatore finale, che vedono protagonista la birra Krombacher unirsi alle migliori proposte di piatti gourmet e pizze d'autore, per celebrare la convivialità e l'eccellenza sia in Italia che all'estero.

"Questa partnership lancia un messaggio forte e accreditato sulla eccezionale qualità e naturalità delle no-

stre birre, afferma Davide Grossi, Country Director Krombacher Italia. Il nostro focus è oggi nel canale horeca, pub, pizzerie ed anche enoteche che condividono la nostra filosofia di alta qualità e naturalità. Vogliamo farci conoscere e apprezzare da un pubblico a cui piace fare nuove esperienze, che frequenta locali riconosciuti, persone curiose e attente a uno stile di vita sempre più sostenibile. Insieme a Gambero Rosso, siamo certi di aver intrapreso la strada migliore per unire tutta l'autenticità dei nostri prodotti al cibo, un binomio vincente nello scenario gastronomico italiano ed anche estero, dove la birra è sempre più apprezzata come compagna ideale di tante preparazioni." "Siamo felici di questa partnership con il leader della birra Premium tedesca - dichiara Luigi Salerno, Amministratore Delegato di Gambero Rosso - una joint-venture che conferma la nostra grande attenzione al settore beverage a 360°. Krombacher sarà protagonista insieme a noi durante le presentazioni delle nostre principali guide e, presto, sarà al nostro fianco nelle numerose attività internazionali."

Nei pressi del bellissimo centro storico di Fabriano troviamo The Tanning Pub, locale a tutto tondo in stile irish.

THE TANNING PUB

e vi trovate nelle Marche non potete perdere l'occasione di passare per Fabriano e trascorrere una serata all'insegna del buon cibo e della buona birra al **The Tanning Pub** in Via Madonna delle Grazie 31, in pieno centro storico.

Qui vi accoglierà il clima di un *irish risto pub*, l'odore del legno e Christian Magnoni con il suo staff pronti a farvi vivere una serata in relax. Nato nel 2009, viene preso in gestione nel 2014 da Christian e da altri due suoi amici. Attualmente Christian è l'unico gestore.

The Tanning Pub è un locale a tutto tondo, per tutte le età, che punta su un'importante ristorazione con piatti saporiti e curati. Non troverai solo hamburger ma come ci dice Christian, "da noi trovi tutto!", dalle insalate ai primi, passando per tex-mex, hotdog e carne, da non dimenticare cresce per tutti i gusti e i dolci. Per andare incontro a tutte le esigenze è possibile anche usufruire del servizio take-away: passa al locale, ritira la tua prenotazione e goditela dove vuoi con chi vuoi.



Da sx Federica Quaglia dello staff del Tanning, Christian del Tanning, Simone Palmier, agente di zona di Recchioni, Fabio Foresi, responsabile birra di Recchioni



Con otto spine la selezione di birra è per tutti i gusti, puoi trovare: l'Heineken, la Schmucker Meister Pils, la Schmucker Hefeweizen, la Bulldog Strong Lager, la Murphy's Irish Stout, la Murphy's Irish Red, la Lagunitas Ipa, l'Affligem Rouge.

Presenti anche una selezione di birre artigianali in bottiglia tra cui Mukkeller e Birra dell'Eremo.

Christian ci parla del loro fornitore, **Recchioni srl**, con loro da ormai 6 anni. Un'azienda in forte crescita che ha saputo far evolvere anche Tanning. Ci dice Christian che si trova molto bene con Recchioni, non solo in quanto ottimo fornitori, ma

anche per i servizi e i corsi di formazione che offre alla clientiela. Al The Tanning Pub troverai allora la volontà di migliorarsi e la voglia di accogliere il pubblico in un ambiente caldo e familiare. Le serate sono animate da appuntamenti fissi, sia musicali che tematici, immancabili sono i festeggiamenti per Saint Patrick e le serate "Tanning Christmas Rock" all'insegna della musica nel periodo natalizio.

The Tanning Pub è il posto giusto per passare una serata in compagnia all'insegna di buon cibo e buona birra e perchè no, anche buona musica!





A Carovigno di Brindisi, in via Costituzione Repubblicana 23, un pub creato nel 2009 da due giovanissimi che continuano un percorso da protagonisti.



di Roberta Ottavi

rancesco e Maurizio, due fratelli con tradizione familiare nel mondo horeca, hanno scelto tredici anni orsono di aprire un pub, un modello che si poneva innovativo, in quello che fu un antico centro messapico che ancora oggi mostra i resti delle antiche mura. Nasce così un locale dal nome apparentemente "presuntuoso", Articolo 1, in realtà, come ci spiega Francesco, l'ispirazione è stata dettata dal nome della via in cui si trova, tanto che il primo menu portava nomi di fantasia dei piatti ispirati a legge, norma, comma, deroga e via dicendo. Fin dall'inizio l'obiettivo dei due ragazzi è stato offrire birra e cibo di qualità, con una predilezione per bier e food bavaresi. Oggi sulle spine, ben otto più una a pompa, brilla la Birra HB München con le sue *Original*, *Weisse*, *Doppelbock* e *Urbock* e









proprio la HB München Oktoberfestbier è stata la regina dell'Oktoberfest, organizzato con birra a caduta e gastronomia tedesca, eccezionale perché fornita da Svevi, e con musica ed artisti di strada. Non solo le specialità bavaresi, all'Articolo 1 l'offerta gastronomica, curata con passione da Maurizio, è una cosa seria, basti pensare agli hamburger, 100% italiani di carne scottona, con tagli da 150 e 300 grammi. Qui la panineria è molto importante e curate ma abbondano tante altre specialità. Una particolarità dell'Articolo 1 si trova nel menu che, in ogni portata, indica un percorso guidato di degustazione birraia per-

ché, come sottolinea Francesco, così si fa cultura della birra. Non potevano mancare tutti i ceppi brassicoli ed una bella selezione di birre artigianali, del resto il fornitore è Mebimport di Leverano, una delle aziende di distribuzione beverage più qualificate. L'attenzione alla birra, ci spiega Francesco, risulta evidente anche dall'installazione di tre tavoli, ognuno con impianto di spillatura autonomo. A questo servizio è stato unito un premio a chi consumava di più, ad esempio corso di spillatura, visita al birrificio, insomma, ancora una volta consumo consapevole e cultura birraia!



Il nostro "on the road" ci conduce in Veneto in compagnia di un'azienda di distribuzione che dalle sue origini si è contraddistinta per ricerca di prodotti nuovi e qualitativi, in grado di rispondere alle variegate esigenze della clientela. Con i suoi agenti abbiamo visitato 5 locali che riportiamo in rigoroso ordine alfabetico: Al Leoncino a Schio, Black Hole a Molina di Malo, Jam Session Cafè a Thiene, La Tana del Luppolo a Schio e On The Road a Santorso.

In tour con BIRRA INGROSS

a nota azienda di distribuzione di Belvedere di Tezze sul Brenta, in provincia di Vicenza, ci ha accompagnato in alcuni suoi locali clienti, tutti con caratteristiche diverse pur essendo tra di loro relativamente vicini; abbiamo avuto anche il piacere in un paio di locali di essere insieme al titolare di Birra Ingross, Dario Toso, e a Lode Roman, proprietario di Roman Brouwerij, il più antico birrificio familiare belga. A colpirci in questo tour è stata la capacità di Birra Ingross di "accontentare" con un ottimo servizio ed una gamma enorme di prodotti le esigenze più disparate

Il primo locale che vi descriviamo è **Al Le- oncino**, la cui location è al centro di **Schio**, *in piazza Garibaldi 4*. Con noi, quando abbiamo incontrato la titolare Elena, c'era l'agente di Birra Ingross Diego Dalla Giustina che abbiamo imparato a conoscere in altri incontri della giornata "vicentina". Elena ha rilevato il locale nel 2020, non le



abbiamo chiesto le difficoltà che ha incontrato nel peggior periodo pandemico ma la apprezziamo da subito per la sua resilienza che le ha permesso oggi di guidare Al Leoncino con ottimi risultati. Lei stessa definisce il suo locale un "ibrido", operativo dalle colazioni ai pasti veloci a prezzo fisso, e con una bella scelta fra tre primi e tre secondi ogni giorno diversi, sino all'offerta serale in stile birreria, con sedute e tavoli alti. Al Leoncino è articolato su due piani, con un arredo che è un mix di legno e ferro

e, per scaldare il tutto, c'è tanto caldo color oro. Il secondo piano si apre per una cena con apparecchiatura con tovagliette o ranner, c'è poi una cantinetta allestita per giocare o per festicciole private. Ben 6 le spine che offrono HB München Original e Urbock, Brewdog Punk IPA e tre spine pronte ad ospitare birre a rotazione. L'offerta gastronomica è ampia, dalle bruschette ai panini, dai primi ai secondi fino al dolce, con un occhio di

riguardo per celiaci e vegetariani. Ha ragione Elena, il suo locale è ibrido ma è anche un ottimo full time.

Al Black Hole a Molina di Malo in via Bartolomeo Colleoni 110 incontriamo Alberto e Paola che, otto anni fa, hanno trasformato il locale di famiglia di Paola in un pub o, come amano definirlo loro, in Birroteca con cucina, birreria e paninoteca. La mia curiosità è stata risvegliata immediatamente dal nome del locale, ho pensato ai buchi neri dello spazio ma, come mi ha chiarito immediatamente Alberto, è stato ispirato dalla birra black hole, creazione del 2005 di Roman Brouwerij che ancora oggi brilla sulle spine del Black Hole con il nome originale ma che in realtà oggi è Black Label. Lo stile del locale è moderno ma non freddo, certamente si può definire un locale duttile, pronto a cambiare immagine in base alle situazioni. La sala centrale è ampia e luminosa, interessante lo spazio esterno, un vero giardino. L'of-

ferta punta in modo equanime sul food e sulla

birra, valutati con pari dignità, l'elemento che li accomuna è la genuinità e l'artigianalità. I cibi sono tutti lavorati direttamente in cucina e ancora una volta è Alberto ad autodefinirsi: siamo un ristorante del panino... bella descrizione! Le birre vanno dalle cask ale anglosassoni all'irlandese Guinness, dalla belga Lupulus alla Roman di Oudenaarde, non a caso ospite durante questo tour era il proprietario Lode Roman mentre per Birra Ingross c'era l'agente Riccardo Parisotto. Birra Ingross è storicamente fornitore della famiglia di Paola, non poteva che essere presente come prezioso partner anche al Black Hole.





INESS

da sx Lode Roman, proprietario Birreria Roman, Riccardo Parisotto, agente birra ingross,
Alberto e Paola del Black Hole

A **Thiene**, in **piazza Matteotti 6-7-8**, troviamo il **Jam Session Cafè**, un locale a fianco dell'entrata della stazione dei treni che ti sorprende appena entri.

Non siamo al "normale" bar della stazione, siamo in un localino in stile pub, accogliente e full time, che Valeria ha rilevato da una nota osteria della cittadina e ha trasformato in un luogo in cui si vive di musica, di buon cibo, di ottima birra a tutte le ore.

