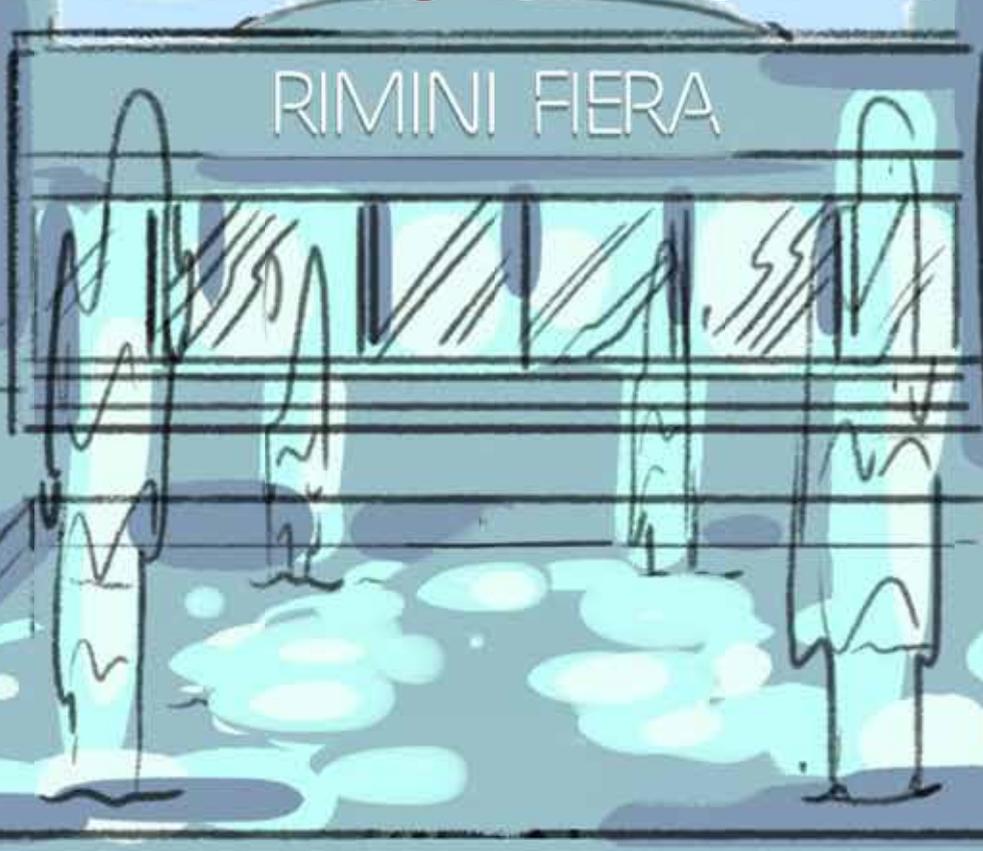


B&S

BIRRA & SOUND

RIMINI FIERA



LOCALI Osteria Fuori Porta a Verona **ON THE ROAD** A Roma con Brauerei Eichbaum **IN VETRINA** Birra Amarcord a B&FA, Birra Camba in lattina, Vin Service in DISPENSEable, in Franconia con Mönchshof **SPECIALE** Tequila y Mezcal, Dall'agave a Velier, L'Artigianalità del Mezcal **MKTG** Nuova immagine Theresianer **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta **TENDENZE** Spirito Agricolo



KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

CI VEDIAMO A

BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

PAD C5 - STAND 155

B&S

VOUCHER O NON VOUCHER?

Il mondo dei locali di Pubblico Esercizio vive oggi, oltre alle difficoltà energetiche ed a quelle economiche dovute all'inflazione, un problema legato alla ricerca di personale e ai costi del lavoro. Abbiamo sentito molti gestori lamentarsi perché non trovavano personale di cucina e di sala, verissimo, c'è però da chiedersi perché. Orari stressanti, lavoro nei giorni festivi, paga bassa sono certamente alcuni dei motivi. C'è chi pensa invece sia la poca voglia di lavorare dei giovani, chi capisce che chi è qualificato preferisce andare all'estero dove guadagna di più. Ed ora l'altro lato della medaglia, quello del datore di lavoro che, durante e dopo la pandemia, di problemi economici ne ha avuti a iosa. Quando valuta il costo di un dipendente, ben sapendo che quanto esborsa supera lo stipendio di chi ha assunto, beh! non chiediamoci perché esiste un mondo di lavoro sommerso e il "nero" continua ad andare alla grande. Problemi enormi che non si possono affrontare in un breve editoriale ma questo mi porta a parlare di una delle misure della Legge di Bilancio 2023 che ha reintrodotto l'uso dei voucher per i lavori occasionali nella ristorazione. So che ai nostri lettori è chiaro cos'è il "picco" e quanto sia necessario un rinforzo che non può, per sua natura, essere strutturale. Il voucher, se correttamente usato e quindi non nasconda una forma di precariato "povero", è un bene. Il valore nominale di ognuno di questi "buoni lavoro" è di 10 euro l'ora (7,50 euro netti) ma, rispetto a prima, la soglia di utilizzo passa da 5mila a 10mila euro all'anno, nuovo limite per le prestazioni occasionali. Una opportunità per un momento difficile purché senza abusi.



SOMMARIO

14

FIERE

• **Beer&Food Attraction 2023 sempre più internazionale**, in Fiera a Rimini dal 19 al 22 febbraio.

• In fiera con noi: eventi, masterclass, degustazioni, matching... questo e altro vi attendono nello **stand 138 di Birra&Sound nel Padiglione C5**.

18

BACK

• Incontri di **Weissbierbrauer Kuchlbauer** in locali forniti da **Il Torchio**.



22

LOCALI

• A Verona un locale storico in cui respirare l'atmosfera da pub/osteria: **Osteria Fuori Porta**.



24

ON THE ROAD

• Grazie a Miriam Supino, consulente Italia di **Eichbaum**, molti locali a Roma offrono birre della birreria di Mannheim. Eccone alcuni: **Baccanale**, **Birrificio Marconi**, **Fornace Stella** e **Inside Pub**.

PRIVATBRAUEREI EICHBAUM



28

IN VETRINA

• **Birra Amarcord a B&FA 2023 presenta** l'estensione di gamma delle Classiche e delle BAD Brewer **in fusto**. Non solo, sempre più energia green, obiettivo ZERO EMISIONI.



• **Birra Camba in lattina**, Markus Lohner, il titolare, ci spiega i vantaggi di questo packaging.

• Sostenibilità, innovazione, digitalizzazione e sinergia tra le aziende consociate: **Vin Service** per un 2023 **inDISPENSEable**.



• **Franconia**, Regione di delizie gastronomiche e di Mönchshof Kellerbier.



20

EVENTI

• Presso Ad Horeca **BarChef® Competition - Colleghi**, dedicata al punto di consumo.



38

SPECIALE

• **Tequila y Mezcal**, origini e storia dei distillati di agave che stanno conquistando quote di mercato a livello internazionale. **Dall'agave a Velier**, guidati da Dom Costa Mixology Expert di Velier alla scoperta anche dell'**Artigianalità del Mezcal**.

Spigolature 50 - 52

Dentro La Cotta 54 - 56



46

MARKETING

• Dopo il trionfo di Birra Vienna al Brussels Beer Challenge, Theresianer annuncia la nuova rotta per il 2023.



62

DALLA CUCINA

• HB München in pairing, zuppe tedesche abbinate alle birre originali Hofbräu München.



72

IT

• Menu il Software gestionale per la ristorazione di Passepartout di San Marino.



48

DEGUSTAZIONE

• Con DOuMIX? e Liquid Basement, forniti da Coranto Beer Company, Cocktails all'Hedera Bistrot.



• Zuppe Gourmet con Demetra, due ricette superlative!



74

QUESTIONE DI STILE

• Ambasciata Italiana Sossons d'Orval, rinnovamento dopo il Gran Capitolo di Trento 2022.



50

BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature

• Dentro la Cotta

• A Rimini con Svevi una valanga di novità!



58

TENDENZE

• Spirito Agricolo Gusto Italiano, il format dove le birre IBEER sono sapientemente abbinate a una proposta ristorativa di qualità.



70

ATTREZZATURE

• Rational - Sprechi di Energia, controllarli grazie a ConnectedCooking.



76

OSSERVATORIO

• Leroy Breweries e la sua Poperings Hommelbier.

• Premio Innovation Awards al SIAL 2022 per Oliba Green Beer.





FERMENTO 43

In piazza Carlo Coletti 43, a San Donato Val di Comino in provincia di Frosinone, per volontà dei fratelli Massimiliano, Riccardo e Donatella apre i battenti il 3 agosto scorso Fermento 43. Difficile definirne il format per le tante proposte fatte al pubblico e per il modello d'arredo, sicuramente un full time, bar a tutti gli effetti dalla mattina per poi assumere nel corso della giornata le caratteristiche di una birreria con accompagnamento di golosi taglieri per chi non ama bere a stomaco vuoto. L'offerta birraia è notevole, 5 spine con birre tedesche, belghe e l'irlandese Guinness; ci dice Massimiliano: *abbiamo sfidato l'opinione comune che ci sconsigliava questo "atteggiamento" da pub ma abbiamo vinto*. Il locale, che si presenta caldo e accogliente, così organizzato, ha ampliato il suo pubblico che ora giunge dalle zone limitrofe, tanto più che si è affermato come punto di riferimento per le serate di musica live con gruppi del territorio frosinate.



PHILOSOPHY OF BEER



BEER & FOOD
ATTRACTION
PAD. C5 STAND 112

KIEM

Philosophy of Beer



I - 39011 Lana (BZ) | T +39 0473 561354

info@birreKIEM.com



birreKIEM



birreKIEM.com

CHARLES QUINT



DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

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

www.haacht.com

ALPEX SPRITZ ELETTO PRODOTTO INNOVAZIONE DELL'ANNO

Al BarAwards Gala Dinner, evento organizzato ogni anno da Bar Giornale per premiare i migliori professionisti, locali e prodotti del settore del fuori casa, l'azienda **Fonte Plose si è meritata il primo posto nella categoria "Prodotto Innovazione dell'anno"** con **Alpex Spritz**, nuovo nato della linea Alpex, premiata anche al suo debutto due anni prima. Il **Dott. Andreas Fellin, Presidente di Fonte Plose** commenta il riconoscimento come *un risultato che ci auguravamo per un prodotto introdotto all'inizio dell'anno come una sfida e che ha già riscontrato grande successo. Il nostro intento era proprio quello di dare un segno di innovazione e offrire un nuovo modello di aperitivo al passo con i tempi...*

Il gusto amaro e un po' agrumato dell'omonimo aperitivo alcolico, e la bottiglia ready to drink da 20cl consente al barman di presentarlo come un classico cocktail, rigorosamente "on the rocks".

Alpex Spritz completa la **linea di sodate Alpex Supreme Tonic Water** che comprende già Acqua Tonica Indian Dry, Acqua Tonica Italian Taste, Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon e Soda.





Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA
DI MONASTERO AL MONDO

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

www.weltenburger.de



PIACERE ENERGIZZANTE DALL'ANNO 1050



Importatore Generale

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

IRON HILL'S HOP WATER

Zero alcool, zero carboidrati, zero calorie e zero problemi per chi cerca il sapore del luppolo e nient'altro. Il birrificio Iron Hill negli States lancia per il mese di gennaio un'acqua infusa di luppolo con zero alcol per le persone che vogliono liberarsi degli eccessi natalizi. **Iron Hill's Hop Water** è una bevanda frizzante 0% ABV realizzata con una miscela di sei luppoli, Azacca, Jarrylo, Cascade, Chinook, Cashmere ed El Dorado, ed è offerta in quattro gusti mocktail: Raspberry Limeade, Peach Tea, Blackberry Lemon e Hop-jito ispirato al mojito. *Sono un birraio, dichiara il direttore di Iron Hill Brewery, amo la birra e bevo spesso anche acqua per una maggiore idratazione. L'acqua di luppolo è il meglio di entrambi i mondi: fornisce il profilo aromatico della birra con i benefici idratanti dell'acqua.*



TEBS DRAFT

"Draft is passion"

REALIZZAZIONE IMPIANTI DI SPILLATURA
DI QUALSIASI TIPOLOGIA SIA STANDARD CHE PERSONALIZZATI



FORNITURA PRODOTTI E SERVIZI A 360°

Materiale pronta consegna, occasioni di usato garantito, noleggio operativo, consulenza tecnica, promozioni, installazione e manutenzione programmata

info@tebsdraft.com

www.tebsdraft.com



Numero Verde

800 301 335

Chiamata gratuita

Via Cimabue, 16 – Besana Brianza (MB)

SPORTIVA PER NATURA.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.



@forstbeer

/BirraForstBier

www.forst.it



BIRRA
UFFICIALE



BIRRITALIA 2022-23

Beverfood.com Edizioni ha pubblicato il nuovo annuario settoriale BIRRITALIA 2022-23 che, con 312 pagine ricche di dati, immagini e informazioni sui birrai e le birrerie, gli importatori, i fornitori specializzati e i distributori, può essere considerato a pieno titolo la "Bibbia" del settore birrario nel nostro Paese. L'annuario rappresenta una guida indispensabile per chiunque voglia operare con cognizione di causa in un mercato composito e articolato come è quello delle birre, ma anche per chi voglia approfondire per motivi professionali o culturali il mondo birrario italiano.



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

16 **B** 49

Bischofshof
Das Bier, das uns zu Freunden macht



MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

www.bischofshof.de

Wookey Jack

BLACK RYE IPA



Scopri i nuovi arrivi
Firestone Walker su www.qba.beer



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENBEREMEGLIO

Seguici su:



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

RCH Pay

Sicuro, utilizzabile ovunque, senza costi di attivazione e canoni mensili, **RCH Pay è il sistema di pagamento tap to phone** che trasforma l'intera gamma di registratori telematici dell'azienda trevigiana in veri e propri POS, in grado di accettare, attraverso un semplice dispositivo Android, i pagamenti dei clienti su tutti i principali circuiti.

RCH Pay è scaricabile dal Google Play Store e comunica con la cassa telematica RCH o MCT del punto vendita, attraverso l'app RCH PayBox. RCH Pay è un servizio evoluto che permette agli esercenti di rispondere in modo veloce, user friendly ed estremamente economico, a consumatori sempre più inclini a utilizzare i pagamenti elettronici per i loro acquisti.

RCH Pay è una risposta concreta alle esigenze degli esercizi commerciali che devono far fronte a una crescita esponenziale

*delle richieste di pagamento contactless sui differenti circuiti. Utilizzare il proprio dispositivo, trasformandolo in un Pos semplice e sicuro, garantisce una continuità operativa nello store, senza gravare sugli esercenti con costi aggiuntivi per hardware o manutenzioni. Siamo certi che per facilità di utilizzo, flessibilità ed economicità, RCH Pay sarà un servizio molto apprezzato dai nostri clienti, ha commentato **Nicola Cassoli**, Direttore Commerciale e Marketing di RCH S.p.A.*



PERGOLA LUCE DI GIBUS

Un design lineare ed essenziale che permette una vista sull'orizzonte libera da ostacoli; grazie alla peculiare giunzione a spigolo vivo tra gamba e guida portante, la pergola inclinata Luce di Gibus conferisce un'intonazione elevata agli spazi esterni, offrendo al contempo un'efficace protezione solare ed un piacevole comfort visivo.

Impacchettabile, con chiusura manuale o motorizzata, la copertura consente inoltre una gestione versatile della radiazione solare, permettendo all'occorrenza di godere di una maggior esposizione alla luce. Realizzato in tessuto impermeabile, il tetto protegge infine adeguatamente dalla pioggia, consentendo un utilizzo dell'outdoor anche a fronte di condizioni meteorologiche instabili.

Area di piacevole relax, proposta per aumentare il comfort e la qualità della vita outdoor delle persone, questa pergola può essere dotata di optional quali: riscaldatori elettrici, per sfruttare la pergola anche nei periodi meno caldi; impianti audio per godersi la musica en plein air; illuminazione a led a basso consumo energetico. Pergola Luce è **l'ideale**, oltre che in ambito residenziale e in contesti business, anche **per i dehors dei locali horeca.**



Leikeim

Birre Tradizionali Bavaresi   [leikeim.de](https://www.leikeim.de)



Qualità e tradizione dal 1887.

Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza

Riva del Garda | 6 - 9 Febbraio 2023

PAD. C3 STAND B01

Beer & Food Attraction

Rimini | 19 - 22 Febbraio 2023

PAD. C5 STAND 187



A taste of the English countryside



**GREAT
NEWSOME**

A wide range of beers direct from the farm in Yorkshire, England, including bitter, stout, blonde, golden and lager, are all available - order your supply today. Only available in Italy via Beergate, visit www.beergate.eu

**BEER
GATE**

MICROBREWERIES
DISTRIBUTION

BEER&FOOD ATTRACTION 2023 SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE

Beer & Food Attraction 2023, il salone di Italian Exhibition Group dedicato a birre, bevande, food e tendenze per l'*out of home* in Fiera a Rimini dal 19 al 22 febbraio, ospiterà grandi competizioni internazionali. Si parte in grande stile: nel giorno d'apertura si disputeranno le selezioni per il **Bocuse d'Or** di Lione nel 2025. Quattro i team che domenica 19, durante i Campionati della Cucina Italiana della FIC, Federazione Italiana Cuochi, si contenderanno la partecipazione alla finale europea del concorso dedicato al grande cuoco francese. A prepararli, ci saranno la **Bocuse d'Or Italy Academy** diretta da **Luciano Tona**, con **Enrico Crippa** presidente e **Carlo Cracco** vicepresidente e la **FIC**, guidata dal presidente nazionale **Rocco Pozzulo**. Di respiro internazionale anche il **Worldchefs European Grand Prix 2023**, semifinale del concorso culinario Global Chef Challenge, che si terrà a Singapore durante il Worldchefs Congress del 2024. Organizzata in collaborazione con la FIC, la tappa italiana della competizione richiederà ai concorrenti di circa 20 Paesi di dimostrare, nei quattro giorni di manifestazione,

la propria maestria nelle arti culinarie in tre diverse categorie di gara: Global Chefs Challenge, Global Pastry Chefs Challenge e Global Young Chefs Challenge - Trofeo Hans Bueschgens. Beer&Food Attraction si conferma appuntamento di riferimento per l'industria della ristorazione fuori casa e come hub per anticipare i trend e le evoluzioni, oltre che per valorizzare i migliori talenti del settore, con un fitto calendario di competizioni ed *endorser* di spessore. Tra gli eventi, la 7ª edizione dei **Campionati della Cucina Italiana**, vetrina importante sia per gli chef partecipanti, sia per le tipologie di cucine, da gourmet a street food. La pizza torna protagonista con la 2ª edizione di **Pizza senza Frontiere**, oltre 600 pizzaioli da tutto il mondo impegnati in 16 diverse competizioni, un campionato mondiale realizzato da **Ristorazione Italiana Magazine** in collaborazione con **IEG** e il talent tv **Master Pizza Champion**, con il patrocinio di **A.P.R.** - Associazione Pizza Romana. La migliore ricetta gourmet di panino all'hamburger verrà decretata nel corso della 5ª edizione della Burger Battle, evento promosso da Lantmannen Unibake, che vede la partecipazione dei migliori Burger Chef d'Italia.



BEER & FOOD

ATTRACTION

RIMINI
EXPO CENTRE
19 · 22 FEBBRAIO 2023

beerandfoodattraction.it

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

organizzato da:

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

con il patrocinio:

AssoBirra
Associazione dei Birrai e dei Vignaioli

Federazione Italiana Distributori Birra
italgrob
ASSOCIATA CONFININDUSTRIA

in contemporanea:

International
**HoReCa
meeting**
Congress • B2B • Parade


BBTech expo

In Fiera con NOI

Lo stand di Birra&Sound a Rimini Fiera, in occasione di Beer&Food Attraction 2023, vuole, con i suoi 160 mq, interpretare l'immagine complessiva, e complessa, del variegato mondo horeca, la sua continua evoluzione e le sue necessità.

Durante i quattro giorni della manifestazione il punto focale sarà, come sempre, la birra ma grande importanza avranno anche i distillati e i cocktails, così come non trascureremo il casual food, gli snack salati sempre in crescita di gamma, il marketing e la comunicazione per piccole e medie aziende, gli aspetti formativi, professionali e gestionali, la conoscenza di base dell'amministrazione e della fiscalità. Quanto appena detto è, da quando siamo nati nel 2000, la mission di Birra&Sound, è quanto ci permette di avere un pubblico di affezionati seguaci in tutta la filiera horeca: industria, artigianato, distribu-



zione specializzata, pubblici esercizi e indotto, come dimostrato dalle numerosissime presenze che il nostro stand ha sempre accolto.

Questo 2023 vedrà molti eventi nello stand B&S, eccone alcuni:

- **Master Tap**, la premiazione degli addetti alla spillatura nei locali birrai nazionali, segnalati dai distributori specializzati in beverage e visionati da una giuria di esperti qualificati.





- **Craft Beer Selector**, il riconoscimento, dopo un'analisi dei marchi rappresentati, a 3 distributori nazionali specializzati nel commercio e divulgazione di birre artigianali.
- Nomina di **Degustatore dell'anno**, ormai alla 7ª edizione. Dopo Roberto Parodi, Flavio Boero, Mauro Pellegrini, Max Dubini, Domenico De Conti e Michele Camastra non resta che scoprire chi sarà il settimo conoscitore, cultore e degustatore di ogni ceppo brassicolo.
- Premio alla carriera con **Onore al Merito**, alla 2ª proclamazione. L'anno scorso ha visto questo prestigioso premio assegnato a chi ha

aperto il primissimo pub in Italia: correva l'anno 1964 e a Rimini "Richard" Di Angelo era già simbolo del Rose&Crown.

I partners di B&S, ognuno esponente di uno dei tanti aspetti del mondo horeca, contribuiranno a dare rappresentazione di questo settore, organizzando **masterclass** e **degustazioni**, pronti a fornire informazioni e chiarimenti ai visitatori. Sarà questo lo **spirito di Matching** che animerà lo stand: formare relazioni durature con reciproci effetti positivi.

Attraverso il portale di Birra&Sound ed i social FB e IG daremo comunicazione del programma dettagliato degli eventi. La struttura dello stand, oltre alla

zona redazione che vedrà impegnati redattori e operatori video in interviste e riprese, offrirà con le sue numerose sedute e tavoli la tradizionale accoglienza e ospitalità che da sempre contraddistingue gli stand di Birra&Sound.

Punto centrale dello stand è il banco bar (messo a disposizione da SIFA), con barlady specializzata in mixology, riferimento per le degustazioni dei tanti prodotti esposti nelle vetrine frigo.

Non mancherà il Corner Caffè per gli addetti allo stand e per gli ospiti... e che caffè: Hausbrandt! Potevamo non avere un piccolo ma efficacissimo banco spina? C'è!



I primi di novembre, alla Pizzeria Doro di Macerata Campania e al Black Laak RistoPub di Santa Maria Capua Vetere, entrambi in provincia di Caserta, due interessanti incontri birrai grazie alla rinomata azienda brassicola Kuchlbauer e all'azienda di distribuzione Il Torchio di Valle di Maddaloni.



BACK

Birra Kuchlbauer sta sempre più conquistando il palato degli italiani. Siamo infatti di fronte ad una Birreria familiare, la famiglia Salleck /Horsch è giunta oggi alla nona generazione, che ha fatto della birra weiss il suo fiore all'occhiello.

Il motto che andiamo a citare esprime la loro filosofia e la loro mission: *l'artigianato, una produzione delicata e le migliori materie prime provenienti dalla nostra regione sono le solide basi per le nostre speciali birre Weiss.*

Le birre di **Kuchlbauer** sono birre dal carattere forte, prodotte secondo il Bayrisches Reinheitsgebot, conosciuto come Editto della Purezza, emanato nel 1516 ed ancora adesso le caldaie, in acciaio come da normativa, hanno un'emozionante copertura in rame.

Il gusto unico di tutte le birre Kuchlbauer deriva dai propri ceppi di lievito, dall'ottima acqua di pozzo e dal famoso luppolo Hallertau. Difficile resistere alla tentazione di gustarle. Dello stesso parere Oreste Giannini, titolare con il fratello





dell'azienda Il Torchio, che nella gamma di prodotti ha voluto anche Kuchlbauer ed ha saputo posizionarla in locali con caratteristiche diverse.

Ne è un esempio il percorso fatto con **Oreste** e **Maike Flohe**, responsabile vendite estero di Kuchlbauer.

Il primo locale in cui abbiamo notato il successo riscosso da birra Kuchlbauer è stata la **Pizzeria Doro Gourmet** in via Trieste 52, a Macerata Campania... e con le pizze del maestro pizzaiolo Luca Doro non poteva che abbinarsi altrettanta

qualità. Ricordiamo che Luca è considerato un punto di riferimento per la Pizza verace Napoletana e Gourmet in Campania, nonché premiato dalla Guida de l'Espresso con ben Tre Pizze in quanto Pizzaiolo dell'Anno 2022.

A Santa Maria Capua Vetere, in via Sandro Pertini 16, il format del locale in cui Kuchlbauer brilla vicino all'insegna è un **RistoPub**, il **Black Laak** dove Giuseppe sa fare un'offerta veramente notevole di panini gourmet... ognuno si sposa con la Kuchlbauer più giusta.



Si è svolta il 30 novembre scorso, a Modugno di Bari presso Ad Horeca, società di consulenza e formazione, la prima competizione nazionale a squadre dedicata ai punto di consumo.

BARCHEF® COMPETITION - Colleghi

A sfidarsi sono stati 14 locali, rappresentati dal bartender e dallo chef, colleghi per l'appunto. Ogni team ha presentato le proprie ricette drink, rispettose delle indicazioni del regolamento, in "food pairing". I 14 finalisti della competizione hanno affrontato una impegnativa selezione online che ha visto i giudici valutare le ricette senza conoscerne gli autori; la qualità dei concorrenti ha indotto la giuria ad aumentare il numero previsto di finalisti.

Come si è svolta la gara

I team si sono riuniti in Ad Horeca dove i giudici hanno sorteggiato l'ordine di esibizione. È stato il sindaco di Modugno, Nicola Bonasia, impegnato da mesi per la valorizzazione del settore, ad aprire i lavori dopo la lettura del regolamento e la presentazione della gara.

Ogni team, in ordine di uscita, ha avuto a disposizione 2 minuti per il set-up della postazione e 10 di gara.

Tre le giurie di esperti

GIURIA DI DEGUSTAZIONE, composta da quattro esperti food e beverage, il cui compito è stato valutare sapore, aspetto e abbinamento delle ricette food e drink degustate. I giurati: Lo scrittore e critico enogastronomico, Mario Bolivar; L'esperto di settore Fabio Cellie, responsabile del progetto Spirit dell'Azienda Cippone & Di

Bitetto; L'Ambassador dell'Azienda Bacardi Adriano Ronco, sponsor di gara; Lo Chef Giuseppe Boccasini, cromatista culinario. GIURIA DI COMUNICAZIONE, che ha giudicato l'esposizione e la presentazione delle preparazioni proposte dai vari team. Rappresentata da: Luca Gennaro, direttore commerciale della rivista di settore Birra&Sound, e Francesco Panebianco, responsabile commerciale di Tonight.

GIURIA TECNICA, detta anche GIURIA DI PEDANA, rappresentata dai due trainer delle aree coinvolte: Filippo Barracano, Chef Trainer e Paki Renzullo, Master Trainer area Miscelazione.

Il loro compito è stato controllare che le ricette preparate corrispondessero a quelle inviate e che non ci fossero errori di esecuzione, inoltre questa giuria poteva assegnare punti di penalità e controllava il tempo di esecuzione.

Le tre giurie hanno determinato il podio di gara; non solo...una quarta giuria è stata coinvolta per valutare l'aspetto "instagrammabile" delle ricette e la parte "exhibition" del team. È la GIURIA INFLUENCER, composta da Antonluca Iasi, influencer, avvocato, enogastronomo e fondatore del @salentofoodporn_official, e Tommy e Kevin, di Bari Food Porn, influencer del mondo food, che in chiave pop comunicano brand e attività. La loro valutazione ha permesso un premio extra!





1° Team classificato: Alive di Putignano con Bartender Vincenzo Favatà e Chef Andrea Arzano. Hanno vinto un viaggio di 2 giorni + ospitalità presso Casa Martini a Pessione + una borsa di studio del valore di € 800.00 da utilizzare in formazione.



3° Team classificato: U'Kor di Bari con Bartender Haneul Lee e Chef Antonio Girolamo. Hanno vinto 2 zaini della linea Porsche Martini + una borsa di studio del valore di € 350.00 da utilizzare in formazione.



2° Team classificato: Tickety Boo di Polignano a Mare con Bartender Rosa Di Turi e Chef Ilaria Carmen Carbone. Hanno vinto ingressi per l'evento Bar Show di Roma 2023 + una borsa di studio del valore di € 500.00 da utilizzare in formazione.



Premio Influencer: Team Old Fashion di Taranto con Bartender Marco Schirano e Chef Andrea Bottari. Hanno vinto una Gift Box del valore di € 350.00 da utilizzare in formazione.

L'Organizzazione

A cura di **Ad Horeca**, la scuola più completa ed innovativa pensata per i professionisti presenti e futuri del canale ho.re.ca. Dal presupposto che *"un professionista felice lavorerà al meglio e renderà felici anche i suoi clienti"* e dalla voglia di cambiare direzione nel mondo Food & Beverage nasce Ad Horeca, che propone non

semplici corsi ma percorsi formativi in grado di trasmettere competenze ed accendere la passione. La scuola Ad Horeca presenta una struttura innovativa distribuita su 1000 mq e sviluppata su due piani. È costituita da sei sale attrezzate con strumentazione specifica per ogni area di formazione. Presenta inoltre un auditorium da 90 posti per meeting e presentazioni.

Gli Sponsor

È la terza Christmas Competition che Ad Horeca organizza in collaborazione con l'Azienda **Bacardi**. Un progetto che ha l'obiettivo di valorizzare la cultura d'impresa aumentando il brand identity attraverso azioni di visibilità, formazione ed eventi. Bacardi, fondata a Cuba nel 1862 da Don Facundo Bacardí Massó, è attualmente il brand di rum più conosciuto al mondo. Reduce dagli espropri a danno di imprese private dovuti alla rivoluzione castrista, Bacardi trasferisce la propria produzione a Porto Rico. Nel 1993, acquisendo la torinese Martini & Rossi, Bacardi è diventata una tra le più grandi aziende mondiali per produzione e distribuzione di bevande alcoliche. Oggi è di proprietà della Bacardi Limited, la più grande Società privata a conduzione familiare.



ad
horeca

A Verona, in via Gerolamo dai Libri 26/C, un locale storico in cui respirare l'autentica atmosfera del pub e dell'osteria di una volta.

Osteria Fuori Porta

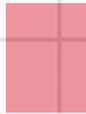
Nel cuore di Borgo Venezia, a due passi da Porta Vescovo, incontriamo Alfonso, per tutti Fofò, che, dal 1990 ha rilevato l'Osteria Fuori Porta e ha saputo mantenere l'atmosfera "romantica" che ognuno di noi pensa appartenga alle osterie di un tempo: semplicità, familiarità, spontaneità. La semplicità è nell'accoglienza e nella qualità di base di tutto quanto viene offerto all'avventore, la familiarità è quel rapporto confidenziale che Fofò ha saputo creare con i clienti ma è anche il contributo della famiglia di cui il figlio Mirco è l'epigono, la spontaneità è nella franchezza dell'accoglienza, senza artifici e senza tecnologie... all'Osteria Fuori Porta si parla, si beve, si mangia, ci si diverte in compagnia, non ci si distrae con Tv, cellulari o giochi elettronici. Un'osteria dove però si beve birra!

E se quando ha aperto il locale era meno grande e con solo 3 spine di birra, oggi ospita fino a 100 persone e le vie birraie sono diventate 6, fornite da Belletato Bevande di Castagnaro con il supporto di una sua agente di eccezione, Gabriella Ceolaro. Fra le birre la **Flötzinger declinata in Hell e Dunkel** che riscuotono grande successo di pubblico. Non manca una variegata offerta gastronomica: cuore del food sono i panini, le piadine e le pizzette di panetteria ma anche verdure e primi piatti fatti in casa. Il pubblico dell'Osteria Fuori Porta varia in base all'orario di servizio perché il locale apre alla mattina con le colazioni, fa il pranzo con una clientela di lavoratori e dalle 18 a notte ha un pubblico giovane, dai 25 ai 30 anni. Moderno come un full time ma con un'aria di altri tempi. Bravi!





LOCALI





Le Birre **PRIVATBRAUEREI EICHBAUM** a Roma

di Milena Lelli

Nel 1679, a Mannheim, fu fondato un birrificio che oggi è uno dei più grandi ed efficienti della regione tedesca del Baden-Württemberg. È l'azienda brassicola più antica della città ma anche una delle più moderne, con tecnologie di imbottigliamento e produzione all'avanguardia, terzo birrificio tedesco per esportazione per l'estero. La gamma di birre prodotta è vasta, ben più di 16 tipologie diverse, e per tutte è evidente un'accurata selezione degli ingredienti e la grande capacità dei mastri birrai. Grazie a Miriam Supino, consulente per l'Italia di Privatbrauerei Eichbaum, sono disponibili nel nostro Paese e già hanno conquistato Roma. Proprio insieme a Miriam abbiamo fatto un tour in alcuni dei numerosi locali che offrono alla clientela le birre Eichbaum, non mancherà l'occasione per conoscerne altri.



La nostra prima tappa è nella Prenestina, in via Cairano 14 all'**Inside Pub**. Qui ci aspetta Stefano Antonini, uno dei due soci del locale. Nato nel 2006 come irish pub e in un'altra via del quartiere, nel 2015 si trasferisce nella sede attuale e prende l'aspetto di una birreria. Il locale è il punto di riferimento della zona con una clientela consolidata. Si presenta con un'unica sala interna, circa una cinquantina di posti, e, dal periodo del covid, sono state aggiunte delle sedute all'esterno. *Per quanto riguarda la birra alla spina, con le sue 13 vie e una a pompa, l'Inside Pub ha una predilezione per le birre tedesche, cercando di coprire comunque tutti gli stili*, ci dice Stefano. Monta ormai da tre mesi le birre **Eichbaum**, in particolare la **Pilsner** e la **Strong Lager**, entrambe accolte con entusiasmo dalla clientela. Accanto alle birre, varia è anche l'offerta



gastronomica dai panini ai fritti, dalle carni a lenta cottura e bassa temperatura fino alle proposte per vegani. Non possono mancare inoltre le feste birraie, St. Patrick e l'Oktoberfest dove l'offerta gastronomica si arricchisce di piatti bavaresi. L'Inside Pub è il posto giusto dove passare una serata in compagnia di visi conosciuti bevendo una buona birra.



Lasciamo la Prenestina e ci dirigiamo presso il **Birrificio Marconi**, in via Enrico Fermi 71/73 in zona Marconi, dove ci accolgono Andrea Patacchiola, il titolare, e Marco Severini, il direttore del locale. Il birrificio, aperto dal 2016, all'interno è la classica birreria con uno stile in legno e ferro. Locale ampio che, con i suoi cento posti e passa, soddisfa al meglio il pubblico eterogeneo che lo frequenta. Il Birrificio è un progetto curato e portato avanti con passione e dinamicità ed una particolare attenzione all'offerta e al servizio proposto. Alla piastra troviamo lo chef Rocky che è pronto a stupire i clienti con piatti del giorno dettati dalla sua inventiva e creatività. Fiore all'occhiello è la cura per le birre. Con 21 spine di cui due a pompa, l'offerta birraia del Birrificio Marconi è molto ampia. Su una spina è sempre montata una



loro produzione, attualmente una *West Coast Ipa*, realizzata presso una beer firm della zona. Con piacere sono proposte alla clientela anche birre artigianali italiane, prediligendo produzioni del territorio con Rebel's, Jungle Juice ed ECB. Dal settembre del 2022 sono state aggiunte all'offerta di Birrificio Marconi anche le birre Eichbaum, la *Weizen* e la *Bock*, che hanno ricevuto una risposta molto positiva e sono ormai fisse. Il Birrificio Marconi è quindi il luogo giusto dove passare una serata, anche davanti a una partita di calcio in compagnia, accompagnati da hamburger, snack italiani e una lunga lista di birre.



Salutiamo Marco e, insieme ad Andrea, ci dirigiamo a pochi passi da Santa Maria in Trastevere, precisamente il via Lungaretta 81, dove troviamo il **Baccanale**. Aperto dal 2007, Andrea ne è titolare e gestore, è il classico irish pub degli anni '90. Fra hamburger, birre alla spina ed eventi sportivi nazionali e internazionali in TV, il Baccanale è frequentato principalmente da turisti, vista la zona dove si trova, ma non



ricerca danno vita alla Fornace Stella. È semplicemente una pizzeria con cucina, come ci dice Roberto, semplicemente perché spesso le cose semplici sono anche le migliori. L'aria che si respira all'interno è familiare ed accogliente, 4 le sale arredate di-



manca comunque la clientela abituale. L'offerta gastronomica mira ad accontentare tutti con ottimi burger, di manzo, pollo, maiale, agnello, fino alle varianti Vegane e di pesce con salmone, tonno e merluzzo. Da non dimenticare inoltre antipasti sfiziosi e fritti di alto livello. A fianco della proposta di cocktail non potevano mancare le birre, 10 le birre alla spina, fra cui la **Weizen** della Eichbaum, e birre in bottiglia e in lattina, tutte ben ripartite in classiche e artigianali a rotazione. Anche se turistico, il livello del Bacchanale è alto e questo è molto apprezzato dalla clientela.

Insomma, al Bacchanale ce n'è per tutti e per tutti i gusti, e se poi aveste richieste particolarmente originali, non esitate a chiedere allo staff: la loro creatività e disponibilità renderanno la vostra permanenza particolarmente piacevole e unica nel suo genere!

versamente, ognuna è un luogo speciale dove sentirsi a casa. La pizza è realizzata con farine bianche e un 20% di farine integrali con 48h di levitazione, è un incontro tra lo stile romano e quello napoletano: gli amanti della romana le riconoscono la giusta croccantezza, gli amanti della napoletana,



ritrovano in lei l'amata scioglievolezza. Tutto questo grazie al tocco magico del Maestro Pizzaiolo Giancarlo Casa. A questa fantastica offerta gastronomica si aggiungono 4 spine, di cui due con la **Lager** e la **Weizen** della Eichbaum, presenti da 4 mesi, che vanno ad arricchire le serate dei clienti.



Lasciamo il Lungotevere per dirigerci, insieme a Miriam, in zona piazza Bologna, più precisamente in Piazza Lecce 9 dove ci aspetta Roberto Priora, socio insieme a Enrico Mercatili della **Fornace Stella**. Nel 2018, da managers di azienda, Enrico e Roberto si ritrovano ristoratori e con studio e





SEIT



1679

EICHBAUM

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

CONSULENZA PER L'ITALIA
SUPINO ZAHRA - miriam.debbiche@libero.it
Tel. 335.311258 - 331.8077532 - 06.59876467 - 327.7398597

IMPORTAZIONE DIRETTA CON PIATTAFORMA A BOLOGNA E ROMA



a Beer&Food Attraction 2023

Dopo due anni delicati a causa della pandemia, il comparto della birra, nel 2022, ha ritrovato numerosi motivi per sorridere, così come il reparto ho.re.ca. Il settore birrario torna a raggiungere traguardi importanti a livello globale, con previsioni di crescita che hanno portato i birrifici a guardare al futuro con fiducia.

È il caso di Birra Amarcord che, con ottimismo si è messo in ascolto dei propri clienti e partners e presenta al Beer and Food Attraction di Rimini, novità per il 2023 che spaziano tra l'estensione di gamma e importanti attività che gli permetteranno anche quest'anno, per il 3° anno consecutivo, di produrre le loro birre con un bilancio energetico a **Zero Emissioni**.

Estensione della gamma in fusto

Per Birra Amarcord il 2022 non è stato solo l'anno del 25mo anniversario, ma anche quello che ha visto la nascita ed entrata in gamma permanente di un grande traguardo produttivo, la 100% Italiana, una birra fortemente voluta, che tesse un legame indissolubile tra campo coltivato e birrificio; un progetto di filiera italiana, che unisce il malto d'orzo da agricoltura sostenibile del Sud Italia ed il luppolo coltivato in Romagna (di cui ben il 35% è in fiore), grazie all'azione sapiente dell'acqua pura di fonte appenninica.

Ma è stato anche un anno di ascolto: grazie alle numerose visite in birrificio organizzate per partner provenienti da ogni an-



golo dello Stivale, Birra Amarcord ha potuto elaborare concrete strategie che prendessero in considerazione le necessità ed evoluzioni dell'ho.re.ca.

È anche per questo motivo che il birrificio Romagnolo presenta al Beer & Food Attraction un'importante estensione di gamma che coinvolge sia le Classiche, che la linea più luppolata BAD Brewer, **in fusto**.

La linea delle Classiche Amarcord viene arricchita da una Bianche (11.5 plato - 4.9%vol) e da una IPA (13,5 plato - 6% vol alc), mentre la linea BAD Brewer viene potenziata con una Red Ale



ABBIAMO A CUORE
LA NOSTRA TERRA

(15 plato - 6,5% vol alc.) e una Strong Ale (19 plato - 9% vol. alc). Due linee complete e ben distinte tra loro, con identità diverse, che vanno ad intercettare tipologie di locali differenti. Entrambe caratterizzate da ricette alto-vendenti collaudate, perfezionate e messe a punto nel tempo, che hanno dimostrato di incontrare il gusto e la soddisfazione del consumatore. In questo modo anche **il consumatore potrà meglio identificare un singolo marchio e fidelizzarsi** ad esso, sperimentando i diversi prodotti di una gamma finalmente completa, sia essa Amarcord oppure Bad Brewer.

Ogni singolo prodotto della gamma potrà godere della forza del brand ed al tempo stesso rafforzarlo, accrescerne la reputazione e favorire il successo del marchio.

L'estensione delle gamme in fusto rappresenta un importante strumento che Amarcord mette a disposizione per l'ho.re.ca. al fine di affrontare le nuove esigenze del mercato.

I fusti di Amarcord Gradisca e Bad Brewer American Lager resteranno nel Polykeg 30lt; le specialità passeranno invece nel più efficace, commercialmente parlando, Polykeg 20lt, sempre con sacca alimentare ed asta pescante, per garantire il massimo della qualità ed il minimo degli sprechi.

"Abbiamo (sempre più) a cuore la nostra terra"

Un'altra bella novità per Birra Amarcord è l'ammodernamento ed ampliamento dell'**impianto fotovoltaico**: è stato organizzata la sostituzione dei pannelli installati sul tetto del Birrificio nel 2011, con pannelli di ultima generazione, oltre alla copertura di un'ulteriore parte del tetto del birrificio. Queste azioni gli per-



metteranno di passare da 100kWp a 275kWp e, con questi 600 nuovi pannelli **autoproduurranno il 20% del fabbisogno di energia elettrica**; la parte restante continuerà ad essere acquistata con garanzia di provenienza **da fonti 100% rinnovabili**.

Questa energia green, unita al progetto di compensazione delle emissioni di CO2, consentirà, per il 3° anno consecutivo, di produrre le loro birre con un bilancio energetico a **ZERO EMISSIONI**. Nel corso del 2023 ci saranno, poi, ulteriori investimenti volti a ridurre l'impatto energetico.

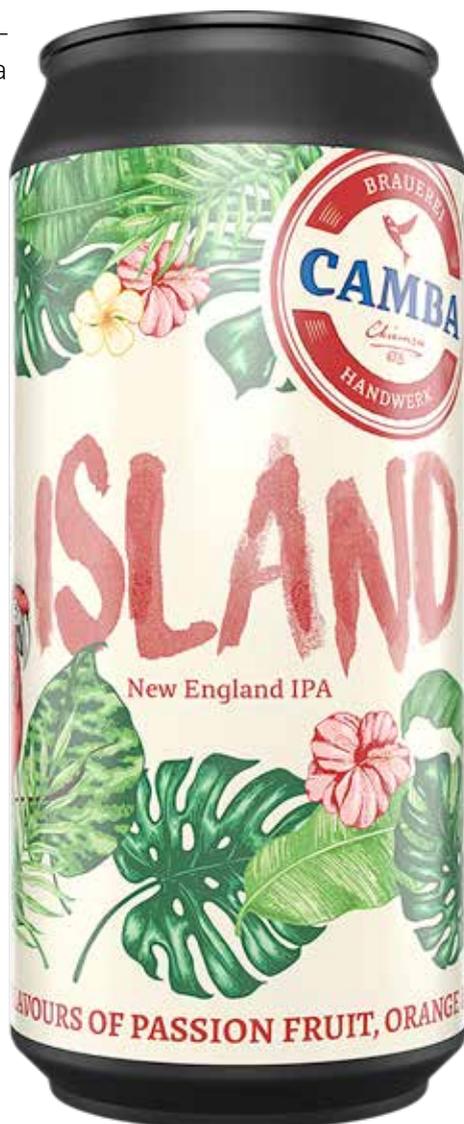
Un birrificio in continuo fermento, è il caso di dirlo, che vede la transizione ecologica come dovere e necessità verso il Pianeta. Non per niente uno dei claim ben visibili nelle loro bottiglie è proprio "Abbiamo a cuore la nostra terra".



BIRRA CAMBA IN LATTINA

Camba Bavaria si afferma nel panorama brassicolo tedesco per la sua "diversità": nelle origini recentissime, correva l'anno 2008, nella vasta produzione di numerosi stili non solo tedeschi ma anche internazionali, nel know how tecnologico da cui ha origine il birrifico (ricordiamo che Birra Camba nasce per volontà di Markus Lohner titolare dell'azienda BrauKon, produttrice di impianti per la birra, che voleva dimostrare l'alta qualità delle sue attrezzature in grado di brassare tanti stili).

Tradizione e innovazione vanno a braccetto in Camba Bavaria e, come ebbe a dirci proprio Markus Lohner: sappiamo unire tradizione, moderne tecnologie e nuove conoscenze per produrre le nostre birre dal carattere forte. E che siano anche birre di successo è provato dai numerosi premi vinti, non ultimi quelli dell'anno appena trascorso: ben 13 medaglie tra World Beer Award ed European Beer Star. Creatività e innovazione sono i punti forti di questo poliedrico Birrifico che apre al 2023 con la proposta di ben 14 birre in lattina che potremo gustare in Italia grazie all'azienda Muti-



nelli, *Beer & Beverage, Passion & Know-How*. Abbiamo chiesto a Markus Lohner perché abbia fatto questa scelta di packaging, ancora una volta oltre le righe della tradizione.

La scelta della lattina offre vantaggi importanti, ad esempio rallenta il processo di invecchiamento della birra e permette una maggiore stabilità del gusto. Non solo, l'impermeabilità alla luce evita aromi e sapori sgradevoli, addirittura "skunky"... e scelgo l'inglese per non dire puzzolente. Per le birre più luppolate si ha in lattina una miglior conservazione di gusto e colore. Come vede i vantaggi sono molteplici e noi di Camba vogliamo sempre essere all'avanguardia. E mi permetta, non solo per qualità e gusto ma anche per risparmio energetico. Lo dico in modo schematico, in 4 punti che credo di grande interesse per tutti. 1. Da un report della Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung mbH (GVM) (Società per la ricerca sul mercato degli imballaggi) risulta che il tasso di riciclo delle lattine in alluminio è estremamente elevato, minimo il 96%. 2. Si è calcolato che più lungo è il percorso di trasporto della lattina di alluminio, migliore è la valutazione del ciclo di vita rispetto alle bottiglie di vetro. 3.

Si impiega molta meno energia per riciclare materiali in alluminio rispetto al vetro. 4. L'al-





luminio delle lattine utilizzato per le bevande viene riciclato fino ad una percentuale del 73% contro il solo 20-30% delle bottiglie di birra usa e getta. Sono 4 punti di estrema importanza per una società brassicola che vuole stare al passo con i tempi.

Sentiamo adesso il parere di Stefano Mutinelli che, come azienda di distribuzione e importazione, movimenta e immagazzina birra. Che ne pensi di questa nuova linea di packaging di Birra Camba?

La valuto positivamente, per noi e per i nostri clienti. La lattina ottimizza gli spazi, pensa che su un bancale europallet con le lattine da 33 cl si ottiene il 2,5% in più di spazio rispetto alla bottiglia da 33 cl; se poi si fa il paragone tra lattina e vetro da 50 cl addirittura il vantaggio di spazio della lattina è quasi il doppio. Poi il peso

in fase di trasporto è inferiore con relativo risparmio di costi di carburante. E per finire, di grande utilità anche per il gestore di un locale, le lattine sono facilmente impilabili... per chi ha magazzini ridotti un bel vantaggio!