Parlando di birra bisogna sottolineare che il Jam Session Cafè è un Official Pub Roman, alle spine offre la pils Romy e la belgian ale Adriaen Brouwer oltre ad altre specialità fornite da Birra Ingross. Bar a tutti gli effetti, anche negli orari, propone pasti veloci con ottimi panini, tramezzini e bruschette superlative ma, come abbiamo detto è anche pub con un'ulteriore offerta, la pizza in pala e gli immancabili club sandwich come li sanno fare in Veneto. La cosa notevole delle proposte gastronomiche di Valeria

è la qualità delle materie prime... fanno la differenza!

La musica, come si capisce dal nome dato al locale, è importantissima, non solo grazie ad esibizioni live ma anche per autentiche jam session di chi ha voglia di suonare, in altre parole se ami sentire musica, puoi fare la tua.

Le chitarre sono appese alle mura, basta chiedere!

Torniamo a **Schio** dove **in via Maranese 1** entriamo alla **Tana del Luppolo** insieme a Lode Roman, Dario Toso, due agenti di Birra Ingross che già ci avevano accompagnato, Diego Dalla Giustina e Riccardo Parisotto.

A fare gli onori di casa i due titolari, Gigi e Piera che, nel 1995, hanno creato un locale che offre di tutto di più: pizza, bruschette, burger, primi piatti, secondi di carne, dolci fatti in casa e poi birre belghe della Roman... spillate come Dio comanda da Gigi che non a caso è stato insignito del titolo di Cavaliere della Birra Belga dalla confraternita dei mastri birrai della Chevalerie du Fourquet des Brasseurs.

Sia Gigi che Piera vantavano già esperienza nell'horeca quando hanno preso







la decisione di aprire un locale con così ricca offerta e Gigi da subito, non tradendo le sue origini belghe, ha scelto guesto ceppo brassicolo.

L'entusiasmo che li ha mossi quasi 30 anni addietro, forti anche del supporto di uno staff consolidato, continua a sostenerli e far sì che il loro locale continui ad ospitare nuove e vecchie generazioni di clienti.

E se Gigi è un mago alla spillatura, Piera è la regina della cucina, pronta a sfornare piatti gustosi e pizze, anche in pala, che rispettano la stagionalità dei prodotti. Il locale è molto carino, caldo e accogliente, e chi vuol bere bene trova solo la selezione delle migliori birre belghe, la cucina genuina di Piera, la simpatia dello staff, e sempre un'atmosfera familiare.

Ed ora incontriamo Nicola e Daniele dell'On The Road di Santorso dove. in viale Europa 33, hanno riportato in vita un locale che, nato circa 12 anni addietro, aveva avuto grande splendore ed immane caduta. Sono riusciti, dal 2018, a riportarlo al successo grazie all'esperienza maturate nel settore horeca, pur non avendo mai avuto un pub.

Hanno scelto questo modello perché hanno valutato che mancava in paese un format del genere ed hanno saputo, impegnandosi in scelte qualitative, affermarlo anche più di prima.

Le birre, tutto il beverage, è servito da Birra Ingross che, come ci dice Daniele, è una sicurezza per la selezione dei prodotti che offrono un'ampia possibilità di

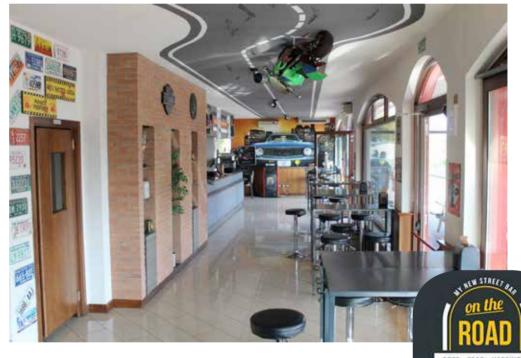
scelta ad un gestore, nel servizio puntuale e nella serietà di rapporti che instaura con i clienti: ci sentiamo considerati partner, è evidente dalla loro disponibilità all'assistenza non solo tecnica ma consulenziale.

Anche il food, che Daniele e Nicola definiscono cucina di strada, offre tanto all'avventore; fra i prodotti spiccano le "pizzate", pizze che hanno la loro base in pizza romana, composta da farina di grano tenero tipo "2", acqua, olio extravergine di oliva, lievito madre, sale, farina di soia, estratto di malto d'orzo in polvere e lievito di birra... una pizzata è da provare!

Si conclude così il nostro tour con Birra Ingross, un tour che conferma l'attenzione dell'azienda alle esigenze del cliente, sempre più numerose e che ormai travalicano la "semplice" fornitura ma chiedono supporto e formazione

Tutto ciò con Birra Ingross è possibile







Diego Dalla Giustina, agente Birra Ingross

La 19^a edizione della Birra di Natale FORST, disponibile nella classica versione in vetro da 2 litri, lancia quest'anno un messaggio di pace a tutto il Mondo.

Natale FORST

orna la **Birra di Natale FORST**, nella sua tanto attesa versione da collezione da 2 litri, con un dipinto fatto a mano dall'artista Franz. J. Platter, realizzato nel suo atelier all'interno dello stesso birrificio altoatesino, con la consueta cura per ogni singolo dettaglio.

Per l'edizione 2022 l'attenzione si è concentrata sull'imponente Campana della Pace, che ogni anno viene posizionata all'ingresso della Foresta Natalizia e che rappresenta un simbolo di pace sulla Terra, nel nome della Santissima Trinità. Nell'opera si nota il fascio luminoso di luce che proviene dal Cielo fino alla Grotta della Natività e sullo sfondo si staglia il territorio di Birra FORST, il paese di Lagundo e le circostanti montagne del



Gruppo di Tessa. L'opera d'arte è riprodotta nello stile romantico-religioso dei Nazareni, che ebbe origine nel 19° secolo, all'incirca nel periodo in cui fu fondata Birra Forst (1857).

Birra FORST è stata la prima azienda a introdurre in Italia la tradizione della Birra di Natale, proponendola come ideale accompagnamento alle gustose pietanze tipiche di questo momento dell'anno. La Birra di Natale FORST, conosciuta anche come "Christmas Brew FORST" si contraddistingue per il suo colore marcatamente ambrato, il suo sapore gradevolmente luppolato e l'inimitabile aroma di malto con una bella schiuma a pori fini. Il suo corpo armonioso richiama piacevoli sensazioni di dolce che si incontrano con delicate sensazioni luppolate e il suo retrogusto è leggero e morbido. Per una sua degustazione Birra FORST propone il boccale natalizio dai caldi colori festivi quali il rosso, il verde e l'oro. La Birra di Natale FORST, nella bottiglia da 2 litri, è disponibile da inizio novembre in tutti i Ristoranti-Birrerie FORST, online sul sito www.forst.it, nel FORST Shop presso lo stabilimento, nei locali Spiller, presso i grossisti FORST e nei diversi Mercatini di Natale in Alto Adige.

Oltre alla rinomata bottiglia da 2 litri in vetro, la Birra di Natale FORST viene commercializzata presso i grossisti FORST anche in fusti da 15 e 30 litri, nel pratico fustino "FORSTY" da 12,5 litri e in cluster da sei bottiglie da 33 cl, dal design natalizio.

Torna a brillare la Foresta Natalizia di Birra FORST

L'edizione di quest'anno - dal 16 novembre 2022 all'8 gennaio 2023 - splenderà per la sua atmosfera magica e per altre novità, come la mostra fotografica sugli animali, unica nel suo genere, realizzata dal famoso fotografo Paul Croes presso la sede di Birra FORST a Lagundo.

Nel corso degli anni, la magica Foresta Natalizia di Birra FORST è diventata un appuntamento fisso per vivere il periodo più emozionante dell'anno. Luci scintillanti, caminetti scoppiettanti, un nostalgico fienile in legno con un panificio natalizio, le magiche casette di Natale, una stalla con pecore e molte altre at-



trazioni, oltre a San Nicolò e i Krampus, stupiranno sicuramente grandi e piccini.

Il Natale è sinonimo di luce, amore, unione e generosità. È così che Birra FORST, in stretta collaborazione con l'associazione "L'Alto Adige aiuta", ha lanciato la lotteria di beneficenza Solidarietà a quattro zampe. L'obiettivo è quello di raccontare l'immensa importanza dei cani nella nostra società. Con il suo amore incondizionato, il cane non solo è il migliore amico dell'uomo nella vita quotidiana, ma in qualità di compagno, terapeuta o aiutante, può anche fornire un grande sostegno, sottolinea Cellina von Mannstein di Birra FORST.

La mostra del fotografo di animali di fama mondiale Paul Croes avrà luogo tra le mura dell'ex laboratorio di falegnameria di Birra FORST, dal 16 novembre 2022 al 6 gennaio 2023. La mostra "Canicula On Canvas" presenterà oltre 50 straordinarie opere d'arte, tra cui i ritratti "Best of" del fotografo. Per i partecipanti della lotteria il premio conteso consisterà in dieci servizi fotografici con lo stesso famoso fotografo. I ricavati saranno destinati all'addestramento di cani da terapia o d'assistenza. I biglietti della lotteria possono essere acquistati direttamente nella Foresta Natalizia FORST, nei birrifici FORST, nelle filiali Athesia aderenti e presso altri partner convenzionati. Tutte le informazioni sulla campagna natalizia, sui punti vendita e sul regolamento della lotteria sono disponibili sul sito forst.it o suedtirolhilft.org.

Nella Foresta Natalizia, inoltre, saranno molte le specialità di Birra FORST che potranno essere degustate. I piatti tradizionali sudtirolesi saranno serviti nella storica **Sala Sixtus**, nella **dolce casa dei waffle** e nelle tende riscaldate dove si trova il **Rifugio Dörfl**, con comode e accoglienti poltrone in pelliccia.

Le casette natalizie, arredate con cura, inviteranno a una sosta, in tutta comodità, con cibo e bevande. L'offerta gastronomica è completata dal **Padiglione FORST**, un luogo popolare per i buongustai con la pasticceria e il negozio con le prelibatezze locali. La Foresta Natalizia FORST ospiterà anche bancarelle uniche nel loro genere e il **FORST Shop**, con tante idee per regali. Qui i



visitatori potranno curiosare tra oggetti artigianali unici, prodotti e specialità del mondo FORST.

Oltre alla Foresta Natalizia FORST, il **FORST Schlosswirt** con il suo ristorante stellato **Luisl Stube** e il **FORST Bräustüberl** inviteranno i visitatori a godere di ulteriori esperienze culinarie.





Lo sviluppo della Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu è in piena espansione grazie ad un piano di investimenti di circa 20 milioni di euro che ha previsto lavori colossali, destinati ad aumentarne la capacità produttiva mantenendo invariata la qualità dei suoi prodotti.

Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu

grazie al successo delle sue birre che oggi il birrificio dell'abbazia di Val-Dieu ha potuto ristrutturarsi fra mille difficoltà dettate dal dover eseguire lavori in una località dichiarata patrimonio dell'umanità. Sia il birrificio che l'abbazia hanno saputo trasformare i vincoli in opportunità, tanto da riuscire a creare una nuova sala di produzione dove prima c'era la vecchia sala degustazione, la quale è stata portata al secondo piano dell'abbazia dove un tempo c'erano i vecchi fienili.

In precedenza, spiega il direttore commerciale Lionel Delbart, questi venivano utilizzati come magazzini; l'intervento ha voluto dire il restauro delle pareti e il "salvataggio" di tutto quanto poteva essere conservato. Oggi, grazie a questo restauro, i visitatori possono scoprire da una passerella le cisterne, di cui una alta

11,8 metri. La nuova sala degustazione articolata su due piani, come sottolinea Emeline Gilliquet, direttrice dell'abbazia di Val-Dieu, ha il secondo piano davvero immerso, integrato nel cuore della struttura che risale al XVII secolo.

Al primo piano, abbiamo accesso diretto alla sala della birra, con una passerella, che permette davvero di fare una visita guidata vedendo tutta la produzione". Siamo davvero al cospetto di una ristrutturazione che fa di un birrificio monastico una realtà produttiva unica, con apparecchiature ultramoderne in acciaio inossidabile e tecnologie all'avanguardia, mai viste prima in un birrificio artigianale. È il direttore del birrificio, Alain Pinckaers, a commentare: La nostra sfida è stata quella di inserire attrezzature nuove di zecca ad alte prestazioni in un edificio storico.





Un inserimento notevole in un'abbazia cistercense di oltre 800 anni! Un investimento poderoso, 4,8 milioni, indispensabile per aumentare la produzione come il mercato chiede.

Abbiamo raddoppiato la capacità produttiva, spiega sempre Alain Pinckaers, abbiamo aggiunto quattro fermentatori da 220 ettolitri, arriveremo ad una capacità produttiva di 40mila ettolitri l'anno. non solo, continua, stiamo facendo un grande passo avanti perché la qualità della birra sia sempre migliore. Oggi le birre devono saper rispondere in qualità e gusto alle richieste di un consumatore più esigente. Le nostre birre lo fanno!

Per onorare il nuovo birrificio dell'abbazia di Val-Dieu, è stata creata una settima birra, la **Fruitée**, di 9 gradi alcolici, brassata con succo di ciliegia marasca che gli conferisce un gusto di aro-

mi di frutti rossi, fragole, lamponi, pur presentando un leggero sentore di acidità. Una birra fruttata ma non leggera, un mix sorprendentemente perfetto di dolcezza e carattere. Il Birrificio Val-Dieu ha creato **l'Excellence Du Val-Dieu**, una birra complessa di 12 gradi alcolici in cui si sente l'odore di quercia, fico dolce, vaniglia e melassa. L'Excellence nasce dalla ricerca di nuove esperienze di gusto dei birrai che lasciano un Val-Dieu Grand-Cru a maturare nelle vecchie

botti di vino Lérins. Le botti, rilasciando gradualmente i loro aromi, permettono alla birra di arricchirsi nel tempo, tanto che, dopo un anno di sviluppo ed evoluzione, il suo gusto è perfetto.

L'edizione 2020 di "Excellence du Val-Dieu" è stata giudicata agli World Beer Awards la migliore birra al mondo nella categoria "flavoured".

Il palmares della Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu si è arricchito anche all'European Beer Challenge, sette birre presentate, sette medaglie vinte, di cui la Triple, la Fruitée e la Grand Cru premiate con l'oro.





L'inverno con tutta la sua magia, l'eleganza e il fascino della stagione più suggestiva dell'anno raccontati attraverso un prodotto iconico della produzione stagionale Theresianer: Winter Beer torna in una nuova sfolgorante versione per l'edizione 2022.

THERESIANER AMA L'INVERNO

el rispetto della tradizione che vede immutata la ricetta della birra protagonista dell'inverno, Theresianer ha ideato una veste preziosa per questa edizione di Winter Beer.

L'ambientazione è ricca di eleganza e, in una incantata notte invernale, ci conduce nel cuore pulsante del Borgo Teresiano, il quartiere più antico di Trieste, con il suo Canal Grande incorniciato da raffinate architetture neoclassiche e il faro, simbolo di

malto non filtrata ad alta fermentazione, di gradazione alcolica 9% vol., dal colore ambrato carico, leggermente speziata, dai deliziosi profumi di frutta secca e delicate note di tostato. Da assaporare in abbinamento a formaggi stagionati o con il cioccolato fondente, è ottima anche degustata da sola come birra da meditazione.

Nel segno della tradizione Theresianer conferma le altre proposte natalizie, dall'esclusivo distillato di birra Bierbrand ai cofanetti in legno Theresianer 0.75, all'astuccio trio delle birre **Zerocinquanta**.

Theresianer è protagonista nei momenti di festa con le sue raffinata eleganza e originalità.



Vivillonline

POST NEWSLETTER ARTICOLI e tonto 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













In un momento storico in cui il mercato del fuori casa passa da un "accidente" all'altro, ovvio che ci riferiamo alla pandemia ed ora ai rincari strettamente legati alla crisi energetica, ci sembra particolarmente interessante parlare con chi nel mondo horeca opera con tantissimi distributori nazionali che hanno il polso del mercato.



La Birra e San Geminiano Italia

di Aida Rossi

bbiamo potuto intervistare Enrico Bazzani, Product Manager del Gruppo San Geminiano Italia che, come ben sapete, grazie alla rete di distributori di bevande specializzati, conosce perfettamente le esigenze dei punti vendita. Da varie ricerche di mercato sulle abitudini al consumo, emerge che gli italiani, al di là degli attuali problemi, non rinunciano ad uscire e frequentare locali; tra i prodotti più venduti certamente la birra ha un posto di spicco.

Per questo abbiamo rivolto ad **Enrico Bazzan**i domande mirate al mercato della birra

Nella vasta offerta di prodotti del Gruppo San Geminiano quanto "pesa" la birra?

Per il nostro gruppo il comparto Birre è quello di maggiore rilevanza e ricopre quasi la metà del fatturato totale. Abbiamo un'ampia offerta che soddisfa tutte le esigenze dei consumatori sia in termini di varietà che di posizionamento. Il gruppo ha da sempre investito, con ottimi risultati, nei brand di nostra proprietà e più di recente si sono affiancate importazioni esclusive di specialità dai birrifici Pyraser e Konig Pilsener (Germania) e Camerons (Inghilterra). Grazie al lavoro dei nostri associati sul territorio abbiamo un ottimo tasso di penetrazione nel settore



HoReCa e siamo un punto di riferimento per tutti i nostri consumatori. Buona parte degli sviluppi sugli assortimenti passano attraverso le commissioni interne, gruppi di lavoro formati da soci competenti per ciascuna categoria di prodotto che si riuniscono periodicamente per selezionare e ovviamente assaggiare le nuove proposte. Il mix di competenza sul prodotto e conoscenza del mercato è un grande valore aggiunto e ci permette sempre di poter proporre il prodotto giusto, nel luogo giusto e al momento giusto.



Qual è stato l'input che ha spinto il Gruppo a creare prodotti a marchio, fra cui birre oggi affermate in tutta Italia?

Il nostro gruppo è stato il primo in assoluto in Italia e forse in Europa a creare prodotti a marchio privati destinati esclusivamente al settore HoReCa. L'idea è nata perché volevamo avere prodotti dedicati al settore, cosa che nessuna industria moderna e strutturata era ed è in grado di fare senza accostarsi alla GDO. Proprio l'esclusività e l'uscire dal confronto diretto con la grande distribuzione sono stati il traino per lo sviluppo di tutta la nostra gamma di prodotti a marchio ed in particolare del comparto Birre, senza dimenticarsi della giusta marginalità che ci impegniamo a garantire agli associati e agli esercenti.

L'Italica 5.0, di cui è recente la produzione della nuova birra Rossa, è la risposta "italiana" al crescente interesse del consumatore per le birre speciali?

Il progetto Italica 5.0 nasce per intercettare due tra i principali trend di consumi che caratterizzano il mercato birraio: le birre di specialità e le birre Made in Italy. Le nuove generazioni come Millenials ma soprattutto i Gen Z non si accontentano più di una semplice bionda o rossa ma vanno alla ricerca della particolarità, qualcosa di speciale con un occhio sempre più attento alla ristorazione e agli abbinamenti. In più si è rinvigorito questo senso orgoglioso di appartenenza al territorio, forse anche incentivato dagli eventi che stanno segnando il mondo e la nostra quotidianità in questi ultimi anni. Chi beve Italica ricerca l'alta qualità in un prodotto Italiano da bere in compagnia e abbinato ai migliori piatti della tradizione culinaria italiana.













Il gin prosegue la sua strada di distillato di tendenza e, a contribuire alla sua affermazione presso i consumatori, è l'apporto del prodotto artigianale. L'attenzione alla territorialità ed agli ingredienti/ materie prime che caratterizza il consumatore odierno trova nel gin artigianale una pronta risposta nella selezione delle botaniche che fanno i gin diversi l'uno dall'altro.

Nell'affollarsi di gin artigianali sul mercato nazionale, senza la pretesa di giudicare l'uno meglio dell'altro, vi segnaliamo alcuni gin che, per motivi diversi, valgono l'assaggio e la degustazione.

ARTIGIANALMENTE GIN

Baciamano Gin 45

Semplicità e materie prime selezionatissime sono le caratteristiche del Gin Baciamano 45, un premium gin di gran carattere distillato con un'unica botanica, il ginepro. È prodotto con alcol di grano di alta qualità e il miglior ginepro raccolto da piante cresciute sulle coste balcaniche del Mediterraneo, dove il profumo di resina che emanano nella calura è inconfondibile. Sapore unico e profumo caratteristico. Solamente due ingredienti che, messi insieme, esaltano tutte le loro potenzialità in uno spirito perfetto. Al naso si sprigiona tutta l'intensità del ginepro; il gusto è morbido e cremoso, con la balsamicità del ginepro particolarmente resinoso.





Naturae London Dry Gin

Naturae Gin nasce dalla precisa volontà di creare spirits ispirati alla natura e al mondo delle piante. Attenzione maniacale nella selezione delle botaniche, scrupoloso utilizzo di sole tecniche artigianali, assoluto rispetto per il pianeta e per l'ambiente: sono solo alcuni dei punti fermi sui quali il brand non transige. Naturae Gin al naso presenta nettamente i sentori del ginepro, seguiti da un'accentuata nota agrumata di arancia e bergamotto. Al palato conferma la predominanza del ginepro, a cui seguono le fresche note agrumate e l'avvolgente morbidezza della mela. Nel finale si apre in un'elegante nota speziata data dal pregiato cubeb pepper.



Seri Pervas Dry Gin

Un gin che nel nome è un omaggio al territorio triestino: il Seri Pervas era un piroscafo commerciale costruito a Trieste nel 1839. Il Seri Pervas Dry Gin fin da subito sprigiona una forte balsamicità derivante dal ginepro, ben equilibrata dalle note mediterranee speziate delle foglie d'ulivo e del rosmarino e dalla freschezza delle foglie di basilico e dall'olio essenziale di limone. Al palato si presenta secco con una piacevole sapidità derivante dall'acqua di mare. Le note erbacee di ginepro e foglie d'ulivo fanno da protagoniste con una sensazione retronasale di macchia mediterranea. Il finale è secco e pulito con una sensazione di freschezza.





Ferdinando De Cinque Dry Gin

Gin Ferdinando affonda le sue radici nella tradizione familiare De Cinque, in quanto parente dei produttori di Bad Spirits. Ferdinando De Cinque, avvocato, deputato e letterato, nasce a Casoli nel 1876 e si arruola volontario nel 1915 durante la Prima Guerra Mondiale. È proprio durante il logorante imperversare della guerra che si definisce la ricetta del suo Gin, una miscela segreta di alcool e botaniche, capace di scaldare cuori e animo di Ferdinando e dei compagni d'armi.