Non ci resta che scoprire a Beer&Food Attraction le nuove lattine di Birra Camba, belle, buone e rispettose dell'ambiente.



IN VETRINA

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



Saremo presenti a Beer & Food Attraction 2023 – Padiglione A5 – Stand 125
19-22 FEBBRAIO 2023



MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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



VINSERVICE[®]

DISPTEK

Sostenibilità, innovazione, digitalizzazione e sinergia tra le aziende consociate: i valori del Gruppo Disptek, evoluzione di Aalberts Dispense Technologies, per un 2023 inDISPENSEable

Tante le novità che Vin Service ha lanciato nell'anno 2022, che si è appena concluso in modo molto soddisfacente e che si preannuncia altrettanto intenso per il 2023.

Ne parliamo con **Alberto Mangini, Sales Manager Italia di Vin Service**

“Un anno davvero ricco di idee, progetti ed eventi motivati da una significativa ripresa di tutte le attività nel campo della ristorazione. Il piacere di incontrare i clienti in Fiera a BBTech Rimini, dopo due anni di pandemia, è stato lo spunto per concentrare la nostra attenzione sulla

vicinanza al cliente, rendendo il servizio sempre più efficiente, grazie ad una mirata programmazione.

Quali sono i progetti di Vin Service per il 2023?

“Tantissime le novità: dai progetti incentrati sulla sostenibilità con la colonna CIRCULAR in materiale 100% riciclato e riciclabile, all'innovativa PANTHER MODULAR, dalla colonna NOX in acciaio inox, alla nuova linea di dispenser acqua H2.0, passando per lo studio e lo sviluppo di materiali non convenzionali come tecnopolimeri e cellulosa. A tutto ciò si unisce un focus sull'esperienza di consumo grazie agli innovativi MEDAGLIONI DIGITALI che trasmettono informazioni e visuali relativi ai prodotti erogati”.

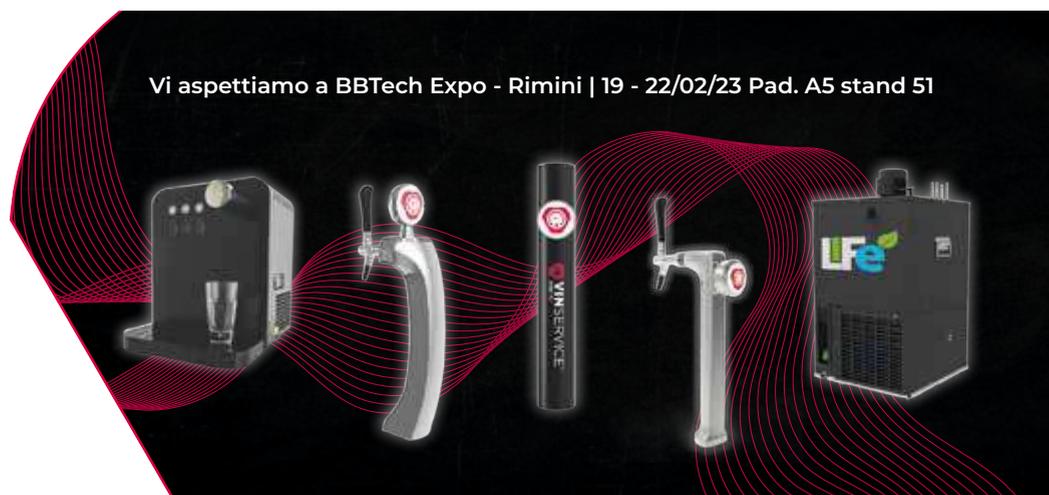
Puntando su tecnologia, flessibilità e servizio, siamo certi di poter soddisfare al meglio le richieste del mercato del DISPENSING.



*inDISPENSEable
partner*

via G. Falcone 26/34 | 24050 Zanica (BG) - IT
Tel. +39 035 672361 | info@vinservice.it
www.vinservice.it | www.disptek.com/vinservice

Vi aspettiamo a BBTech Expo - Rimini | 19 - 22/02/23 Pad. A5 stand 51



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

La birra migliore per il gusto migliore!

Venite a trovarci alla fiera
BEER & FOOD ATTRACTION Rimini
dal 19. – 22.2.2023
allo stand numero 121 , padiglione A5

Andreas Dick,
coltivatore di luppolo per la Bitburger

Bitte ein Bit



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

Da oltre 200 anni ci impegniamo per garantire sempre la migliore qualità. Questa promessa di qualità mantenuta rende la nostra birra inconfondibile 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 luppolo. Siamo particolarmente orgogliosi del luppolo Bitburger: piantato a solo pochi km dal birrificio della famiglia Dick, con grande cura e decennale esperienza, e usato esclusivamente da noi per produrre le nostre birre. La particolare composizione che contiene luppolo della Hallertau e di Bitburg, i nostri lieviti naturali e acqua di sorgente sotterranee conferisce alla Bitburger il suo inconfondibile carattere e un gusto unico. Quindi: Bitte ein Bit.

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

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

La Franconia, a nord della Baviera, è terra di solide radici storiche e di forte identità culturale, vanta una grande tradizione brassicola e un ricco patrimonio gastronomico con prodotti di alta qualità.

FRANCONIA

Regione di delizie e di Kellerbier

In tutta la regione vivono circa 5 milioni di persone, fieri di essere franconi, con un loro dialetto e, anche se non ufficiale, con una loro bandiera. È un territorio che presenta molte originalità, pensate che ogni 5.511 abitanti c'è un birrificio, ogni 2.080 abitanti ci sono un panificio o una pasticceria e addirittura ogni 1.540 abitanti si trova una macelleria. Qui il km⁰ è una realtà, grazie alla quantità di prodotti alimentari regionali da record, non a caso la maggior parte delle aziende appena citate è a conduzione familiare e lavora in modo tradizionale. Gli eventi storici della Franconia hanno dato vita a uno sfondo culturale dalle mille sfaccettature che dona al paese un'enorme e incomparabile varietà di specialità tipiche tra cui va annoverata la **Historisches Märzen**, una delle birre più nobili della tradizione francone, prodotta nella **Mönchshof Manufaktur**. Altra tradizione è la "birra di cantina" che nasce per uno scopo pratico: trasportare le botti verso e dalle cantine era alquanto faticoso, niente di meglio che mescolare la birra immagazzinata direttamente "dalla cantina". In primavera si beveva la prima birra "in cantina", nel senso letterale della parola. Oggi un paio di tavoli e sedie sotto gli alberi per ripararsi dal sole e piccoli spuntini come Ziebeleskäs, ravanelli e brezel fanno



da cornice a una visita alla cantina. La mescolata della birra direttamente "dalla cantina" significa che la birra degustata non ha subito la filtrazione in birrifico, e dunque si presenta naturalmente torbida.

La **Mönchshof Kellerbier** non filtrata, dal colore dell'ambra, è una specialità brassicola antichissima della Franconia. È molto apprezzata dai beerlovers e trova anche molti estimatori tra i meno esperti, inoltre, grazie allo scarso contenuto di anidride carbonica e al suo aroma di malto naturalmente morbido, nonché al gusto delicato ed equilibrato, ha conquistato rapidamente anche il pubblico femminile... una birra in cui si percepisce l'arte secolare della birrificazione di Mönchshof! Anche quando si parla di mangiare, la Franconia offre una grande varietà di prelibatezze, semplici e da gustare tutto l'anno. Tra queste il piatto tipico è il **Fränkische Klöße**, la tonda specialità della cucina francone, il *Kloß*, ossia i tipici canederli della Franconia. Sarete sorpresi dalle molteplicità delle ricette, dalle variazioni e dalla diversità del gusto: dal *Griena Gleeß*, la specialità più versatile ai *Coburger Rutscher*, gli gnocchi grandi e soffici di Coburgo, dal buon *Serviettenkloß*, la cui forma ricorda una pagnottella, ai canederli a base di pane raffermo: gli amati *Semmelknödel*, squisito modo di riutilizzare gli avanzi.



I Kloß franconi, contrariamente ai canederli che siamo abituati a mangiare in Trentino Alto Adige, non sono solo un primo piatto ma un delizioso contorno per l'arrosto o comunque per un secondo di carne sostanzioso, o più semplicemente ottimi da gustare con un sughetto nella versione Kloß mit Soß.

Non da meno è l'arte pasticceria in Franconia dove brilla un dolce tipico che, a seconda delle zone, prende nomi diversi: *Kniekiechla*, *Kerwa-Küchla* oppure *Ausgezogene*. Più semplicemente **Küchla**, frittelle tondeggianti la cui pasta al centro si assottiglia come una membrana. Sono molte le circostanze in cui si mangiano tradizionalmente le Küchla: alle sagre, in feste di famiglia o in occasione di cerimonie religiose come comunione, cresima, matrimonio o battesimo, le Küchla sono d'obbligo. Queste frittelle dorate, secondo le antiche tradizioni franconi, venivano infatti regalate in occasione di feste religiose a vicini e parenti. L'usanza risale probabilmente alle origini stesse di questo dolce, tipo Krapfen, e va ricercata negli antichi monasteri. Sicuramente esistono molte varianti e definizioni del dolce sia per quanto riguarda il diametro ideale, sia sullo spessore del bordo, o sul perfetto dosaggio degli ingredienti, ma una cosa è certa: queste ciambelle fritte sono speciali. La preparazione delle Küchla in casa Sieglinde Findeiß, e chi è stato alla Bierwoche a Kulmbach sa di chi stiamo parlando, è un rito, è una tradizione di famiglia curata con grande amore.



Ed ora un altro piatto della tradizione gastronomica francone, il **Fränkischer Sauerbraten**, cioè l'arrosto all'agro di cui esistono numerose varianti. Ciò che dona all'arrosto alla francone, più simile ad un brasato che all'italico arrosto, il suo carattere inconfondibile sono le spezie particolari come ad esempio foglie di alloro, bacche di ginepro, granelli di senape o chiodi di garofano in cui la carne di manzo viene macerata. Ma a dare a questa specialità il suo sapore inconfondibile è il "*Soßenlebkuchen*" o come si dice in Franconia "*Soßkuung*" (una sorta di pan di zenzero che aiuta ad addensare il sugo e a dargli un leggero sapore di zenzero).





Amarcord

BIRRIFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

NATURALMENTE ITALIANA



AMARCORD BIANCA - 4.9% VOL.

AMARCORD IPA - 6.0% VOL.



LA FAMIGLIA DEI FUSTI
SI ALLARGA



BAD BREWER

BIRRE DI **CARATTERE** PER GENTE CHE NON SI **ACCONTENTA!**



BAD BREWER RED ALE - 6.5% VOL.

BAD BREWER STRONG ALE - 9.0% VOL.

LA FAMIGLIA DEI FUSTI
SI ALLARGA



www.badbrewer.it



#badbrewer

BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

IL 19-22 FEBBRAIO CI TROVATE AL
PADIGLIONE A5-C5 STAND 002



Tequila y Mezcal

Come per tutti i prodotti che ci arrivano da un passato remoto, anche quando parliamo dei distillati dell'agave abbiamo a che fare con diverse versioni sulle loro origini. Una certezza l'abbiamo, dall'agave già gli Aztechi estraevano la linfa che, una volta fermentata, dava una bevanda con poteri "magici", direi che rendeva euforici, nota con il nome pulque. La leggenda vuole che fosse un dono degli dei! Sembra che Mayahuel, dea della fertilità (simile alla dea Cerere dei Romani e alla Demetra dei Greci) capace di nutrire il popolo da 4000 anni, durante una tempesta, a causa della quale gli indigeni si erano rifugiati in una grotta, avesse lanciato un fulmine su un'agave così da cuocerne l'interno... ne fuoriuscì un liquido che gli indigeni assaggiarono e scoprirono che, facendolo fermentare, era molto gradevole.



E tale rimase la lavorazione dell'agave, maguey in messicano, fino al periodo precolombiano del Messico, solo con l'arrivo dei conquistadores spagnoli, e siamo già nel XVI secolo, inizia il processo di distillazione del pulque che prende il nome di vino di mezcal, parola che deriva da mexcalli, ossia agave cotta in lingua Nahuatl, quella originaria azteca.

Non poniamoci quindi la domanda se nasce prima il mezcal o il tequila, l'origine è incontrovertibile, è già nel nome. Entrambi i distillati sono le bevande alcoliche emblema del Messico, non a caso solo in Messico è consentito produrle, e vedremo quanto questo legame con il territorio spieghi il crescente successo internazionale dei due distillati, e non solo loro.

Conosciamone le differenze che, dopo i primi anni dalla nascita del vino di mezcal, sono diventate più nette e soprattutto oggi sono definite da rigorosi disciplinari.



La prima differenza è nell'ingrediente chiave, l'agave, che per il tequila deve essere esclusivamente l'Agave Blu Weber (Agave Azul per i messicani), mentre per il mezcal possono essere utilizzate altre varietà di agave, circa 40-50 su 200 che si contano in Messico.

L'altra differenza è la zona di produzione che per il tequila può essere unicamente in uno di questi cinque stati messicani: Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit e Tamaulipas.

E ancora, al tequila possono essere aggiunti zuccheri, ad esempio fruttosio, glucosio, zucchero di canna, ma non oltre il 49%. Avremo così tequila di agave al 100% e tequila mixto, quello che i non più giovani hanno bevuto negli anni Ottanta seguendo la moda, allora fighissima, di shottino, sale e limone. Il mezcal invece può essere prodotto esclusivamente in purezza.





L'ulteriore differenza tra i due distillati è dovuta al sistema di produzione, l'avvento della macchina a vapore utilizzata per il tequila determina il superamento della cottura sottoterra delle pigne dell'agave per cui il tequila ha perso il sapore "affumicato". Note affumicate, mai preminenti rispetto ai sentori naturali dati dalla pianta, dal terroir e dal procedimento di estrazione, che ancor oggi invece caratterizzano il mezcal.

I distillati da agave si ottengono con un procedimento che nasce nei campi, è il contadino la prima tappa, sono i jimadores, i

coltivatori di agave, che danno parte dell'impronta del distillato con il loro metodo di estrazione: con una paletta speciale la pianta viene tolta dal terreno, viene spogliata delle foglie fino ad arrivare al cuore, la pigna. Sono le pigne che vanno in cottura, a fuoco lento in forni di mattoni, con una caldaia che inietta vapore e cuoce l'agave se vogliamo un tequila, mentre sono messe sotto terra in forni conici, i palenques, preriscaldati prima della posa e poi coperti da foglie di palma per il mezcal. In entrambi i metodi la cottura ha una media di 48 ore, variabili in base alle scelte del distillatore o del mezcalero. Il succo, una volta estratto e fermentato, viene distillato, normalmente due volte, puro o zuccherato con lievito e acqua se vogliamo un tequila. Molto più lungo il processo per il mezcal: succo di agave estratto artigianalmente, mescolato a poca acqua, messo in botti di legno e ulteriormente fermentato, da 7 a 30 giorni. La distillazione della miscela non filtrata è in alambicchi di rame o di ceramica, due le diverse distillazioni, per l'invecchiamento ultimamente si cominciano a vedere contenitori in acciaio inox. Conoscere l'origine e l'evoluzione storica di tequila e mezcal





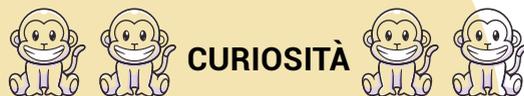
ci aiuta a mettere a fuoco il perché del crescente interesse del mercato: sono prodotti che rispondono pienamente alle richieste del consumatore, cioè autenticità, territorialità, artigianalità. È quanto ogni gestore di locale dovrebbe conoscere per farli apprezzare al cliente raccontandone la storia, e come si è visto di storia ne hanno tanta! Questo spiega perché importatori beverage hanno scelto di scoprire di persona, nelle zone di produzione, i prodotti artigianali anche dei campesinos di montagna oltre che di medie aziende specializzate in produzioni premium... la qualità paga!

Oggi i figli dell'agave sono spirits in crescita, come conferma la IWSR, una delle principali società internazionali di ricerca e consulenza nel mondo delle bevande alcoliche. Negli States, a cui è sempre bene guardare come precursori di ciò che si affermerà anche nel nostro Paese, "i distillati di agave - ossia tequila e mezcal - hanno contribuito con 1,6 miliardi di dollari all'industria degli alcolici nel 2022, superando persino il whisky



statunitense in valore, e diventando la seconda sottocategoria più preziosa all'interno del segmento degli spirits, tanto che il solo tequila è destinata a superare la vodka già nel 2023, diventando la tipologia leader per valore tra gli spirits" (da winenews.it). Da altri istituti di ricerca si prevede la crescita del 6,6% annuale fino al 2031.

Ancora una volta, come abbiamo scritto per il gin, oltre alla qualità e gusto di un distillato, a premiare con il gradimento del pubblico è la conoscenza del prodotto; a questi distillati ha contribuito la loro mixability ed il prezioso lavoro dei bartender. Per chi come me ha vissuto gli anni '80, ha visto Tom Cruise bere tequila col verme nel film Nato il 4 luglio, si è sciolata con tre amici una bottiglia scadente di tequila abbinando ogni bicchierino (la parola shot non la conoscevamo proprio) a una fetta di limone spruzzata per metà di zucchero di canna e per metà di caffè (oggi ho capito che serviva a mascherare lo scarso valore del tequila), gustare oggi tequila e mezcal "di ottima fattura" è un autentico piacere



CURIOSITÀ

Centzon Totochtin, cioè quattrocento conigli, secondo la mitologia azteca, sono conigli-divinità e dei dell'ubriachezza, figli di Patecatl (il dio scopritore del peyote) e Mayahuel (dea dell'alcool). Ognuno di loro rappresenta le tante personalità che può mostrare una persona ubriaca.

Il nome era usato anche come unità di misura dell'ubriachezza: pochi conigli vuol dire che si è ancora lucidi, il livello massimo di ubriachezza è «400 conigli».

Non meravigliamoci se un messicano chieda «quanti conigli?», vuol sapere quanto ci sentiamo ubriachi.



SIFA®

BANCHI
VETRINE
ARREDO BAR



DESIGN ITALIANO, ELEGANZA SENZA TEMPO



foto da archivio di Dom Costa

• Dall'agave a Velier •

di Chiara Andreola

Se dico "agave" e dico "distillati", magari non a tutti l'associazione risulterà immediata; è però la base di due noti distillati di origine messicana, la tequila – in cui l'agave viene prima fatta fermentare – e il mezcal. Quest'ultimo è forse meno noto della "sorella", ed è anche relativamente recente per il nostro Paese: ad importarlo per primo è infatti stato Velier nel 1995, che già trattava tequila. *"Era un'epoca in cui il mondo della tequila e del mezcal, almeno per quanto riguardava le esportazioni, era dominato da poche multinazionali – ricorda Dom Costa di Velier, specialista in questi distillati –. Solo alcuni anni più tardi si è iniziato con i mezcal e le tequilas di qualità, realizzati da piccoli produttori"*. Dom Costa racconta infatti, per spiegare come si tratti di prodotti radicalmente diversi, che *"un grande produttore di tequila riesce ad esempio a caricare un'agave intera, irrorarla con acqua calda, e portarla in macerazione con prodotti chimici; facendo in un giorno ciò che un piccolo produttore fa in una settimana"*. L'attenzione di Velier si è concentrata,

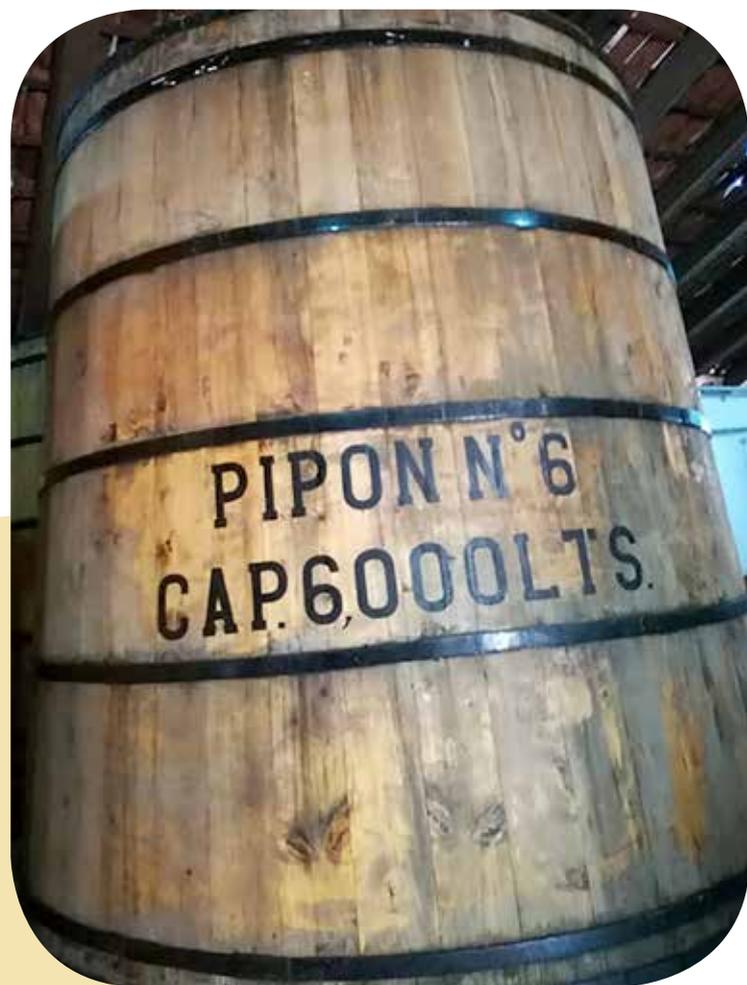


come da sua filosofia, sugli artigiani; in particolare per il mezcal, ambito in cui l'industria è sensibilmente meno presente rispetto alla tequila.

All'epoca l'importazione di mezcal era nata *"quasi come un esperimento: proviamo, e vediamo come va"*. A onor del vero, non si può dire che sia stato un successo immediato: è stato solo tra il 2008 e il 2009 che questo distillato ha avuto una sua ripartenza nella mixology, spingendo a cercare nei villaggi produzioni artigianali e di maggiore qualità. *"In realtà il mezcal non si presterebbe molto alla mixology – precisa Dom Costa – perché, se si eccettua quello ricavato dalla varietà espadin, ha un carattere troppo forte per essere messo all'interno di un cocktail. Infatti barman e appassionati lo bevono liscio. Però anche in Italia sta crescendo l'interesse, e quindi la conoscenza e l'uso corretto di questo distillato, così come della tequila. Basti pensare ad esempio ad un cocktail come il tequila sunrise: una volta lo si faceva con succo d'arancia e sciroppo di granatina, adesso con arancia fresca e filtrata e granatina più pura possibile. Ha cambiato completamente volto"*.

Nel complesso, Dom Costa si dice quindi soddisfatto del lavoro svolto da Velier in quest'ambito: *"mi sento di affermare che i migliori produttori di tequila e mezcal, quelli che non mollano, sono nel nostro catalogo – assicura – e di questo sono molto fiero"*.

SPECIALE



COMPANY BUSINESS SUITE

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 **Company Business Suite** 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.



foto da archivio di Dom Costa

• L'artigianalità del Mezcal •

di Chiara Andreola

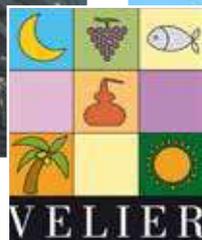
Come spiegato nella pagina precedente, il mondo del mezcal in particolare è legato ai piccoli produttori messicani; ed è con questi che Velier ha messo in atto una filosofia di lavoro che va oltre il semplice procurarsi un prodotto di qualità. *"Purtroppo quello del mexcal – osserva Dom Costa – è un mondo a volte, per così dire, sporco: nel senso che non sempre c'è chiarezza sulla filiera. Così abbiamo raggruppato una decina di piccoli produttori, che hanno adottato un protocollo registrato presso il 'Congreso Nacional de Agave-Mezcal di Oaxaca', volto appunto a garantire la trasparenza lungo tutta la lavorazione".* Non solo: poiché per i piccoli produttori il "collo di bottiglia" è, letteralmente, l'imbottigliamento (dato che spesso non dispongono delle attrezzature adeguate), *"per evitare che proprio in questa fase dovessero rivolgersi a terzi, a discapito di questa trasparenza, si è scelto di sostenere l'acquisto del necessario all'imbottigliamento da parte di un produttore, che poi possa provvedere anche a tutti gli altri".*

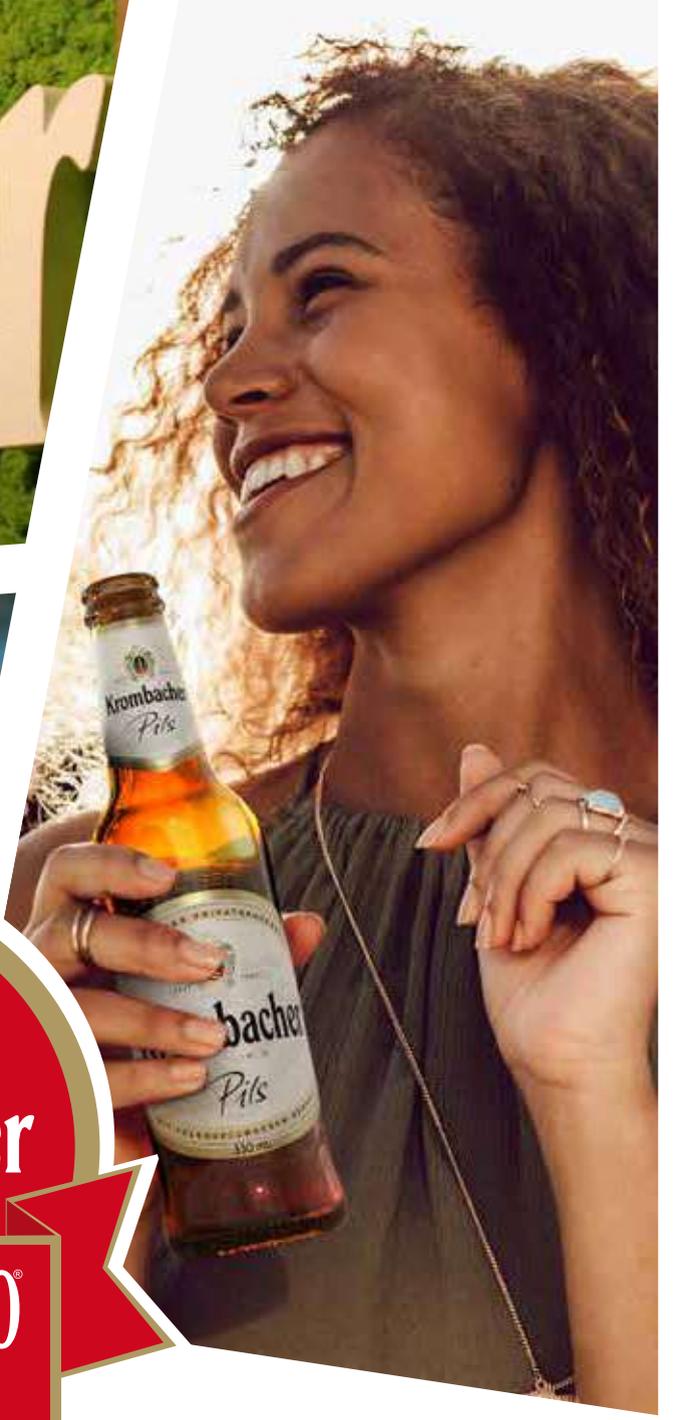
Ne risulta un prodotto che dà beneficio ai produttori e al territorio anche oltre il profilo strettamente economico. Innanzitutto dando la giusta visibilità a ciascuno di loro: ad esempio mettendo in etichetta la foto di ciascun mezcalero, o – come per la linea Vago – l'indicazione del tipo di agave utilizzato, del nome del maestro palenquero, del villaggio di produzione, della grandezza della botte.

Aggiungiamo che il 5% dei proventi ricavati dalla vendita dei produttori associati attorno allo stesso stabilimento di imbottigliamento viene destinato a fini sociali, in particolare per la scolarizzazione dei bambini: *"Parliamo di villaggi molto piccoli – spiega Dom Costa – in cui magari è necessario fare diversi ki-*



lometri per arrivare alla scuola. Anche solo poter acquistare una bicicletta, quindi, può fare la differenza. Non parliamo poi di chi vuole proseguire gli studi oltre quelli elementari, che deve trasferirsi in città, con difficoltà tali che spesso i ragazzi finiscono per rinunciarvi. Ugualmente importante è quindi anche sostenere i giovani che intendono rimanere in distilleria, e portare avanti il lavoro dei genitori. Velier vuole quindi aiutare queste realtà a progredire anche socialmente, non solo economicamente. Con il Covid purtroppo si è fermato tutto, ma stiamo ripartendo direi alla grande, e ci attendiamo dei mezcal davvero di ottima qualità". Buoni, insomma, sia per chi li beve che per chi li produce.





Krombacher
★ ★ ★ ★ ★

GAMBERO ROSSO

BEER OF CHOICE



BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

Pad. C5
Stand 038

#bestplacetobeer



THERESIANER
- BIRRA ITALIANA -
1766

Dopo il trionfo di *Birra Vienna* al *Brussels Beer Challenge*, Theresianer annuncia la nuova rotta per il 2023

MARKETING

Il Belgio, nazione birraria per eccellenza, ha accolto l'11ª edizione del Brussels Beer Challenge, competizione internazionale di birra. Un panel di 85 esperti internazionali ha degustato e valutato le oltre 1800 birre in gara provenienti da tutto il mondo. Le birre sono state suddivise in categorie e raggruppate per stile e origine. Tipicità, caratteristiche organolettiche, corrispondenza e piacevolezza sono i plus che hanno convinto i giurati ad assegnare la massima votazione alla birra che da sempre è portabandiera dello stile Theresianer: **Vienna** è stata insignita della **Medaglia d'oro**.

*“Lo stile storico della Birra Vienna, nato con la figura di Anton Dreher alla fine del 1800, continua oggi con la produzione di Theresianer - dichiara il **Presidente Martino Zanetti** - e dopo 22 anni dalla nascita del birrificio a Nervesa della Battaglia, viene premiato con la Medaglia d'Oro ad uno dei concorsi europei più importanti nel mondo. Dedico la primogenitura di questo risultato al mio Mastro Birraio Stefano Bertoli*



e a tutto lo staff Theresianer che hanno lavorato con impegno, passione e competenza”.

Theresianer Vienna è una birra di carattere, che vanta un perfetto equilibrio tra malto e luppolo.

Fresca e delicata, evidenzia note fruttate e sentori di caramello. La distinguono il colore ramato e la dolcezza: naturale e mai eccessiva.

La medaglia d'oro al concorso belga dimostra la capacità di Theresianer di selezionare e lavorare le materie prime con massima attenzione e di farsi portatrice di un metodo produttivo d'eccellenza che pone l'Azienda ancora una volta in vetta allo scenario brassicolo internazionale.

Chiediamo al Presidente Martino Zanetti:



Dopo il successo al concorso internazionale, quali sono le novità che coinvolgono Theresianer nel 2023?

La grande novità 2023 è il restyling dell'immagine del marchio e di tutto il packaging. Debutta la nuova immagine Theresianer che mantenendo fede alla propria storica tradizione, si modernizza e prende una rotta contemporanea del tutto nuova. Con una notevole stilizzazione, il faro Theresianer rimane elemento unico e distintivo, nel logo e nel corpo delle label, accompagnato dalla semplificazione della palette cromatica ora improntata sui colori pastello, da un nuovo font e un payoff del logo rafforzativo di italianità. La nuova immagine Theresianer coinvolge tutte le referenze in un inedito e originale linguaggio grafico che attualizza e contraddistingue la birra italiana nata a Trieste nel 1766. Il percorso gustativo Theresianer si snoda attraverso le diverse espressioni birrarie in formato bottiglia e formato fusto: IPA, le birre non filtrate Premium Pils e WIT, Premium Lager, Strong Ale, Pale Ale, Bock, Vienna, Senza Glutine oltre al distillato Bierbrand.





All'Hedera Bistrot di Anzio, in via del Rinascimento 142, una masterclass con i prodotti DOuMIX? e Liquid Basement forniti dall'azienda di distribuzione Coranto Beer Company di Aprilia.