La famiglia De Cinque ripropone Ferdinando Dry Gin, erbaceo e balsamico, ottenuto da 9 botaniche: Ginepro, Pino Mugo, Lavanda, Rosa, Salvia, Menta, Rosmarino, Timo, Finocchio.

Gentù Porto Cervo Dry Gin

Gentù riprende l'intensità e la complessità olfattiva delle sue botaniche, riconoscibili in tutta la loro individuale freschezza (tre tipi di ginepro, timo, rosmarino). Spigoloso, energico e di carattere. La persistenza aromatica lo rende avvolgente e balsamico, l'alcool è levigato dalle note sapide del ginepro raccolto nella costa oristanese. Gli olii essenziali restano aggrappati al palato per un sorso di grandiosa lunghezza e morbidezza, in purezza o in miscelazione. Alla vista si apre in un giallo paglierino che si perde, cangiando in un acciaio opalescente man mano che gli olii essenziali si rapprendono con la diminuzione della temperatura.

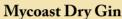




Aquamirabilis

La distilleria Anonima Distillazioni nasce nel 2018 a Gubbio, il suo primo prodotto è stato 43°12° Aquamirabilis. Perché 43°12°? Sono le coordinate geografiche di Gubbio, un nome un omaggio. Il ginepro dell'Appennino tosco-umbro, utilizzato in distillazione con alambicco discontinuo carter head da 200 litri a fuoco diretto, dona al 43°12° Aquamirabilis London Dry Gin un'impronta molto secca con uno spiccato aroma, rinfrescato dalla presenza di botaniche quali bergamotto e limone. Tutti gli ingredienti, ben 12 botaniche, non presentano coloranti, conservanti o aromi. La filiera è artigianale: dall'etichetta alla capsula, al contrassegno, tutto è fatto a mano.







Prodotto da Officine Alkemiche Spirits di Nocera Inferiore, questo gin celebra la costa del Cilento così come il suo colore evoca l'acqua del mare grazie all'infusione del butterfly pea flower. Mycoast valorizza botaniche locali agrumate ed erbacee, il profumo è intenso e persistente, forte il richiamo agli agrumi ed alle erbe aromatiche della macchia mediterranea, con un tocco di balsamicità. Al palato è secco, fresco ed agrumato, la selezione delle botaniche locali, basilico, rosmarino, menta, salvia, foglie di olivo, timo, lo caratterizzano di sentori erbacei, donandogli così un profilo gustativo ben armonizzato e un finale lungo e persistente.

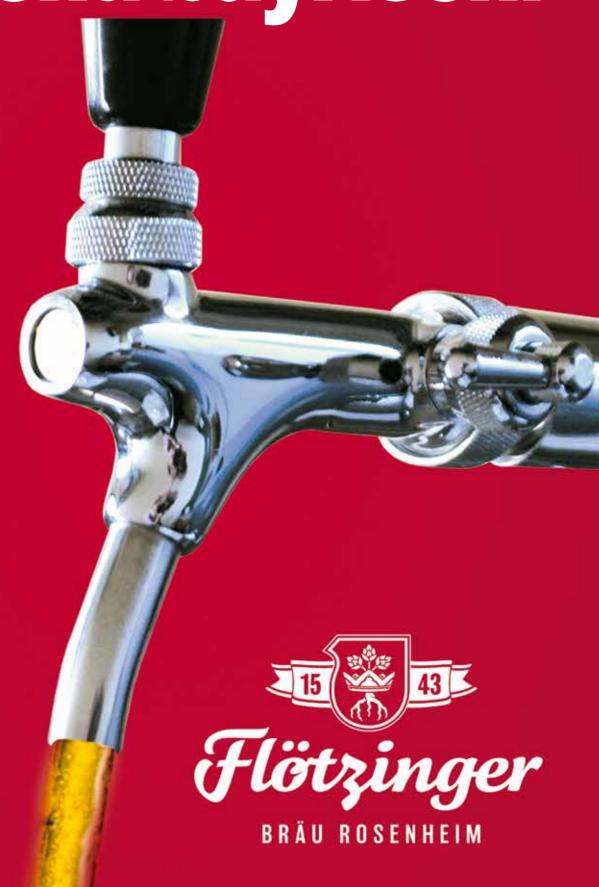
Elektro Gin

Un gin complesso, morbido, vellutato e persistente, con note di zafferano, unico nel suo genere

Elektro Gin è il primo gin italiano allo zafferano distillato con metodo London Dry dal Liquorificio toscano Il Re dei Re. È prodotto con 20 botaniche selezionate, lentamente distillate a bassa temperatura in alambicco di rame così da sprigionare un gusto intenso e complesso. L'aroma intenso colpisce all'inizio per le prevalenti note di ginepro, seguite da quelle agrumate, poi da quelle dello zafferano che ne caratterizzano il colore, poi da quelle erbacee e infine dalle note speziate. Sul finale il sapore persiste a lungo in bocca. Elegante il packaging.



Fließend bayrisch.



CONTATTI ITALIA

Andrea D'Alessandro andrea.dalessandro@floetzinger.de +393357100522 +4917623532974



Distillati in festa

n distillato di pregio da offrire in regalo, a colleghi di lavoro o superiori, a clienti di prestigio o dirigenti di aziende partner, ad un amico caro o ad un affetto di famiglia, è sempre una buona idea: chi lo riceverà sarà sicuramente felice e si ricorderà di voi ogni volta che sorseggerà il gradito dono.

Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 Años

Un rum che è essenza del territorio, della storia e delle eccellenze della tradizione cubana. Un blend magico tra la dolcezza della canna da zucchero e il gentile tocco dei Maestros Roneros di Santiago de Cuba. Invecchiato 11 anni in botti di rovere bianco, selezionate e molto vecchie, offre al naso sentori di frutta tropicale e cocco ed aromi delicati di vaniglia e mandorla; il blend esalta il palato con un bilanciamento eccellente di note mature. La piacevole dolcezza è perfettamente bilanciata con note moderatamente speziate. Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 Años riempie i sensi e ha un finale lungo e rotondo. Perfetto servito liscio, su ghiaccio o in un grandioso cocktail.





Bonollo OF Pineider

Questo Natale regala la morbidezza e la rotondità della Grappa OF Amarone Barrique unita al piacere di poter scrivere su un'originale carta vergata fiorentina: nello speciale cofanetto Bonollo OF Pineider i protagonisti sono una bottiglia di Grappa OF Amarone Barrique Bonollo da 70cl, massima espressione dell'arte di distillazione delle Distillerie Bonollo Umberto di Padova, e il Quaderno Jazz firmata Pineider, azienda specializzata nella creazione di carta da lettere, strumenti per la scrittura e pelletteria di alta fattura che ha ideato un'agenda per gli appunti in pelle dal colore ocra ispirato alle screziature della grappa. Un regalo di lusso dall'aria di un "pensatoio portatile".



Whisky Filey Bay Moscatel Finish

Dal Regno Unito un single malt inizialmente maturato in botti di bourbon prima di essere trasferito in botti di Hogshead provenienti dalla Spagna che avevano tenuto Moscatel per 10 anni. Ne nasce un whisky dal sapore davvero interessante. Leggero e morbido ma con una profondità aggiunta, strati di frutta e spezie dolci... un whisky unico prodotto da Spirit of Yorkshire Distillery. Sul logo la sagoma di una sula, un uccello marino dal corpo affusolato e dal becco leggermente ricurvo la cui specie ha una grande colonia vicino alla distilleria che manifesta così l'attaccamento alla propria terra e alle proprie tradizioni, punto irrinunciabile nella vita di ognuno.





Chopin Christmas Edition Vodka

Nell'accattivante bottiglia a forma a pallina di Natale, la vodka polacca Chopin in limited edition è un distillato di eccellente qualità ed anche un oggetto da collezione. Proposto con scene natalizie e arricchito da fiocchi di diversi colori in base al tema del disegno, mantiene la qualità che l'ha resa prodotto extra-lusso. Frutto di distillazione da tre diversi ingredienti, patate, segale o frumento, e di successive 5 filtrazioni, è prodotta in piccoli lotti con materie prime selezionatissime di fattorie che non distino oltre 25 miglia dallo stabilimento di produzione. La vodka Chopin è chiara e pura, liscia, cremosa, dagli eleganti toni terrosi.







Hennessy X.O Cognac

Un grande cognac tradizionale, tra i più venduti al mondo, il primo ad utilizzare la sigla X.O, cioè extra old, frutto di un assemblaggio di acquaviti invecchiate creato nel 1870 da Maurice Hennessy che così ha fatto nascere una categoria di cognac. Hennessy Cognac X.O ha colore ocra, aroma ricco e generoso con complesse note di frutta matura (fichi e prugne), quercia, spezie, cuoio e delicato profumo di fiori. Al palato, il gusto è sia elegante che strutturato, con forti aromi di "rancio", tipico del lungo periodo in botte, e leggermente pepato. Ideale per chi ama i cognac rotondi, ricchi, complessi. Da gustare con ghiaccio, liscio o con un buon sigaro.

The Whistler Bodega Cask Whiskey

Boann Distillery presenta la sua gamma di whiskey irlandesi single malt con il marchio The Whistler, il fischiatore, un omaggio all'Irlanda, paese da sempre votato alla passione per la musica. Il nome bodega deriva dai cask di Sherry Oloroso della Spagna dove vengono fatti maturare alcuni dei migliori single malt a tripla distillazione che ottengono una singolare vibrazione di sherry, in grado di aggiungere dolcezza e profondità al prodotto finale. Al palato esplodono le spezie, fichi secchi e uva sultanina, accoppiati con cioccolato amaro e scorza di agrumi secchi. Il colore è naturale perché non c'è alcun tipo di intervento di filtrazione.







Rum Diplomático Seleccion de Familia

È un blend di rum invecchiati fino a 12 anni, perfettamente bilanciato, dal profilo complesso ed elegante con gradazione 43% che consente a tutti gli aromi di sprigionarsi nella loro massima espressione. Dal colore ambrato scuro, ha note speziate, è più secco di altre referenze di Diplomático ed è caratterizzato da sentori di legno e prugna che si combinano con note di caramello per un finale persistente. Al naso, invece, aroma di zucchero di canna, miele e frutti rossi, seguito da note di vaniglia e rovere. Perfetto servito liscio, ottimo in miscelazione in cocktail creativi e sofisticati. Un rum esclusivo che evoca, già nel nome, la passione e l'esperienza delle famiglie di distillatori venezuelani proprietarie della D.U.S.A. (Destilerías Unidas S.A.).



Rum Secha De La Silva

Proviene dalle giungle vulcaniche della zona del lago Atitlan, in Guatemala: il suo nome significa "raccolto della giungla". La canna da zucchero di queste terre fertili viene distillata entro 48 ore dalla raccolta e poi trasportata a Rio Hondo, in una zona più fresca, per l'invecchiamento in botti di rovere americano tostate. A questo si aggiungono, in infusione, cacao della regione di Lachuà e chicchi di caffè di Huehue. Il rum rivela da subito potenti note di cacao, poi le note di caffè danno tono e lasciano il posto al lato legnoso e ai sentori di nocciola. Al palato aromi di frutta cotta e alcune sottili note di tabacco biondo. Nel finale, bella dolcezza del cacao e buona lunghezza data dal caffè che estende il gusto tostato.





Tanqueray No. TEN

Portando avanti l'eredità della ricetta originale del London Dry, il Tanqueray No. TEN stabilisce un nuovo standard, affermandosi come primo gin ultra premium. Distillato in piccoli lotti con le quattro botaniche originali del London Dry e l'aggiunta di freschi pompelmi, arance e lime interi, insieme a fiori di camomilla, il Tanqueray No. TEN offre un'esplosione di agrumi freschi a ogni sorso. È l'unico gin e l'unico distillato bianco inserito nella "hall of fame" della San Francisco World Spirits Competition, un onore di cui essere particolarmente orgogliosi. Il gusto morbido e delicato del Tanqueray No. TEN ne fa l'inconfondibile gin premium della gamma Tanqueray. Da gustare al meglio con abbondante ghiaccio, acqua tonica e una fetta di pompelmo rosa a guarnire.

Kilchoman Islay Single Malt Scotch Whisky

Kilchoman, farm distillery scozzese a conduzione familiare, riporta il whisky alle origini seguendo ogni fase, dalla coltivazione dell'orzo all'imbottigliamento, in un processo perfettamente circolare. Questa distilleria artigianale offre alta qualità ai suoi Single Malt Whisky, caratterizzati da tipica torbatura isolana, sentori salmastri e note floreali e agrumate. Eccone due. **Kilchoman Machir Bay**, maturato in botti ex bourbon e poi in botti ex sherry Oloroso per un totale di 6 anni di invecchiamento, ha una buona complessità, con una combinazione di dolcezza, frutta tropicale, fumo di torba e vaniglia. **Kilchoman Sanaig**, il cui 70% è invecchiato in botti ex sherry Oloroso e il 30% in botti ex bourbon, coniuga in modo eccellente il dolce e fruttato da sherry Oloroso al profilo intensamente torbato del distillato.







Brandy Gran Duque d'Alba XO Solera Gran Reserva Williams & Humbert

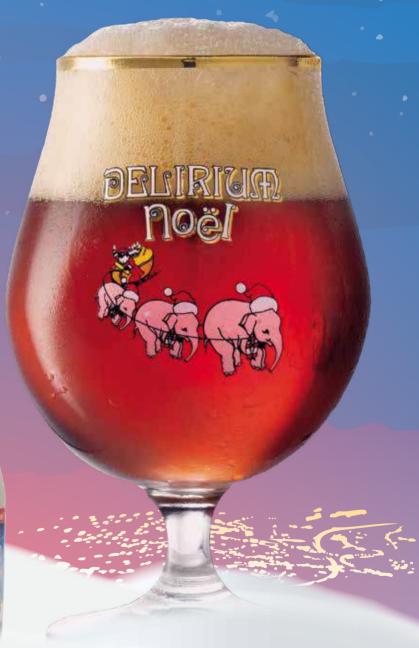
Prodotto dall'azienda Williams & Humbert in Andalusia, questo brandy è ottenuto dall'assemblaggio di Soleras di Gran Duque d'Alba e Gran Duque d'Alba Oro, un blend davvero eccezionale, a sua volta affinato nel rispetto del tradizionale metodo Soleras. Invecchiato minimo 25 anni in botti di rovere, acquisisce tutti i sentori più complessi, tra cui spiccano le note di legno tostato, uva passa, vaniglia e prugna. Si presenta in un caldo color mogano con riflessi oro, è un brandy complesso ma allo stesso tempo equilibrato, vellutato ed elegante, dal retrogusto intenso e persistente. Perfetto per un dopocena, da sorseggiare in accompagnamento a dolci pregiati oppure da meditazione.

Have a Merry DELIRIUM CHRISTMAS

Belgian Winter Ale - 10%

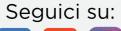
Ambrata. Bouquet aromatico complesso, note dolci, caramellate, fruttate e speziate. Gusto pieno, note intense speziate, finale secco lievemente amaro.







QUALITYBEERACADEMY.IT
#BEREMENOBEREMEGLIO





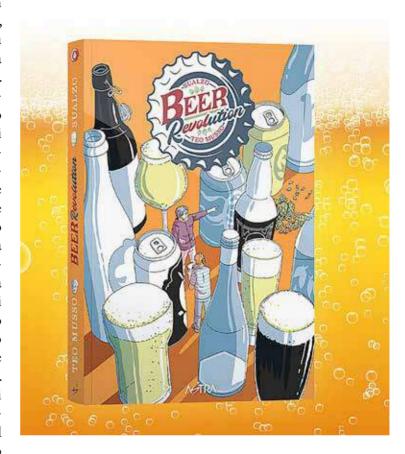




BEER REVOLUTION DI TEO MUSSO E SUALZO

uscito il 12 ottobre il graphic novel Beer Revolution, un viaggio internazionale a fumetti nel mondo della birra, 🗸 nei suoi prodotti e nelle sue eccellenze. Sualzo, tra i più importanti autori di fumetto italiani, accompagna il lettore alla scoperta di alcuni tra i migliori birrifici artigianali del mondo. La guida nel viaggio è Teo Musso, pioniere della birra artigianale in Italia, mastro birraio ideatore e fondatore del birrificio Baladin, la cui missione è quella di appassionare alla birra gli amatori di altre bevande, donando nuova dignità a questo prodotto attraverso cura artigianale, lavoro di ricerca, valorizzazione della tradizione e legame con il territorio e le sue materie prime. L'obiettivo: diffondere la cultura della birra artigianale in Italia. Dalla creazione della società ai primi campi di luppolo italiani, dalla partenza del progetto Open Baladin alla nascita dei locali in diverse città, e fino alla creazione di Teku[®], il bicchiere ideato per la degustazione delle birre artigianali, quella di Musso è un'avventura che ha rivoluzionato i nostri stili di consumo e che si intreccia a quella di tanti altri che si sono lasciati guidare dalla loro visione. E dal loro ottimo gusto. Lo stesso gusto per il lavoro sapiente e accurato, lo ritroviamo nelle tavole bicromatiche di Sualzo con cui si racconta questo mondo. Dal Belgio alla Repubblica Ceca, fino al Giappone e agli Stati Uniti: un viaggio con i più grandi interpreti che animano il settore a livello internazionale. Beer Revolution è un graphic novel avvincente e pieno di curiosità che fa apprezzare fino in fondo una bevanda ancora tutta da scoprire.

I protagonisti, 15 birrifici, 15 personalità, 15 storie: Baladin (Italia), Bevog (Austria), Brasserie à Vapeur (Belgio), Cantillon (Belgio), Cap d'Ona (Francia), Chimay (Belgio), Dogfish Head



(Stati Uniti d'America), Elch-Bräu (Germania), Fàbrica Refu (Spagna), Hitachino Nest (Giappone), Birrificio Kamenice (Repubblica Ceca), Lerving (Norvegia), Moor Beer Company (Inghilterra), Põhjala (Estonia), To Øl (Danimarca).



Spigolature

IEG e Unionbirrai: a Rimini il futuro delle birre artigianali italiane

iglato l'accordo tra Italian Exhibition Group e Unionbirrai per le prossime 5 edizioni di **Beer&Food Attraction**, a partire dalla prossima a febbraio 2023, che si conferma così la piattaforma esclusiva di business, networking e formazione per il comparto delle birre artigianali italiane.

Un padiglione di Beer&Food Attraction sarà dedicato esclusivamente ai birrifici artigianali e ad un innovativo programma di seminari e talk, tra questi la Craft Beer Conference organizzata da Unionbirrai in collaborazione con IEG, che traccerà le nuove prospettive e i trend del mercato, mettendo a confronto tutti gli attori della filiera. Inoltre ci sarà il ritorno a Rimini della premiazione di Birra dell'Anno: giunto alla sua XVIII edizione, il concorso Birra dell'Anno culminerà con la premiazione, domenica 19 febbraio, contestualmente al premio Birrificio dell'Anno, che vedrà coinvolti come giudici esperti degustatori internazionali.

Siamo fieri di aver rinsaldato la partnership con Unionbirrai, da cui era partita la prima edizione di quella che oggi è Beer&Food Attraction, ha sottolineato l'amministratore delegato di Italian Exhibition Group







Corrado Peraboni. Le birre artigianali dettano infatti, da sempre, le nuove tendenze nel settore del beverage, un mercato che in questi anni è cresciuto molto, diventando sempre più protagonista in abbinamento con il food. Italian Exhibition Group ha accompagnato questo sviluppo, ed è orgogliosa di sostenere l'intera filiera dell'OUT of Home anche nei prossimi anni. Il ritorno di Unionbirrai al nostro fianco conferma le manifestazioni di IEG come l'unica piattaforma in Italia per il mondo della birra. Si rafforza la collaborazione tra Unionbirrai e Italian Exhibition Group per Beer&Food Attraction, gli ha fatto eco il direttore di Unionbirrai Vittorio Ferraris, appuntamento a cui saremo nuovamente presenti non solo con il coinvolgimento dei nostri associati, ma anche con l'organizzazione di una serie di conferenze e contenuti che punteranno al dialogo e all'approfondimento delle nuove strategie birrarie e del nuovo mercato del settore, segnato da post pandemia, crisi energetica e conseguenze del conflitto bellico in Ucraina.

ARLECCHINO

ARLECCHINO DI OTUS

Abbiamo aderito all'iniziativa "Birra della Bergamasca" patrocinata dalla Camera di Commercio di Bergamo, dichiara Giampietro Rota, responsabile commerciale di Otus. La nostra keller Arlecchino ci è sembrata la birra più adatta per partecipare a questo storico evento della nostra città. Nella selezione delle materie prime abbiamo privilegiato dove possibile la filiera corta, anche in un'ottica di sostenibilità ambientale: l'orzo è prodotto a pochi chilometri dal nostro birrificio.

Arlecchino è una birra a bassa fermentazione dall'aspetto rustico, leggermente velato. Il colore è dorato-ambrato e la schiuma cremosa è color avorio (EBC 10). 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, capaci di bilanciare l'iniziale gusto di malto, elegante e complesso. Una birra essenziale, facile da bere e versatile negli abbi-

namenti.

SLIP DI OPPERBACCO

Il Birrificio di Notaresco si è presentato a EurHop 2022 con diverse novità, oltre ai suoi famosi cavalli di battaglia. La new entry più eclatante è una *pilsner* con una ricetta tutta nuova (dopo la This is My Pils) da 5% alc. vol., prodotta con 100% malto pils di casa Opperbacco, caratterizzata da note mielate iniziali, finale secco e amaro bilanciato. Il nome **Slip** è un gioco di enigmistica, è infatti una parola bifronte, se proverete a leggerlo al contrario oppure a capovolgere la lattina otterrete la parola Pils.

Accanto a Slip sono state presentate le ultime sour prodotte, debuttanti a EurHop: **Nature 2121** (Terra, Viva, Amarene e Albicocche), le **Sour IPA** (Saaz+Cryo Pop e Styrian Golding) e le **AbruXensis 2021** (Fiori, Pere e Frutti di Bosco).



TURBE TORBATE

Una nuova one shot nata dalla collaborazione del *Birrificio War* con il *Birrificio Italiano*. È una *lichtenhainer* da alc. 4,0% vol. Stile tedesco antico, affumicato, salato, acido... c'è un po' di tutto, lievito, scorza di mela e pera e grano.