Cocktails all'Hedera Bistrot

di *Giuditta Nervi*

In una location ricercata sorge un locale molto curato nei particolari d'arredo e con uno staff particolarmente attento al cliente. È l'Hedera Bistrot che "gioca" su tre fronti, tutti di grande soddisfazione: aperitivo, cena e dopocena. L'aperitivo è ricco, l'offerta gastronomica è di livello e ottima presentazione, i cocktail sono perfetti. Il locale ideale per una masterclass veramente speciale. Organizzata da **DOuMIX?**® in collaborazione con **Coranto Beer Company**, ha visto due bar lady affascinare il pubblico.

Erika Moronta, dell'Alma Luna di Pescara, ha proposto i prodotti della linea DOuMIX?®, un brand giovane studiato per stimolare la creatività dei protagonisti del mondo drink. Ben 6 le linee crea-

te da DOuMIX?®, dall'espresso gourmet agli smoothies, fino ad arrivare ai flavoured teas, cocktail e mocktail. **Chiara Tocci**, del Gran Caffè di Palombara Sabina, vincitrice Baritalia Doumix, ha presentato cocktails con i prodotti di Liquid Basement di Tortoreto, azienda che si è avvalsa del suo ambassador Joy Benetelli. Ad illustrare i prodotti DOuMIX?®, ed i vantaggi per chi opera nel mondo della mixology, è stato **Ezio Bombelli**, responsabile commerciale per il centro Italia dell'azienda, mentre **Denny Tenerelli**, socio con Leonardo Specca di Liquid Basement, ha fatto conoscere il Deep Gin, innovativo grazie all'utilizzo del mango, e i liquori alla genziana.



Origine malto d'orzo e di frumento: UE
Origine luppolo: UE/non UE

STILE ITALIANO



Vi presentiamo la nuova label di Birra Theresianer.
Nuova rotta, stessa direzione.



Birraio dell'anno 2022

A Firenze dal 13 al 15 gennaio si è svolto al teatro TuscanHall l'11° festival Birraio dell'Anno organizzato da Fermento Birra. Ecco i risultati delle premiazioni del Birraio Emergente e del Birraio dell'Anno.

Classifica Birraio dell'Anno 2022

- 1° Marco Valeriani del birrifico Alder di Seregno (MB)
- 2° Giovanni Faenza del birrifico Ritual Lab di Formello (RM)
- 3° Enrico Ciani del birrifico Birra dell'Eremo di Assisi (PG)
- 4° Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del birrifico MC77 di Serrapetrona (MC)
- 5° Samuele Cesaroni del birrifico Brasseria della Fonte di Pienza (SI)
- 6° Luigi Recchiuti del birrifico Opperbacco di Notaresco (TE)
- 7° Josif Vezzoli del birrifico Birra Elvo di Graglia (BI)
- 8° Conor Gallagher Deeks del birrifico Hilltop di Bassano Romano (VT)
- 9° Marco Sabatti del birrifico Porta Bruciata di Rodengo Sariano (BS)
- 10° Marco Raffaelli del birrifico Mukkeller di Porto Sant'Elpidio (FM)
- 11° Emanuele Longo del Birrifico Lariano di Sirone (LC)
- 12° Luca Tassinati del Birrifico Liquida di Ostellato (FE)

- 13° Vincenzo Follino del birrifico Bonavena Brewing di Faicchio (BN)
- 14° Pietro di Pilato del birrifico Brewfist di Codogno (LO)
- 15° Agostino Arioli del Birrifico Italiano di Limido Comasco (CO)
- 16° Luca Dalla Torre del birrifico Bondai di Sutrio (UD)
- 17° Lorenzo Guarino del Birrifico Rurale di Desio (MB)
- 18° Mauro Salaorni del birrifico Birra Mastino di San Martino Buon Albergo (VR)
- 19° Luca Maestrini e Luana Meola del birrifico Birra Perugia di Perugia
- 20° Gino Perissutti del birrifico Foglie d'Erba di Forni di Sopra (UD)

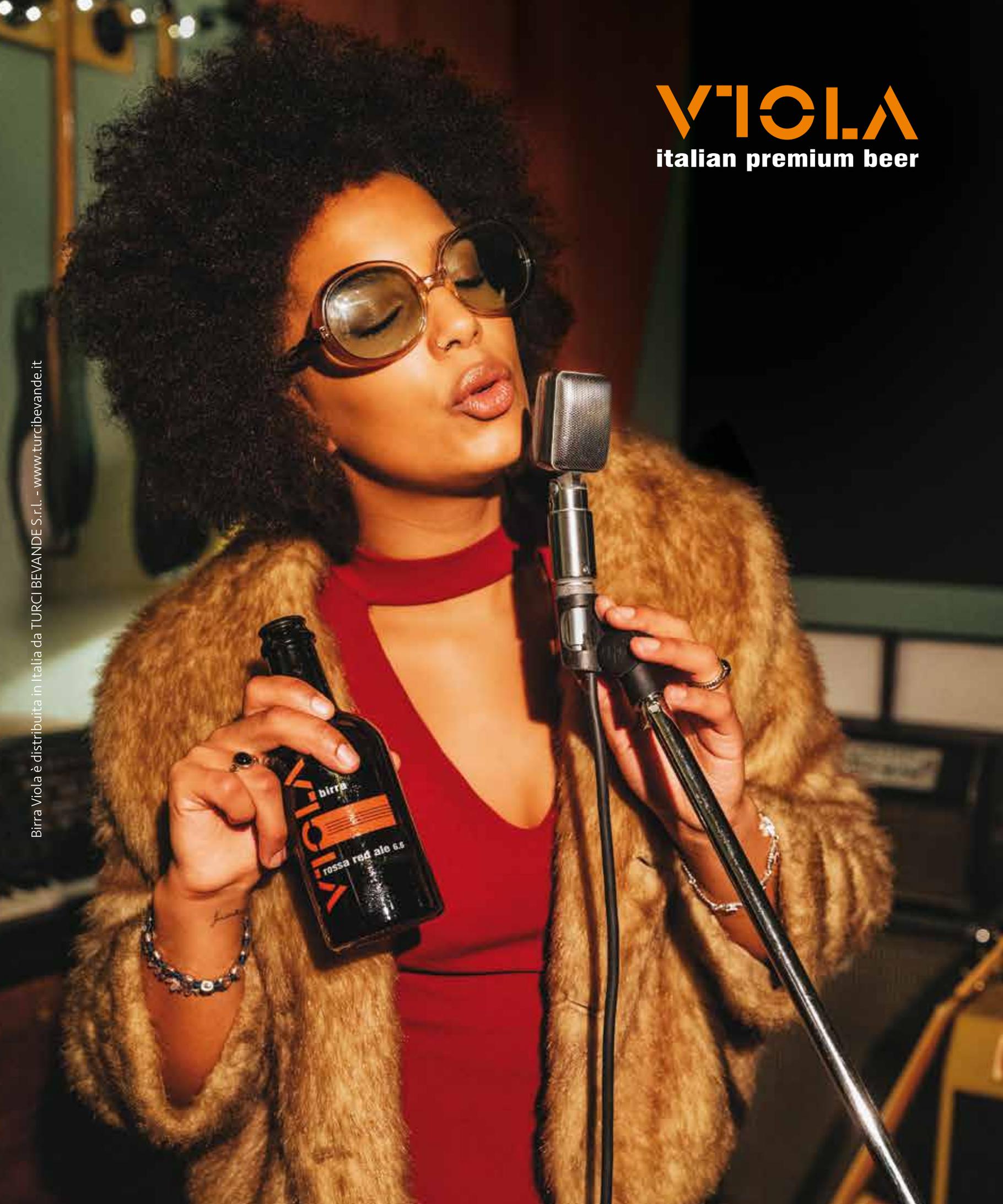
Classifica Birraio Emergente 2022

- 1° Mirko Giorgi del birrifico Shire di Pomezia (RM)
- 2° Francesca Pertici del birrifico Doctor B di Livorno
- 3° Enrico Girelli del birrifico Radiocraft Brewery di Albano Laziale (RM)
- 4° Claudio Turcato del birrifico Vertiga di Rossano Veneto (VI)
- 5° Christian Barchetta del birrifico Styles di Monte Urano (FM)



VIOLA
italian premium beer

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



Best Italian Beer 2022

Il Premio Nazionale, ormai alla sua settima edizione, è organizzato da FederBirra, Federazione Italiana Birra Artigianale, ed è rivolto a tutti i produttori di Birra Artigianale Italiana o comunque non industriale. L'obiettivo è quello di selezionare le migliori produzioni italiane, suddividendole per categorie di prodotto. La giuria ha infatti stilato una classifica delle tre migliori birre per ogni categoria: Luppolo d'Oro, Luppolo d'Argento, Luppolo di Bronzo più la Gran Menzione (introdotta per la prima volta lo scorso anno).

Accanto al premio generale con le sue 63 categorie in concorso, vi è quello assoluto della Spiga D'Oro - **Best Beer of the Years 2022** che quest'anno ha visto **vincitore il Birrificio Zago** con la **Birra "American Ipa"**. La **Spiga D'Argento** invece è andata **al Birrificio di Legnano** con la **Birra "Teresa"**, mentre quella di **Bronzo al Birrificio Hop Us Est!** con la **Birra "Alba"**.

Il 2022 ha visto ancora il Nuovo Premio, il **Best Italian Breweries**. Un premio speciale che ha voluto dare un riconoscimento

ai Migliori Birrifici Italiani del 2022 e i cui **vincitori** sono: con il Primo Premio chiamato **Tino d'Oro**, il **Birrificio di Legnano**, il **Tino d'Argento** invece **al Birrificio IBEER** e il **Tino di Bronzo al Birrificio Acelum**.

Infine, dopo il successo delle prime edizioni, anche per l'anno 2022, è stato confermato il premio "Packaging Beer Awards" per valorizzare e premiare l'impegno di quelle aziende italiane che investono nel miglioramento dell'immagine del proprio prodotto: Etichetta d'Oro, Etichetta d'Argento, Etichetta di Bronzo.

Un risultato, quello del 2022, che conferma questo premio come uno dei più importanti e ambiti a livello nazionale e che spinge sempre più FederBirra alla ricerca di nuovi strumenti per valorizzare le migliori produzioni nazionali in tema brassicolo.

L'occasione è anche per annunciare che l'edizione 2023, che si terrà a fine anno (iscrizioni aperte da Maggio 2023), è già in fase di elaborazione con un piccolo restyling e con tantissime novità....





What a family!



BIRRA OV TI ASPETTA A

BEER & FOOD ATTRACTION

19-22 FEBBRAIO
PAD A7 · STAND 135

RIMINI
EXPO CENTER



La birra ad alta bevibilità.



DIMONT

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



Arta Terme, Udine

www.birradimont.com



Dentro La Cotta

LE NUOVE DI CHIANTI BREW FIGHTERS

Dal prolifico birrifico di Radda in Chianti arrivano **GEORGE BEST-emmia**, una Best Bitter di 4% abv realizzata in collaborazione con il Birrifico Ballarak di Palermo, e **LA GIOVANNONA**, una Papaya IPA di 5,5% abv.

GEORGE BEST-emmia è un'interpretazione in chiave moderna di una delle bevute più iconiche di oltre Manica. Una birra perfetta dopo una partitella fra amici, fatta di assist e scambi al limite del fuorigioco, dove fantasia e sregolatezza fanno da padrone. Per questo il nome dedicato ad un calciatore "irreverente" che di sicuro non avrebbe rifiutato di fare un brindisi insieme.

LA GIOVANNONA è la prima sperimentazione di Fruit IPA in casa Chianti Brew Fighters. La papaya è il frutto protagonista che, con i suoi profumi dolci e tenui, ben si abbina alle note agrumate dell'Ekuanot, unico luppolo scelto per la parte aromatica. La gradazione è contenuta, e il sorso è secco ma non amaro per rendere la birra molto scorrevole.

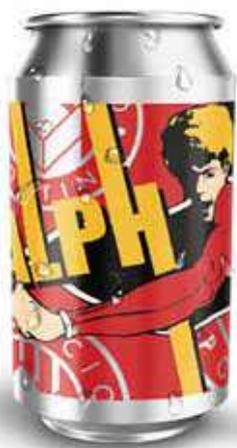


BIRRA VALD DI HAMMER

Da Hammer Italian Craft Beer la nuova birra è una Schwarz di 5,5% abv, **Vald** il suo nome. Birra scura a bassa fermentazione ispirata alla tradizione birraria tedesca, è prodotta con malti caramellati e torrefatti, che le conferiscono delle inconfondibili note di cacao e caffè. Leggera, con un corpo pieno e appagante ed un amaro moderato.



RALPH DI BIRRIFICIO PONTINO



Per dar vita e corpo a **Ralph** è stata utilizzata una particolare selezione di malti che si trasformano in quel colore rosso arancio, tipico delle *Spiced Red Ale*. Schiuma bianca e densa, corpo pieno e rotondo per un mouthfeel che sorprende già al primo sorso. Note di caramello e frutta candita, impresse dall'uso sapiente del pepe: il risultato è una birra da 7% alcolici normalmente straordinaria. Non può mancare un leggero amaro nel finale ad alleggerire la bevuta.

CIRCLE SENZA GLUTINE DA ALTOTEVERE



Circle, la prima birra senza glutine del Birrifico di San Giustino (PG), è un'*american lager* da 4,8% Alc, estremamente facile da bere e che interpreta lo stile unendo vecchio e nuovo continente. Prodotta con luppolo tedesco, Hallertau e Mittelfrüh, in bollitura e caratterizzata da un leggero dry hop di luppolo americano, Centennial, che arricchisce con eleganza la parte aromatica, accostando sentori erbacei e garbatamente agrumati alla tipica fragranza donata dal lievito a bassa fermentazione.

EASTSIDE BREWING FA IL TERZO GRADO



Dopo un periodo di calma "apparente", all'Eastside Brewing è di turno la **Terzo Grado**, un'*American Triple IPA* da 10,5% alc. vol. Di colore oro, velata, con schiuma bianca compatta e discretamente persistente, ha aroma pungente e fresco (pesca, passion fruit e pompelmo in evidenza rispetto a mango, agrumi e uva spina). Al palato l'imbocco è morbido e lievemente biscottato, a seguire gusto di frutta tropicale, resina e scorza di agrumi. Amaro intenso e persistente ma mai esagerato o sgradevole. Una birra in cui alcol e luppolo sono protagonisti in un morbido abbraccio.

KIA ORA DI LIQUIDA



Kia Ora è un saluto di lingua Māori che, tradotto letteralmente vuol dire star bene e, informalmente, può significare ciao. Perché il birrifico di Ostellato (FE) ha scelto questo nome maori per una nuova birra? perché sta riscoprendo l'aroma dei luppoli Neozelandesi! **Kia Ora** è una *Pacific IPA* di 5,6% abv il cui aroma è dato dal Riwaka che, accompagnato a Motueka e Pacific Sunrise, fanno da protagonisti in questa birra che sprigiona aromi agrumati di pompelmo e frutta tropicale. Birra dal colore dorato e dal corpo morbido e snello, perfetta per ogni occasione.

BIRRE ARTIGIANALI

Birra
Flea

#dieci
2013 - 2023

Dieci anni insieme... Un anno di sorprese!

WWW.BIRRAFLEA.COM

BAR SPORT DI ALDER

L'ultima creazione in casa Alder Beer Co., presentata a Firenze in occasione di Birraio dell'Anno, fa parte della nuova programmazione di produzione che vede protagoniste le birre da bevuta a bassa gradazione.

È **Bar Sport**, Table Beer di soli 3.0% abv, una birra quotidiana, leggera. Ecco le info direttamente dal birrificio: *Siamo partiti da una miscela di malti inglesi e malti speciali tedeschi.*

La luppolatura è stata eseguita con Motueka, Mosaic e Citra dosati in maniera oculata.

La fermentazione è stata affidata ad un lievito tradizionale inglese poco attenuante che ha permesso di ottenere un buon corpo anche in una birra dalla così bassa gradazione.

Colore dorato, corpo leggero e apprezzabile, amaro delicato con sentori di agrume, frutta gialla e delicate note erbacee.

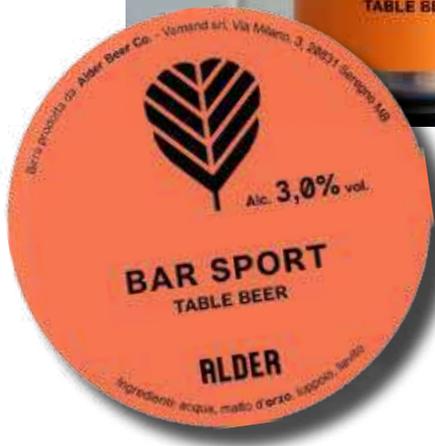
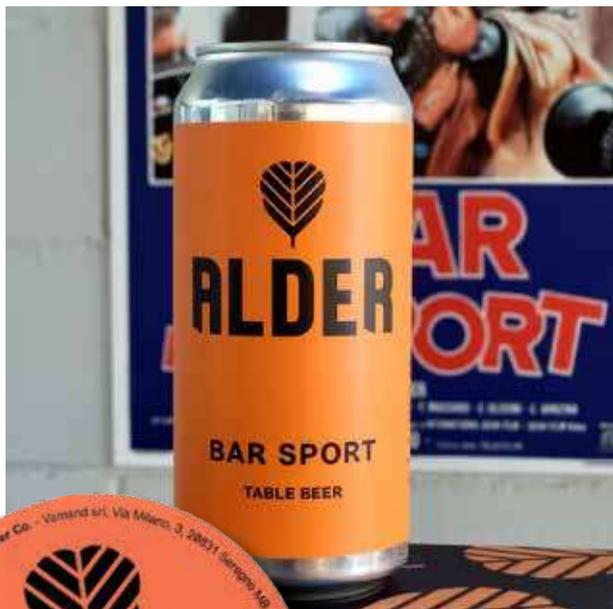
NOUVEAU HOUBLON DA BIRRIFICIO DEL FORTE

L'ultima fra le creazioni del Forte, della serie Le Itineranti, è la **Nouveau Houblon**, birra in stile *Belgian IPA*, ovvero una Triple con l'animo da Double IPA, dal colore dorato carico e 9,5% abv.

I luppoli Wakatu (neozelandese), Ella (australiano) e Azacca (battente bandiera "a stelle e strisce") portano a un'eruzione olfattiva potente e sfaccettata, con note di banana e pera mature, polpe esotiche (uva spina), chiodo di garofano (leggero), fiori di più specie (tiglio, zagara, achillea), nonché gli immancabili agrumi (pompelmo), il tutto accompagnato da una sensazione di mandorla.

L'effervescenza è vivace, il sorso è pieno con una scorrevolezza inaspettata, il finale secco e luppolato. Nouveau Houblon è pericolosamente ammaliante.

BIRRE ARTIGIANALI



INFO@VDGLASS.IT - WWW.VDGLASS.IT

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY



*birrai
per passione*

AGRICOLA

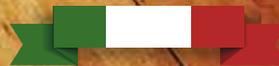
L'ARTIGIANALE POPOLARE



www.birrasalento.it



BEVITALIANO





I locali dove le birre IBEER sono sapientemente abbinati a una proposta ristorativa di qualità.

SPIRITO AGRICOLA

Spirito Agricolo Gusto Italiano è un progetto che nasce dalla collaborazione tra due grandi amici: **Giovanna Merloni, Beersommelier Doemens e produttrice di birra a marchio IBEER**, e **Alessandro Campanini, anche lui BeerSommelier Doemens** e fondatore della catena di Brewpub Doppio Malto.

Nel 2019 si conoscono sui "banchi di scuola" di un corso di specializzazione proprio della Doemens, il corso di HopSommelier di cui entrambi sono tra i primi in Italia a vantare la frequentazione. Due parole, tanta intesa e inizia subito uno scambio di messaggi che porterà Alessandro, a fine 2019, a decidere di dedicare gli ultimi anni della sua carriera birraria a Fabriano, a collaborare al progetto di ampliamento di Giovanna.



Giovanna, **imprenditrice** innamorata della birra e del suo ciclo produttivo, **birraia** formatasi nella scuola di specializzazione Doemens Akademie di Monaco di Baviera, titolare del birrifico marchigiano IBEER nonché *detentrica del titolo di Miglior Beersommelier d'Italia vinto nel 2019*, titolare dell'Impresa Agricola IBEER, si trova infatti in una fase di grandi scelte. Da un lato, la piccola realtà artigianale e agricola crea la riempie di soddisfazioni, dall'altro sa che per far fronte alle sempre più difficili sfide del mercato della birra artigianale è necessario rimboccarsi le maniche per creare qualcosa di più solido e profittevole.

Grazie alla conoscenza con Alessandro il cerchio si chiude, la decisione è presa: bisogna ampliare la produzione e creare dei punti vendita diretti che possano somministrare in loco la birra prodotta. Punti vendita agricoli, dove in accompagnamento con le birre della gamma si propongono piatti di qualità che accontentano tutti i tipi di consumatore: dalla famiglia con bambini, al vegano convinto.

Arriva la pandemia, tutto si ferma proprio mentre Giovanna e Alessandro sognano di mettere in piedi questo progetto appena abbozzato. Una in Italia, l'altro in Brasile. Per 4 lunghi mesi. Qualcuno si sarebbe fermato, qualcuno si sarebbe arreso, loro perseverano. Mettono a punto ogni dettaglio, continuano a fare conti e a coinvolgere collaboratori e dipendenti per portare a termine





quello che si sono prefissati. Il progetto Spirito Agricolo. Quando l'Italia riparte, a giugno 2020, il progetto è già in corso: si dà il via ai lavori di ristrutturazione di un capannone da 1000 metri quadri, che ospiterà l'anno seguente un impianto nuovo fiammante da 20 hl a cotta, e una cantina che ha la capacità di stoccare fino a 8.000 hl/annui. Il capannone di produzione è il cuore pulsante dell'azienda agricola, che coltiva cereali da birra e piccole quantità di canapa sativa.

L'investimento però non si ferma, come già detto, alla produzione di birra: quasi in contemporanea alla messa in funzione dell'impianto, si inizia a pensare ad un **format** di birrerie con cucina che possano essere luoghi di ritrovo accoglienti, **di tendenza**, e soprattutto con proposte di qualità sia nel bere che nel mangiare. Nascono così i primi due punti vendita: Spirito Agricolo Rimini e Spirito Agricolo Gallarate. In questi locali si respira "aria agricola ma con gusto": gli arredi rimandano alla forte connessione con la terra, intesa sia come elemento naturale, sia come substrato di produzione di tutti i principali ingredienti della birra e della proposta menù: cereali, ortaggi, radici.

Sono quindi caratteristiche del locale i colori che vanno dall'oro al marrone, l'uso di materiali materici, l'impiego di legno, rame,

luci a toni caldi. Spirito Agricolo è "casa": un posto dove passare il tempo libero in compagnia dei propri cari, bevendo le ottime birre IBEER e degustando un delizioso menù agricolo accuratamente studiato per soddisfare ogni palato, ma anche un luogo dove, da soli, ci si può rilassare in compagnia di uno sfizioso cocktail a base di birra, senza sentirsi per questo fuori luogo.

La selezione di materie prime alla base dei piatti è stata fatta attraverso un viaggio che ha portato il team ad assaggiare le tipicità e le delizie provenienti da tutta Italia, perché come dice il "pay off", Spirito Agricolo vuole raccontare, attraverso i suoi prodotti, il "gusto italiano". Nei locali Spirito Agricolo è possibile anche acquistare alcune delle tipicità che vengono usate nelle preparazioni culinarie, come salami, giardiniera, ma anche birre, liquori e distillati, che sono di produzione propria o di aziende agricole che hanno sposato appieno il progetto Spirito Agricolo.

L'idea è di aprire almeno 10 locali in 3 anni, in modo da avere una sufficiente piattaforma distributiva per le birre di IBEER e farsi conoscere sulle principali piazze italiane. I primi locali sono di proprietà ma è già allo studio una formula ad hoc per proporre i successivi in franchising.



sede
Spirito Agricolo srl
via G. di Vittorio 11
60044 Fabriano AN
info@spiritoagricolo.com

ristorante
Spirito Agricolo
Piazzetta San Martino, 10
47921 Rimini RN
327 851 2809

ristorante
Spirito Agricolo
Via A. Pegoraro, 45,
21013 Gallarate VA
320 416 4485





Spirito Agricolo è il nome di un format che "riprende" i temi e le atmosfere della vita agricola, alla base della filosofia produttiva stessa del birrificio marchigiano.

A maggio 2022 apre il primo **"Spirito Agricolo birra e cucina"**. In centro a **Rimini**, è un locale dove le birre vengono proposte in abbinamento in un menù a cavallo tra il tradizionale e il fast food, rivisitato in chiave "agricola".

A settembre ha aperto il secondo **"Spirito Agricolo"** a **Gallarate**, in provincia di Varese.

Spirito Agricolo è GUSTO UNICO, che vuol dire alchimia tra sapori e genuinità e unicità. E questo grazie all'attenta selezione delle materie prime che pone attenzione alla qualità e all'origine degli ingredienti. Il cuore pulsante di Spirito Agricolo è la **birra. BIRRA IBEER, birra artigianale, birra agricola**. Anche in questo caso la cura per la filiera è primaria: dalla terra alla bottiglia con attenzione a ogni singola fase del processo produttivo.



I MUST HAVE di Spirito Agricolo

Sono tre gli elementi chiave attraverso i quali l'anima di Spirito Agricolo caratterizza gli spazi, legando come un "fil rouge" tutti i locali:

Il Bancone, il cuore del locale

La Cellar, lo scrigno delle birre

Into the Field, l'esperienza immersiva

Il Bancone è il centro nevralgico e operativo del locale. È anche l'elemento che più identifica l'anima di Spirito Agricolo. Il fronte è realizzato con un effetto che richiama la terra. L'impianto di spillatura, con tubazioni e manometri in ferro effetto corten è protagonista del bancone; è al centro e ha la linea della birra che arriva dall'alto...dal campo di orzo sospeso che insiste sopra il bancone, lo definisce e lo esalta.

La Cellar è il complemento del bancone, è l'elemento che completa la "macchina" operativa e porta la birra, regina del format, al cliente. È a vista, con struttura in ferro crudo o corten, vetri fumè color bronzo. La cellar, sulla parete di fondo, ha un pannello di controllo di tutte le linee con grandi manometri e piccole tubazioni che con precise geometrie portano la birra dai fusti all'impianto di spillatura. Il pannello su cui sono fissati i manometri e i tubi ha il logo di Spirito Agricolo.

Into the Field. Spirito Agricolo ti porta dentro il mondo della birra: nei locali c'è uno spazio dedicato a un'esperienza immersiva dove tutti i cinque sensi vengono coinvolti. Toccare le spighe o l'orzo tostato, annusare i sentori della birra in maturazione, farsi condurre da un esperto in una degustazione di birra...



Vivil'online

**POST
NEWSLETTER
ARTICOLI**
e tanto altro

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

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



Vieni a scoprire
il nostro portale



B&S

L'esperienza di abbinamento di zuppe tradizionalmente tedesche con una birra come HB München permette, a chi è ospite di tale degustazione, di scoprire, o ritrovare, la storia gastronomica di tante regioni della Germania, con la certezza di accompagnare ogni ricetta ad una birra "giusta" e di assoluta qualità.

HB München in pairing

di Marcella Fucile

Niente di meglio con la fredda stagione che scaldarsi con una profumata zuppa, un autentico comfort food. Quest'anno il freddo sembrava non voler arrivare ma ora ci siamo e il pensiero corre al calduccio di un camino o ad una calda minestra. Minestra? Minestrone? Zuppa? Crema? Vellutata? Passata? C'è un po' di confusione ma quando si dice zuppa pensiamo soprattutto a zuppa di legumi o di verdure e in particolare crediamo, o almeno molti ne son convinti, che la zuppa sia un patrimonio regionale italiano, penso alla zuppa toscana con il cavolo nero o alla zuppa di lenticchie umbra o a quella di ceci calabrese, e tante altre ne potremmo citare. Tutte zuppe eccezionali ma la zuppa non è un appannaggio del Bel Paese, lo è invece delle popolazioni germaniche che hanno ereditato la parola "suppe" dall'indoeuropeo, la famiglia linguistica cui anche l'italiano appartiene, che con "sop" definivano il sorbire. Possiamo così dire che la Germania è il paese delle zuppe! E infatti ne hanno tantissime, dalla Biersuppe alla Kürbissuppe, dalla Gemüsesuppe alla Erbsensuppe... l'elenco come abbiamo detto rischia, con tutte le varianti di ogni ricetta, di essere infinito. Noi, rispettando il più possibile la ricetta originale, ne abbiamo scelte alcune che certamente incontreranno il gusto italiano.



Biersuppe, la zuppa a base di birra, in cui, soffritta una cipolla a cui si unisce 50 g di farina (le dosi sono per 4 persone), dopo 3 minuti si versa in pentola ½ litro di brodo vegetale e ½ litro di kellerbier, mescolando per amalgamare.

Mentre si fa sobbollire per 10 minuti, si prepara un composto con il tuorlo d'uovo sbattuto e la panna acida che aggiungeremo in pentola, sempre mescolando bene.

La zuppa è pronta, verrà servita con una spruzzata di sale, pepe e noce moscata (alcuni preferiscono la cannella) e con crostoni di pane o croustons.

Compagna ideale della Biersuppe è la **Hofbräu Kellerbier**, una birra corposa e naturalmente torbida che mantiene il carattere originale dell'antica tradizione birraria. I migliori malti d'orzo e le varietà di luppolo selezionate conferiscono a questa specialità il suo aroma unico e il suo aspetto caratteristico.

La HB Kellerbier, dal colore leggermente ambrato e con una schiuma compatta, offre un'esperienza gustativa straordinaria.





Brotsuppe, la zuppa di pane, tradizionale cibo povero che sta vivendo una grande riscoperta. Per la preparazione si usa il pane avanzato, in particolare il pane integrale che, a fette o piccoli pezzetti, viene ripassato in un soffritto di cipolle.

Poi si versa il brodo vegetale, si fa bollire per 5 minuti e la zuppa di pane è fatta. Inutile dire che questa ricetta ha un'infinità di varianti, quella bavarese prevede di addensare la zuppa con tuorli d'uovo e panna, oppure di aggiungere prima di servire croccanti fette di pancetta frita e un trito di erba cipollina.

La birra ideale è la classica di HB München, la **Hofbräu Original**, dal colore dorato brillante con corona bianca schiumosa. Al naso sentori di malto e delicate note di luppolo fresco, al palato si impone il malto. La Original è una birra corposa, matura e con un finale elegante.



Kartoffelsuppe, la famosa zuppa di patate che, come del resto tutte le zuppe tedesche, è spesso arricchita con wurst.

La preparazione di base vuole un soffritto di cipolla e speck o pancetta a cui unire patate e carote a pezzetti, prezzemolo tritato, sedano a dadini e porro a rondelle.

Rosolare il tutto per almeno 5 minuti quindi unire 750cl di brodo vegetale, a piacere aggiungere timo e maggiorana e cuocere per 15 minuti.

La zuppa può essere servita così o in crema se passata nel minipimer, poi una spruzzata di prezzemolo tritato e pronta in tavola. Se si aggiungono nella fase finale della preparazione pezzetti di piccoli wurstel avremo la **Kartoffelsuppe mit Würstchen**.

Soprattutto nella ricetta con i wurst, ricordiamo che quando si parla di wurst tedeschi ci si riferisce ad una miriade di tipi di salsiccia, l'abbinamento che consigliamo è con una **Hofbräu Dunkel**, la classica birra di Monaco proposta nella versione scura, ha infatti il colore tonaca di frate tipico delle Münchner. Birra dal profumo fine e speziato con sentori di malto tostato, al palato prevale malto dolce e note di luppolo, questa dunkel ha un gusto maturo, corposo con un finale elegante.

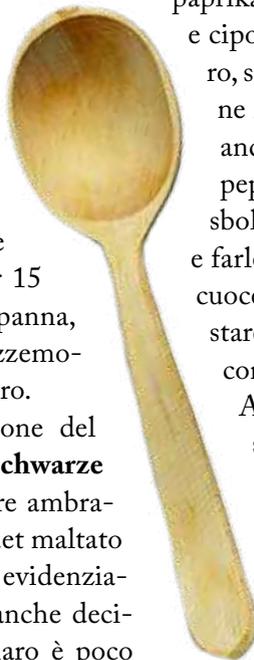




Schwammerlsuppe, la zuppa di funghi, la cui realizzazione è estremamente semplice, ha un sapore raffinato e, se presentata in crema, è estremamente elegante.