Corpo leggero, carbonatazione vivace. Al palato, pulita e con un buon equilibrio, il gusto rispecchia il naso: affumicata, mediamente acida e citrica.

Finale asciutto e secco, basso grado alcolico, molto fresca e da bere in grosse quantità.



Dentro La Cotta

TWO MUCH DA BIRRA DELL'EREMO

Dalla collaborazione con **Rebel's Brewery**, nasce Two Much, *Modern Ipa* da 6%vol.

Prodotta con luppoli Sabro, Galaxy e Mosaic Incognito, è una birra di color giallo paglierino e dalla schiuma bianca e fine. Al naso l'aroma è intenso, con note di frutta esotica come ananas, mango e papaya e con delicate note di cocco e vaniglia. In bocca l'amaro è equilibrato con sensazioni morbide ad inizio sorso, per poi correre veloce verso un fine corsa secco e di carattere.



MÄRZEN DEL BIRRIFICIO PETROGNOLA

Un'autentica birra della festa in stile Märzen, un'edizione oktoberfest che ha visto il suo "O'Zapft is" a fine settembre. Come lo stile il suo nome è **Märzen**, alc. 5,8% vol., ha un bel color rame e schiuma bianca; al naso si avvertono note di malto e cereali ed un fine profumo di luppolo Saaz che ne arricchisce l'aroma.

Al palato è il cereale il protagonista, crosta di pane in particolare, equilibrato da un elegante amaro.





ORRA ARTIGIAN OMITA DAY chocotale & Chocolate Doppelbock **IL NATALE A MODO NOSTRO**

<u>chocofale</u>

La Birra di Natale di Birra OV

I 2022 vede una nuova referenza che si unisce alle birre natalizie già create dal Birrificio L'Orso Verde. Ricordiamo la Gryla doppelbock, dal profumo di mandorla e caramello, che ha saputo scaldare negli anni le fredde serate invernali di tanti beerlovers.

Questo è l'anno della **Chocotale**, anch'essa una **doppelbock** ma con due "tocchi di gusto" unici, l'aggiunta di *grue di cacao* in finale di bollitura e di *purea di pere Williams Bio* a fine fermentazione.

La Chocotale si presenta in un color tonaca di frate con riflessi rubino e schiuma compatta color nocciola, sfoggia 7,9% abv e IBU 23. Al naso si percepiscono fin da subito le note di caramello, pera, canditi, polvere di cacao e nocciola. Al palato ritroviamo le stesse avvolgenti sensazioni accompagnate da sentori di dolci natalizi. Un corpo pieno ed avvolgente accompagna il finale di bevuta. Una birra

brassata per esaltare le papille, sicuramente in grado di allietare i giorni di festa natalizi e che ci saprà accompagnare per tutto l'inverno. Ce l'ha sapientemente descritta **Andrea Rogora**, il birraio di Birra OV, a cui abbiamo chiesto se la Chocotale è solo birra da degustazione o se può trovare abbinamenti con il cibo.

Ovviamente, ci ha spiegato, è perfetta con i dolci di Natale ma si abbina benissimo con piatti di carne sostanziosi, finanche brasati di selvaggina.

La Chocotale è disponibile in bottiglia da 50cl ed in limited edition da 2 litri.

E dal momento che la cura del nostro prodotto è e sarà sempre di più a 360°, la creatività dell'etichetta è stata affidata ad Andrea Volta e alla sua dinamica agenzia The Goodman. Dice Christian Corti DG di BirraOV. Ci siamo ispirati al romanzo di Roald Dahl "La fabbrica di cioccolato", scritto per bambini ma, come sempre, con una morale utile per tutti e cioè: la bontà, quella d'animo intendo, viene sem-

pre ricompensata. Ci sembra un ottimo messaggio. Da Natale e oltre. Esattamente nello spirito di questa birra.





SIAMO QUELLI DELL'ULTIMO MIGLIO!

L'evoluzione del mercato...Ad Horeca a supporto del settore Food & Beverage

on c'è più spazio per i compromessi. Il futuro che vogliamo costruire passa dalla necessità di avere un posizionamento chiaro.

Sostenibilità, socialità, benessere, salubrità saranno elementi chiave per pilotare lo sviluppo del mercato Ho.re.ca.

Ancora una volta il nostro settore sarà chiamato ad affrontare una grande sfida.

Segmentare l'offerta, mettendo a fuoco le fasi di consumo giornaliere, richiederà grande competenza, non solo da parte di chi guida le aziende della ristorazione ma anche da tutti gli operatori coinvolti nella sua lunga filiera.

Attenzione, non parliamo di generalizzare, ma di rendere la nostra offerta più specifica evitando di appesantire la nostra azienda, che oggi più che mai dovrà continuare ad essere snella e facilmente adattabile a questa nuova frenesia del cambiamento, che negli ultimi cinque anni, per dare una idea, ha prodotto più trasformazioni di quelle avvenute nell'arco di trent'anni.

Più generalizzi, più ridurrai le tue opportunità e questo inciderà notevolmente sulla qualità dei servizi e dell'offerta esperienziale del punto di consumo.

Se non vogliamo ingaggiare solo un consumatore da prezzo ma generare valore sul consumo di qualità legato al servizio, dovremo saper sfruttare ogni vantaggio che il territorio su cui operiamo ci offrirà, dando vita a veri e propri "Distretti del Piacere" in cui tutta la nostra offerta food & beverage saprà generare relazioni e punti di fidelizzazione, senza mai perdere di vista l'equazione Attenzione + Sostenibilità = Espansione.





Siamo quelli dell'ultimo miglio, quelli che ingaggiano il consumatore e per vincere questa sfida, sarà necessario avere un team all'altezza del compito.

Avere professionisti della vendita, in sala, in cucina, al banco, in ogni area della nostra azienda chiamata punto di consumo, aumenterà le nostre chance di successo.

Ancora una volta il mercato e il consumatore chiamano, l'Ho. re.ca dovrà rispondere in maniera autorevole e decisa, in questa partita siamo pronti a dare il nostro contributo di qualità.

Corsi e Trainer Ad Horeca

Michele Scutari – Area Manageriale – Corsi: Horeca Manager – A.S.V. (Accoglienza, Servizio, Vendita)

Franco Spagnuolo- Area Manageriale – Corsi: Horeca Gestionale

Franco Grieco – Area Manageriale – Corso: Excel di Base Alessandro Bruno – Area Manageriale – Corso: Horeca Social Pippo Barracano – Area Food – Corsi: Aperitivo, Panino, Poke Bowl, A.S.V (Accoglienza, Servizio, Vendita)

Jay-Pie Gelena – Area Food- Corsi: Pure Sushi, Sushi all'italiana, Poke Bowl

Valentina Finocchio - Area Food- Corso: Sweet

Luigi Cippone- Area Coffee e Bartending – Corsi: Coffeetender, Geometria del Cappuccino, Il Tepo della Drupa, Incipit.

Paki Renzullo – Area Miscelazione – Corsi: Incipit, Raise The Bar, The Lab

Giorgio Chiarello – Area Miscelazione- Corso: Craft Flair Raffaello Cice – Area Pizza – Corsi: Artiere della Pizza 1 E 2° Livello

Rosario Piergianni – Area Beer – Corsi: Beer Educator, Beer Tasting, Beer Cocktails

Rudy Rinaldi – Area Wine – Corsi: Wine Educator, A.S.V. (Accoglienza, Servizio, Vendita)





L'avvicinarsi delle festività natalizie vede il trionfo del tacchino nella sua ricetta più lussureggiante, cotto intero al forno e ripieno di carni miste, mollica di pane e castagne, ma il tacchino è un alimento perfetto in ogni momento dell'anno perché può essere preparato nelle più svariate maniere.

A TAVOLA... C'È IL TACCHINO!

a carne di tacchino, oltre alle notevoli qualità nutrizionali, permette tante interpretazioni culinarie, sia che si usi la coscia che il petto: arrosto, ripieno al forno, in rollè, a spezzatino, alla piastra, in frittura, ad involtino,

in spiedini, a polpette... insomma, il tacchino è versatile e ricco di pregi gastronomici.

Ma quello che per noi oggi è cibo di grande consumo, in Europa è arrivato solo grazie alla scoperta dell'America e fu conosciuto non come oggi lo chiamiamo ma come gallo d'India. Cristoforo Colombo, come tutti sappiamo, credeva di aver circumnavigato la terra e di essere arrivato via mare in India dove aveva notato

questi volatili, più grossi e più brutti delle galline e con piume simili alla lana... insomma per lui erano galli d'India. Con ogni probabilità a portare i primi esemplari in Europa furono i gesuiti al seguito delle milizie spagnole, di certo i tacchini piacquero molto a noi europei, tanto che sembra abbiano fatto parte delle portate al banchetto nuziale di Carlo IX di Francia ed Elisabetta d'Austria nel 1570. Una diffusione quasi immediata se si pensa al tempo trascorso prima che imparassimo ad uti-





lizzare i pomodori, considerati a lungo piante ornamentali, e le patate, dette tartuffoli, che erano foraggio per i maiali.

Ed ora veniamo ai nostri giorni con qualche ricetta gustosa che soddisfi ogni palato, non solo, sia capace di ben figurare in un aperitivo, in una proposta street food, in un picnic di primavera, in ogni portata di un menu.

Per un aperitivo suggerisco dei **Minispiedini di tacchino**, coreografici e molto appetitosi. Basterà fare delle polpettine con la carne di tacchino e infilarle su piccoli spiedi alternandole con cipolla rossa, peperone e ananas, quindi spennellare con salsa barbecue mista a salsa piccante. Infornare a 180°C gli spiedini adagiati su teglia ricoperta di carta forno e cuocere per una ventina di minuti girandoli un paio di volte. Si possono servire accompagnati dalla salsa agrodolce.

Che ne pensate di fermarvi ad un truck food e ordinare una "Cartocciata" di Polpettine di tacchino fritte? Visto che ne abbiamo appena parlato, prepariamole in modo stuzzicante con trito di tacchino e pasta di salsiccia, prezzemolo, sale, pepe, uovo, parmigiano, patata lessa schiacciata, a chi piace uno spicchio di aglio tritato. Lavorare bene l'impasto, dare alle polpette la grandezza desiderata, passarle nel pangrattato e friggere in olio di semi di arachidi.

Quando tornerà la stagione che permette le gite all'aperto, non







rinunciate ad un'incredibile **Torta di tacchino**, ottima anche come spuntino per attacchi di fame. È bella da vedere, sembra una crostata, è sana grazie alla carne bianca del tacchino e alle verdure, la preparazione è un po' lunga ma può essere anticipata ... vale la pena! Occorre preparare l'impasto con verdure a vostro piacimento, broccoli, cavolfiore, carote, sedano, cipolla, antecedentemente tagliate a dadini e lessate in brodo di pollo (circa ½ litro) e poi ben scolate. Mentre freddano sciogliete una noce di burro in casseruola, unite una manciata di farina cuocendo per un paio di minuti (non deve scurirsi) quindi versate lentamente 250ml di latte continuando a girare velocemente, poi aggiungete il brodo sempre mescolando e portate a bollore, salate e toglie-

te dal fuoco. Unite ora il tacchino cotto e tagliato a dadini e le verdure. Questo composto andrà versato in una teglia infarinata, con l'impasto poi andranno create delle strisce proprio come per la crostata di frutta. E infine cottura in forno a 180°C.

Alternativo al ragù di carne tradizionale, il **ragù di tacchino** si presta ad accompagnare pasta corta di semola di grano duro, noi vi proponiamo i fusilli al sugo bianco di tacchino e champi-



gnons. La preparazione del sugo è classica, con cipolla, carota, sedano, uno spicchio di aglio fatti rosolare (togliere ora l'aglio), quindi unire il tacchino tagliato a coltello, rosolare e sfumare con vino bianco, cuocere per mezz'ora, aggiungere ora i funghi champignons e far andare per altri 20-30 minuti. Un piatto saporito e leggero.

Un secondo classico è la **Fesa di tacchino arrosto**, che, se aromatizzata con aglio, rosmarino e salvia, sfumata con il vino e portata a fine cottura con il latte è squisita, rimane morbida ed è molto gustosa.

Ed ora un modo allettante di fare l'involtino, non il solito con fontina e cotto, ma l'**involtino di tacchino al gorgonzola e pinoli**. Facilissimo da preparare, fetta sottile di tacchino, sale e pepe, gorgonzola sciolto con panna steso sulla cotoletta, spolverata poi con i pinoli tritati grossolanamente, basterà arrotolare e chiudere, potrete poi cuocerlo alla griglia o in padella con un po' di burro.

E con le ricette di tacchino potremmo non finire mai questo articolo tante quante sono le possibili preparazioni, basterà un po' di fantasia per fare piatti invitanti e sani.



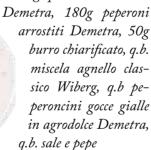


Light Food by Demetra

sempre più vicina la stagione in cui le nostre cucine abbondano di cibi squisiti ma certamente non leggeri né temo si possano considerare salutistici... se non per la nostra psiche che collega le grandi abbuffate natalizie alla gioia di ritrovarsi insieme in famiglia. Abbiamo chiesto a Demetra, che grazie ai suoi selezionati prodotti sa sempre suggerire ricette per ogni occasione, di indicarcene due, saporite ed eleganti, perfette per le tavole delle feste, realizzate con carni bianche: meno grassi e tante proteine nobili per il nostro benessere.

SUPREMA DI POLLO AL BURRO CON PUNTARELLE E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone: 4 supreme di pollo, 240g puntarelle saltate





Aromatizzare con la miscela agnello classica i petti di pollo e cuocere al burro. Saltare in padella i peperoni arrostiti tagliati a listarelle e le puntarelle. Impiattare la suprema accompagnata dai peperoni, le puntarelle e decorare con gocce di peperoncini gialli.

GALANTINA DI POLLO CON PISTACCHI, FINFERLI E CHIPS DI TOPINAMBUR

Ingredienti per 4 persone: 500g macinato di pollo, 15g miscela agnello classico
Wiberg, q.b. pelle di pollo,
50g pistacchi Wiberg,
q.b. preparato per
fondo bruno Demetra, q.b. preparato
per roux bianco Demetra, 100g finferli
trifolati a pezzi Demetra, q.b. topinambur, q.b. olio di arachidi

Preparazione

Wiberg

Insaporire il macinato con la miscela agnello e i pistacchi tritati grossolanamente.

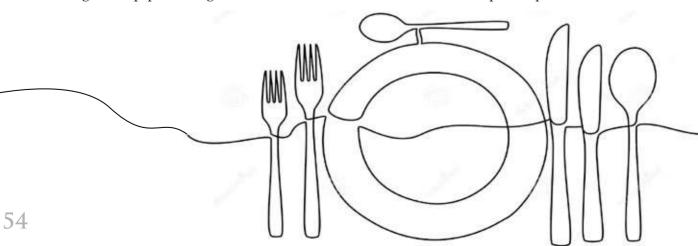
Rivestire uno stampo con la pelle di pollo, riempire con il macinato e richiudere alla perfezione.

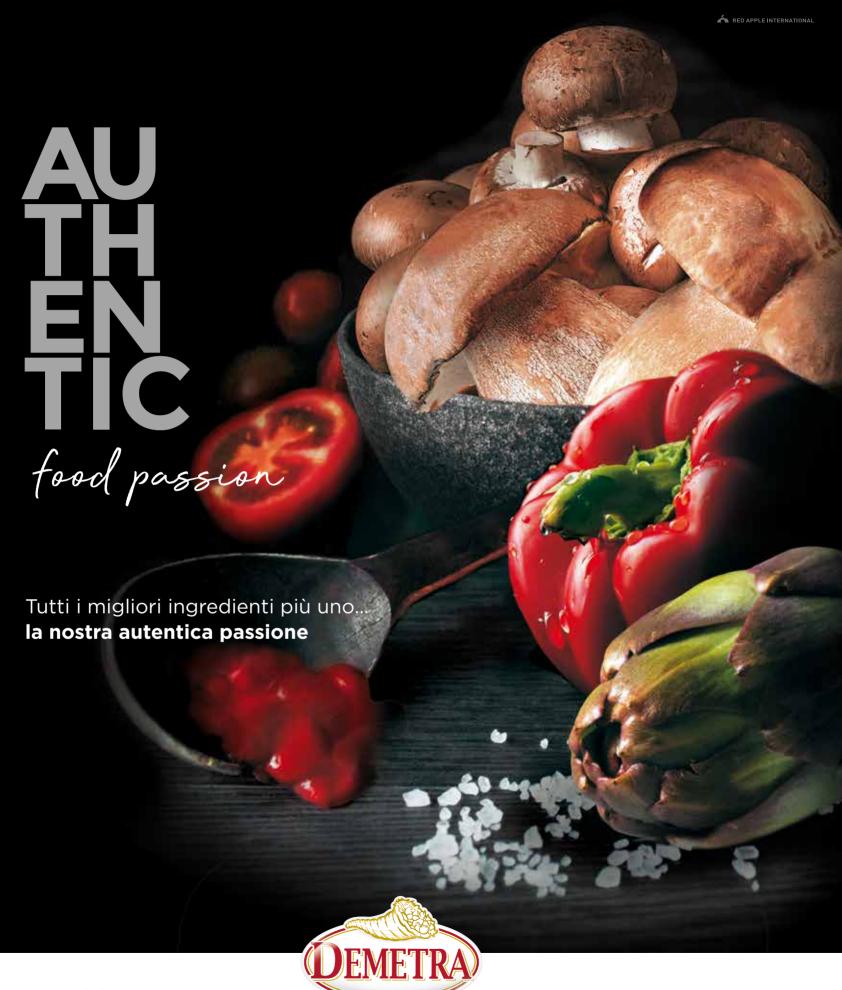
Cuocere in forno a 160 gradi sino a raggiungere i 65 gradi al cuore.

Sciogliere il fondo bruno con un po'd'acqua, quindi unirlo al roux bianco ed amalgamare sino a raggiungere la consistenza desiderata.

Tagliare il topinambur con la pelle a fette sottili e friggere in olio a 170 gradi.

Servire il pollo a fette con i finferli ben caldi, il fondo bruno e le chips di topinambur.









Beer & Food Attraction...arriviamo!

al 19 al 22 Febbraio 2023 troverete la nota azienda Svevi a Rimini Fiera nel Padiglione A5/C5. In una posizione e in uno stand tutto nuovo, il team Svevi sarà pronto ad accogliere il pubblico dei visitatori con lo spirito che da sempre lo contraddistingue e, come di consuetudine, con tante novità. Come in ogni edizione, la fiera Beer&Food Attraction è l'occasione per presentare le novità 2023 ai clienti vecchi e nuovi. Ma la parte fondamentale sarà il confronto: ascoltare i clienti, spiegare i prodotti, pensare ad idee nuove e alle future tendenze del settore. Il motto anche quest'anno sarà

"Svevi, da 40 anni il miglior abbinamento per le tue birre!". L'augurio, anzi la certezza, è che sarà proprio così: 4 giorni dedicati completamente a ciò che l'azienda ama di più fare... unire specialità alimentari uniche al mondo della birra. Nello stand troverete inoltre tutto il vastissimo assortimento di specialità gastronomiche Svevi: dalla più grande selezione di Wurstel di alta qualità, ai formaggi unici nel loro genere, dalle specialità BBQ come il Pastrami, il Pulled Pork e le Ribs agli immancabili Brezel bavaresi. Quindi non resta che scaldare i motori, incrociare le dita, accendere le piastre ed iniziare

a grigliare! Sempre con un boccale di birra in mano, sia chiaro!

Ricordiamo ai nostri lettori di seguire Svevi sui social *Facebook* e *Instagram* all'account: @svevi.1980 o sul sito web <u>www.svevi.com</u> per sapere la posizione definitiva dello stand e gli aggiornamenti dal mondo Svevi.







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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



svevi.1980

www.svevi.com Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA





Staatliches Hofbräuhaus in München Hofbräuallee 1, D-81829 München Tel.: +49 89 921 05-135 Fax: +49 89 906 426 giuseppe.lettieri@hofbraeuhaus.com www.hofbraeu-muenchen.de

Consulente per Centro Sud Italia: Luciano Supino Tel.: +39 335 311 258 Fax: +39 06 207 24 46 supinoluciano@tiscali.it



A Thiene, in provincia di Vicenza, in viale Europa 63 c'è un locale in cui l'innovazione incontra la tradizione sviluppando un nuovo concetto di pizza e food pairing.

Pizzeria alla Rotonda

di Guja vallerini

a una lunga storia questo locale le cui origini risalgono al 1950 e il passar del tempo ne segna l'evoluzione e il successo che ad oggi, e siamo certi in futuro, lo caratterizza. Alla guida della Pizzeria alla Rotonda troviamo i fratelli Mauro e Andrea; Mauro, appassionato dell'arte bianca, ha studiato, approfondito, sperimentato, innovato rendendo la pizzeria un fiore all'occhiello di qualità e gusto.

Ne sono la prova i diversi titoli acquisiti in competizioni nazionali e mondiali, ma soprattutto l'apprezzamento dei clienti che affollano il locale. Come lui stesso dichiara: nella mia pizzeria gli ingredienti fondamentali sono pochi ed essenziali, passione, studio della materia prima e fantasia nella composizione delle nostre pizze.

La Pizzeria alla Rotonda si presenta molto bene, in un moderno stile industriale che accoglie il pubblico in due ampie sale... ma siamo convinti che se anche non fosse così gradevole sarebbe sempre piena tanto è innovativa la sua proposta gastronomica. Massima attenzione è dedicata alle diverse esigenze dei clienti, ci sono pizze "bilanciate" per chi sta attento alle calorie;



da sx Riccardo Parisotto, ragente di Birra Ingross, Mauro di Pizzeria alla Rotonda

ci sono le "vegane" che danno una vera alternativa alla solita pizza alle verdure; ci sono le "speciali" con farciture squisite davvero insolite e le "classiche", ma quello che ci ha colpito in modo particolare sono le "nuvole", con un impasto a lunghissima lievitazione, con il cornicione croccante e il cuore morbido e alveolato... una nuvola per l'appunto. Famosa in tutto il Veneto è la Nuvola con l'impasto al Prosecco, farcita con tartare di manzo, crema al prosecco e parmigiano, salsa al tuorlo d'uovo e germogli di porro.

Ciò che **fa tendenza** nella Pizzeria alla Rotonda sono gli abbinamenti, insoliti e originali, con i cocktail. Mauro ha scelto prodotti artigianali anche per i cocktails come del resto per le birre... la sua filosofia si muove sui principi della territorialità, artigianalità oltre all'alta qualità.

Ecco qui tre proposte **pizza + cocktail**.

Un giretto per le malghe, un ideale ritorno al passato con il trenino Vaca Mora che dalla pianura portava all'altopiano di Asiago. Il cocktail è *Mora Tonic*, amaro vaca mora di Poli Distillerie, acqua tonica, scorzetta di limone, ghiaccio, la pizza è *Giro di Malga*: mozzarella fior di latte, ricotta fresca, soppressa con il filetto e asiago stravecchio a scaglie.

L'emozione tra le onde, un ricordo che sa di mare. Cocktail *Soffio di Mare*, con Gin Onde e acqua tonica, bacche di ginepro e ghiaccio, *Pizza Tocchia*: mozzarella fior di latte, zucchine, code di gambero, pesce spada a carpaccio e grattuggiata di lime.

Il Frate e il Pesto, un viaggio verso il convento sulle alture di Prà dove i frati fecero il primo pesto.

Piero il Genovese, cocktail con Piero Dry Gin, succo di limone, basilico, acqua tonica e ghiaccio, accompagnato da *Pizza Pizzutella*: mozzarella fior di latte, pomodori pizzutelli, pesto alla genovese, basilico

58











Le birre stagionali sono una tradizione birraria che si perde nella notte dei tempi e sono proposte sempre ben accolte e attese dai consumatori. Nascono come risposta all'esigenza naturale di maggior freschezza o corposità in base alle temperature ed alle ricette da accompagnare, ma anche per onorare la stagionalità delle materie prime che la natura offre.



proposito di birre legate alla stagionalità delle materie prime, recentemente abbiamo parlato di *Amarcord del Raccolto* Annata 2022, la Wet hop di Birra Amarcord,



prodotta con fiori di luppolo appena raccolti. Con l'inverno alle porte e le festività natalizie dal sapore così "cozy", vi presentiamo la loro ultima stagionale dedicata all'inverno e al Natale, la *Amarcord del Nevone*, una *strong amber ale* color mogano e dai riflessi rossi, con un grande equilibrio tra note dolci ed amare.

"Il profumo ed il gusto di questa birra invernale sono leggermente speziati, grazie all'accurata selezione di materie prime e spezie come fave di cacao, bacche di vaniglia e buccia d'arancia, che abbiamo dosato con cura ed equilibrio." racconta Andrea Pausler, Mastro Birraio del birrificio.

"Il tenore alcolico è ben sostenuto e bilanciato da un corpo robusto e strutturato, che la rendono perfetta per scaldare gli animi e ravvivare l'atmosfera e le tavole durante i mesi più freddi, dall'antipasto fino al dolce", conclude Andrea.

Una birra complessa, ma sorprendentemente morbida, che si lascia gustare con estrema facilità, il cui nome è un tributo alla celeberrima scena della neve e del pavone nel Capolavoro di Federico Fellini, Amarcord.

In un attimo siamo proiettati quindi in una bella città di mare dipinta di bianco dalla neve, con un calice avvolgente di *Amarcord del Nevone*, una coperta e magari una fetta di panettone o un pezzetto di torrone.

Per gli abbinamenti foodie? È la birra ideale per i piatti della tradizione natalizia. Fumanti lasagne, teneri arrosti, selvaggina, o perché no, brodetto di pesce! La Amarcord del Nevone sarà anche compagna ideale per i dolci invernali: panettone, cioccolato, creme, torroni e biscotti speziati.

E non dimentichiamo i beer cocktails! Da provare un Dark and Stormy rivisitato con la *Amarcord del Nevone* che impreziosirà questo storico cocktail. Una vera coccola invernale semplice da realizzare: rum, ginger beer e birra Amarcord del Nevone... i vostri clienti ne andranno matti!



Lo sappiamo, quello che rende grande l'Italia, sono le idee dei suoi imprenditori. Sempre più spesso, infatti, il know how rappresenta il bene di maggior valore per le aziende, eppure non viene sfruttato adeguatamente.

Marchi, brevetti e manuali qualità hanno un valore economico quantificabile in maniera certa.

In Fisco Solution siamo specializzati nella valorizzazione dei beni immateriali: attraverso una perizia di stima dei nostri esperti, riusciamo a certificare il valore del marchio e di tutti i beni immateriali dell'azienda.

In questo modo aiutiamo gli imprenditori a:



PROTEGGERE IL PATRIMONIO AZIENDALE E PERSONALE



RISPARMIARE
SULL'IMPOSIZIONE FISCALE



CRESCERE E PORTARE L'AZIENDA AL SUCCESSO



Sergio Puddu, 32 anni, specializzato nel campo della valorizzazione di marchi d'impresa e proprietà intellettuale, piani industriali, costituzione e gestione di holding, programmazione fiscale, passaggio generazionale, modelli di tutela patrimoniale. La sua Mission è orientata a offrire agli imprenditori gli strumenti per capitalizzare le imprese, permettendo loro di risparmiare risorse utili per crescere e acquisire maggiore credibilità con stakeholders e banche.

WWW.ALESANDCO.IT

ER CULTURE IN ITALY **SINCE 2006**

SPREADING CRAFT BI

I trend degli ultimi mesi indicano un progressivo cambiamento nelle richieste dei consumatori di birra artigianale. Dopo un lungo periodo in cui bevute estreme, ricche e complesse sono state nei bicchieri dei più, la bevibilità sembra tornata al centro dell'attenzione.

FLAVOUR, DRINKABILITY, ENJOYMENT.

Il ritorno in grande stile delle birre in Cask

ualunque sia il territorio geografico di riferimento, gli stili tradizionali sembrano attirare sempre più attenzioni. Nel mondo britannico non si tratta solo di stili. Gli occhi sono puntati su Bitter, Pale Ale, Porter e Stout caratterizzate da un buon equilibrio delle parti ma, soprattutto, su uno specifico contenitore: il Cask. Il Cask (o firkin) è uno speciale tipo di fusto da 41 litri, in cui la birra viene trasferita subito dopo la prima fermentazione. Si tratta di una birra non ancora pronta per il consumo, che per essere servita deve ancora subire una seconda fermentazione o maturazione. Questo processo è nelle mani del Publican che, aprendo il fusto e permettendo all'ossigeno di entrare in contatto con il prodotto (venting), completa la sua evoluzione. Il risultato finale è una birra dall'aspetto talvolta leggermente velato, che ha una carbonatazione molto più delicata e, poiché non è filtrata, ha un profilo aromatico più vivido e complesso. Il lievito, ancora vivo e attivo (live beer), rimane presente nella birra conferendole un gusto più "vivo". Per godere al meglio di una birra in Cask, è necessario consumarla entro 48 ore dalla fine della maturazione.

Le birre in Cask sono la massima espressione della tradizione brassicola britannica ed è una vera fortuna che tanti birrifici stiano lavorando per mantenere alta l'attenzione su questi prodotti. Dalle realtà storiche fondate più di 100 anni fa, come **St. Austell**, a birrifici più recenti come **Black Sheep** e **Orkney**, fino ad arrivare a realtà moderne come **Siren** e ovviamente **Moor** che ha fatto delle Modern Real Ales il suo biglietto da visita.

Lavorare con birre in Cask è sicuramente un impegno non indifferente, che richiede accortezze speciali e conoscenza della materia. Allo stesso tempo, permette di avvicinarsi ad un modo unico di servire e bere la birra, tradizionale ed incredibilmente contemporaneo. **Ales&Co** nasce dalla passione dei suoi fondatori per le Real Ales inglesi, per questo da oltre 15 anni importa in Italia le migliori birre internazionali, in bottiglia, lattina, fusto ed ovviamente in Cask e Pin a caduta.

Vista l'incredibile delicatezza di questo formato, Ales&Co lavora con i prodotti in Cask esclusivamente nei mesi più freddi dell'anno, creando campagne di preordine ad hoc per i diversi birrifici a cui è possibile accedere inviando una mail a info@alesandco.it













EICHBAUM

Eichbaum Privatbrauerei Gmbh & Co Kg Kafertaler Strabe 170 Mannheim 68167 info@eichbaum.de;



Anno 23 n°6 - 2022

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extramoenia s.r.l. Viale Mazzini 120 03100 Frosinone (Fr) amministrazione@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni Marcella Fucile Roberta Ottavi Matteo Fiorucci Michele Scutari Matteo Leone Guja Vallerini Danilo Piperi Milena Lelli Aida Rossi Giuditta Nervi

Collaborazioni tecniche

Irene Cava Francesco Stufara

Redazione, grafica ed impaginazione

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 Ouesto Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Ales&Co	<i>62</i>
www.alesandco.it	
Beer Gravity	5
www.beergravity.com	
Birra Amarcord	9
www.amarcord.it	
Birra Flea	42
www.birraflea.com	
Birra Forst	<i>IV</i>
www.birraforst.it	
Birra OV	46
www.birraov.com	
Birra Viola	47
www.birraviola.it	
Birrificio del Ducato	6
www.birrificiodelducato.it	U
	44
www.birradimont.com	•
	45
Tel. +39 0574 176 0708	4 3
	11
Bitburger Braugruppe	11
www.bitburger-international.it	21
8	31
www.birraandsound.it	
Cuzziol	<i>53</i>
www.cuzziol.it	
Demetra	<i>55</i>
www.demetrafood.it	
Eichbaum Privatbrauerei	<i>63</i>
Tel. 06.59876467	
Fisco Solution	<i>61</i>
www.fiscosolution.it	
Flötzinger	<i>37</i>
andrea.dalessandro@floetzinger.de	
Globo Beverage	49
Tel. +39 340 8975748	
HaachtPag	<i>10</i>
www.haacht.com	
HB München	<i>57</i>
Tel. +49 8992105/0	
IEG Beer&Food Attraction	13
www.beerandfoodattraction.it	10
Krombacher	II
www.krombacher.com/it	11
Kuchlbauer	8
www.kuchlbauer.de	o
	7
Kühbacher	/
www.kuhbacher.com	~ 1
Mutinelli Bischofshof	31
Tel. +39 0464 431101	TTT
Mutinelli Weltenburger	111
Tel. +39 0464 431101	
QBA	41
www.qualitybeeracademy.it	
Svevi	<i>56</i>
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft	<i>15</i>
www.tebsdraft.com	
VD Glass	<i>43</i>
www.vdglass.it	

PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15.00 intestato a: Extramoenia srl Viale Mazzini 120 Scala D 03100 Frosinone - FR

Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT IT 33 H 02008 74630 000500023822 Indicare la causale: Abbonamento Birra&Sound. Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato, alla mail: redazione@birraandsound.it o per posta a: Extramoenia srl Viale Mazzini 120 Scala D 03100 Frosinone - FR

X	
LOCALE	
nome del locale	
via	
сар	
città	provincia
tel.	
e-mail	
nome del/i titolare/i	
RAGIONE SOCIALE	
nome dell'azienda	
via	
сар	
città	provincia
partita iva	





Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA DI MONASTERO AL MONDO