I funghi da utilizzare possono essere i prataioli o i più diffusi champignons, l'importante è una accurata pulizia prima di tagliarli a metà o a pezzetti a seconda della loro grandezza. Si comincia con l'imbiondire una cipolla media nel burro per poi aggiungere i funghi e rosolarli, a questo punto andranno spolverati di farina mescolando il tutto più volte. Ricordate che più farina si usa più densa sarà la zuppa. Ora aggiungeremo un litro di brodo vegetale continuando a mescolare, aggiustare quindi di sale e pepe, portare a ebollizione, poi abbassare il fuoco e continuare la cottura per 15 minuti. Aggiungere 3 cucchiaini di panna, quindi servire con un pizzico di prezzemolo tritato e una macinata di pepe nero.

Abbiamo abbinato con soddisfazione del palato questa zuppa alla **Hofbräu Schwarze Weisse**, birra di frumento dal colore ambrato-scuro e schiuma crema dal bouquet maltato con profumi di frutta. Al palato si evidenziano i numerosi sentori fruttati ma anche decisi sentori dolci e caramellati. L'amaro è poco percettibile ed equilibrato. Hofbräu Schwarze Weisse è una birra rinfrescante con una finitura morbida e vellutata. Ottima in abbinamento anche con un risotto di funghi!



Gulaschsuppe, la versione tedesca del tradizionale piatto ungherese si differenzia per l'utilizzo dei peperoni e, a mio gusto, per un uso più moderato di paprika e cumino. È un piatto che in Italia, e anche in Austria, è considerato un secondo perché più asciutto di una zuppa come all'origine. Richiede una cottura lunga e lenta ma il "gioco vale la candela". Anche la preparazione è lunga, ve la scrivo passo passo perché è ciò che fa la differenza. Scottare i pezzetti di carne e insaporirli con la paprika, togliere la carne e nella stessa padella soffriggere aglio e cipolla, aggiungere 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, salare, pepare e unire i semi di cumino. Reinscrivere la carne in padella, bagnare con 1 ½ litro di brodo di carne e far andare a fuoco basso per 1 ora. Nel frattempo mondare i peperoni e farli a pezzetti, spellare i pomodori dopo averli sbollentati e tagliare la polpa a cubetti, sbucciare le patate e farle anch'esse a cubetti, quindi unire il tutto alla carne, far cuocere, sempre a fuoco basso, per un'altra mezz'ora. Aggiustare di sale e pepe, un po' di prezzemolo tritato e servire con i brezel.

A piatto tanto ricco si affianca una specialità esclusiva a base di malto scuro la cui ricetta risale al 1614: è la **Hofbräu Maibock**, la bock più storica di Monaco di Baviera. Ha un bel colore ambrato-ramato e schiuma bianca e cremosa, l'aroma è leggermente maltato con delicate note di luppolo, il sapore corposo con un finale vellutato, morbido e luppolato. L'elevato contenuto alcolico, 7,2%, la rende perfetta compagna di un piatto così sostanzioso.





MÜNCHEN

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

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

Grazie a Demetra ed alla sua Authentic Food Passion lasciamo il mondo delle zuppe tradizionali, almeno come siamo abituati a concepirle, e ci addentriamo in italiche zuppe in versione gourmet. Anche in queste due ricette i prodotti Demetra sono preziosi protagonisti.

Zuppe Gourmet con Demetra

- Caciucco Remix -

Ingredienti per 4 persone: 8 gamberi, 20 cozze, 20 vongole, 2 gallinelle, 2 triglie, 2 calamari, 1 scorfano, 4 polipetti, 600g pomodori datterini gialli interi Demetra, 8 pomodorini gourmet a spicchi mid-dry Demetra, q.b. olive taggiasche denocciolate in olio extra vergine di oliva Demetra, sale rosa fino Wiberg, condimento olio al peperoncino Wiberg, q.b. paprica rubino – delicata Wiberg, crostini di pane

Per la spugna al nero di seppia: 1 uovo intero, 2 tuorli, 45g zucchero, 1 cucchiaino miele millefiori della Valtellina Demetra, 30g farina, 20g olio arachidi, 10g latte fresco, 2g nero di seppia

Per realizzare la spugna miscelare tutti gli ingredienti, setacciare e inserire in un sifone da cucina. Riposare per almeno tre ore.

Riempire a metà un bicchiere di plastica bucherellato sul fondo e cuocere in microonde per circa 30 secondi.

Pulire e sporzionare il pesce. Realizzare una salsa di pesce con olio al peperoncino, verdure a piacere, le lische e il datterino giallo. Cuocere, filtrare e insaporire.

Montare il piatto disponendo alla base la zuppa di pesce gialla, intervallare i vari pesci cotti separatamente alla perfezione e completare con crostini di pane alla paprica dolce e pomodori gourmet. Guarnire con la spugna al nero di seppia.



- Crema di patate Siracusa salmonata con finocchietto selvatico e coriandoli di pomodoro semisecco -

Ingredienti: 500g patate, 2 cucchiaini crema di salmone Demetra, 30g cipolla, q.b. olio extravergine, 300g latte, 50g barba di finocchietto, 50g pomodorini gourmet a spicchi mid-dry Demetra
Stufare con la cipolla le patate e continuare la cottura con il latte. Unire il finocchietto e lasciare cuocere. Unire due cucchiaini di crema di salmone. Salare e pepare. Quindi frullare e poi finire con i coriandoli di pomodoro semisecco. Mettere su un piatto a zuppa e finire con un rametto di finocchio ed un filo d'olio.



AU
TH
EN
TI
C

food passion



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

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, "dalla terra in cucina", dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un'attenta selezione di funghi, carciofi, peperoni e altre specialità conservate in innovative confezioni... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni piatto diventi straordinario.**

A Rimini con Svevi una valanga di novità!

A Beer&Food Attraction, in questo palcoscenico d'eccezione per tutto il mondo birraio, Svevi coglie, come da attesa consuetudine, l'occasione per presentare le **Novità 2023** ai clienti vecchi e nuovi... e vi assicuriamo, ce ne saranno delle belle!

Ma, in esclusiva per la nostra rivista, ci hanno anticipato già qualcosa che noi fedelmente riportiamo.

- **Formaggio alla Birra e Luppolo "Birrando"**

Vi stiamo già immaginando, esclamerete "E che luppolo!" e rimarrete increduli nell'assaporare questo formaggio vaccino dallo spiccato aroma di luppolo, un formaggio dove **la birra si sente veramente.**

- **Il Porchettino ready to eat! SVEVI**

Siamo volati dal "sunday roast" di Londra al cuore della Toscana per creare questa **mini-porchetta** gustosissima e comodissima, sia da servire a fette nel panino sia passata in forno per un delizioso arrosto domenicale o **memorabile piatto da pub!**

- **Crocchette di Pulled Pork SVEVI**

Abbiamo preso il nostro **amatissimo pulled**, uno dei pochi genuini e senza additivi sul mercato, e lo abbiamo trasformato in uno **snack sfizioso**, delle pepite dal cuore tenero che vi faranno innamorare.

- **Pastrami di Black Angus SVEVI**

Carne dalla **grande marezzatura** sapientemente marinata per 72h e poi cotta slow&low per un capolavoro che **si scioglie in bocca!**

Questo e tanto altro: 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 + più tutte le novità 2023...** vi aspettano a Rimini!

Dal **19 al 22 Febbraio 2023** trovate **Svevi** a **Beer & Food Attraction** nel **Padiglione A5 Stand 091.**



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

Fließend bayrisch.



TI ASPETTIAMO A

BĒĒR&FŌŌD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

19 - 22
FEBRUARY
2023
RIMINI EXPO
CENTRE

PAD C5 STAND 136



Flötzingen

BRÄU ROSENHEIM

CONTATTI ITALIA

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

Gli utenti di ConnectedCooking, la app di RATIONAL per la gestione digitale delle cucine, hanno ora accesso a una nuova funzione esclusiva: la dashboard per la visualizzazione dei consumi energetici.

Per la prima volta gli utenti possono tenere sotto controllo il consumo energetico di iCombi Pro e del modello precedente SelfCookingCenter e possono individuare immediatamente i picchi di consumo, nonché i potenziali risparmi.



Sprechi di Energia, controllarli grazie a ConnectedCooking

I prezzi dell'energia aumentano senza sosta e diventa sempre più importante poter controllare le emissioni di CO2. Theresa Felchner, ConnectedCooking Product Management di RATIONAL, sottolinea due motivi per cui è davvero necessario avere un miglior controllo del consumo energetico e gestirlo in modo sensato: *“Il consumo di energia in cucina deve essere identificato per poter intraprendere eventuali azioni correttive”*. Nel settore alberghiero e della ristorazione, **quasi l'80% dei costi energetici annuali**, pari a circa 8,5 miliardi di euro, è dovuto a una non efficiente preparazione e conservazione degli alimenti. Un uso sconsiderato dell'energia che non ci si deve assolutamente permettere.

Con la **nuova visualizzazione dei consumi energetici** sulla dashboard di ConnectedCooking, è ora possibile visualizzare il consumo energetico del mese in corso per ogni sistema di cottura o account. Anche in base ai **processi di cottura** o di **pulizia** ed è possibile identificare i picchi di carico, rilevanti per il calcolo dei costi dell'elettricità.

La dashboard **mostra anche il tempo di carico**, cioè il tempo in cui la porta della camera di cottura è aperta per caricare, e il tempo di inattività dopo la fine del preriscaldamento, cioè il tempo in cui il sistema di cottura deve mantenere la temperatu-

ra della camera di cottura fino a quando il sistema di cottura viene caricato. I lunghi tempi di apertura della porta e i tempi di inattività vengono immediatamente indicati con il valore della perdita di energia.

I vantaggi sono evidenti, secondo Felchner: *“Con iCombi Pro e SelfCookingCenter è possibile individuare rapidamente gli sprechi energetici e adottare le relative contromisure”*. Queste includono, ad esempio, operazioni di carico più efficienti o adeguamenti nella produzione per ridurre in modo significativo i picchi di carico. E **chi risparmia energia lavora anche in modo sostenibile**. Felchner prosegue: *“Oltre alla dashboard, ConnectedCooking offre un supporto digitale ancora maggiore nella cucina professionale con la gestione delle ricette, delle risorse e dell'igiene. La cucina può improvvisamente fare di più rispetto a prima, perché i processi di lavoro possono essere semplificati in modo tale da ottenere un notevole risparmio di tempo e denaro”*.



LA PASSIONE CHE CI UNISCE.

Fresca **VELTINS**.



VELTINS
Pilsener



Vieni a trovarci a

BEER&FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

19 - 22 febbraio 2023

Expo Centre, Rimini

Pad. C5 - Stand 149

Menu è la soluzione gestionale di Passepartout, un software studiato e realizzato per soddisfare al meglio le esigenze di ristoranti, pizzerie, bar, pub, enoteche, self-service, chioschi e di tutte le attività che operano nel settore del Food & Beverage.

Menu il Software gestionale per la ristorazione

Molto più di un semplice punto cassa, Menu gestisce il servizio con velocità e precisione, tiene sempre sotto controllo le scorte e il magazzino, fidelizza i clienti con iniziative e promozioni, sorveglia e analizza l'andamento dell'attività.

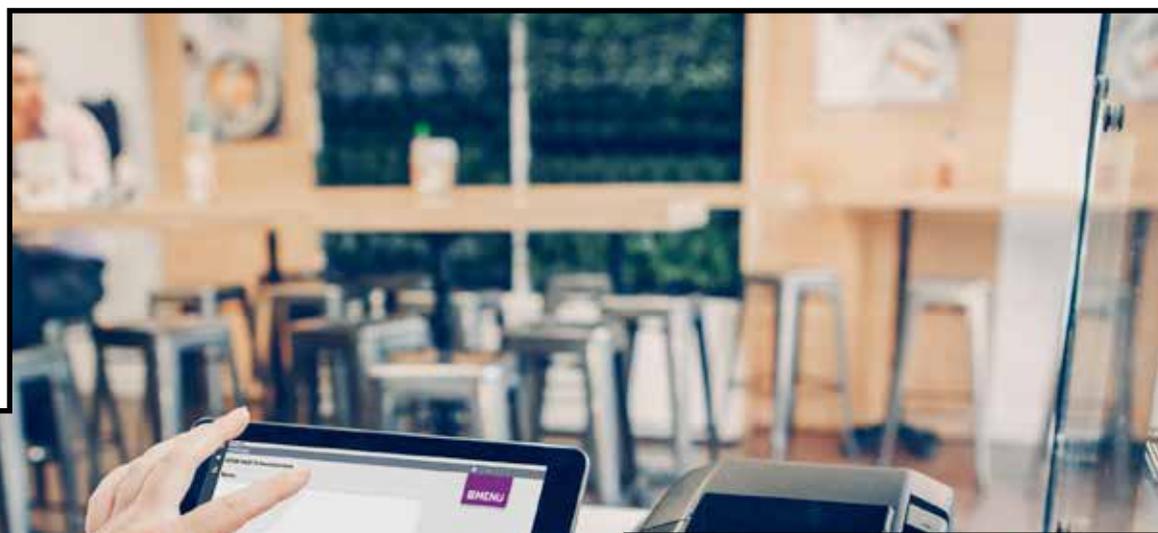
L'interfaccia grafica, semplice e intuitiva, consente un notevole risparmio di tempo che si traduce in miglioramento del servizio offerto e piena soddisfazione della propria clientela. Menu permette una gestione veloce e completa della comanda in grado di rispondere a tutte le esigenze della ristorazione: menu degu-

stazione, varianti, gestione delle uscite e invio delle comande ai centri di produzione. Il software gestionale permette ai clienti del ristorante di prenotare online il proprio tavolo, attraverso l'App o il sito.

Ottimizzato anche per le ordinazioni da asporto e per la vendita diretta dei prodotti, il programma supporta la gestione completa dei tavoli dalla prenotazione al conto anche con palmari, smartphone e tablet. L'innovativa funzione per la gestione della cucina permette di coordinare comande e camerieri tramite monitor touch direttamente dal centro di produzione.

A CHI SI RIVOLGE

Ristoranti
Mense
Bar
Pizzerie
Gelaterie
Catene



VANTAGGI

- Affidabile al 100%
- Utilizzabile anche da tablet e smartphone
- Velocizza la gestione del servizio e del conto
- Tiene sotto controllo magazzino e scorte
- Prenotazioni online tramite app e sito
 - Fidelizzazione del cliente
 - Analisi dati e grafici online
- Servizio integrato di fatturazione elettronica
 - e scontrino elettronico

Piacere Primator!

Venite a trovarci a Rimini

BEER & FOOD
ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

dal 19 al 22 Febbraio 2023
allo Stand 072, Pad. C5



BEVI RESPONSABILMENTE

 **SAN GEMINIANO**

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

INFO@SANGEMINIANO.IT - WWW.SANGEMINIANO.IT

Spesso sulle nostre pagine abbiamo parlato di birre trappiste, in questo numero ci piace ripercorrere la storia di appassionati estimatori dei prodotti trappisti Orval e conoscere il rinnovamento dell'Ambasciata Italiana Sossons d'Orvaulx.

Ambasciata Italiana Sossons d'Orvaulx

Nel 1977 un gruppo di dodici amici di Florenville, in Belgio, decise di costituire un'associazione, la **Confre-rie des Sossons d'Orvaulx**, che, oltre alla difesa della tradizione gastronomica della zona della *Gaume*, con particolare attenzione alla birra e ai prodotti dell'Abbazia Trappista Notre Dame d'Orval, si dette anche l'obiettivo di fare beneficenza, proprio come uno dei criteri necessari per essere definito trappista. Dal 2014 la Confre-rie des Sossons d'Orvaulx, grazie alla collaborazione di alcuni membri del gruppo **Belgian Beer Gourmet & Zytholoog** e Cesare Assolari, che già militava nella Confre-rie, apre un'ambasciata in Italia. Nasce così l'**Ambasciata Italiana Sossons d'Orvaulx, AISDO**, caratterizzata da Cavalieri "innamorati" della birra Orval.

L'AISDO è un'Associazione senza scopo di lucro, indipendente da ogni movimento politico e confessionale ed è finalizzata a promuovere la storia e la cultura monastica e brassicola della *Gaume*, zona della Vallonia Belga, attraverso la zytho-gastronomia ed i prodotti dell'Abbazia Trappista Notre Dame d'Orval.

L'associazione è composta dal Gran Maestro Ambasciatore che presiede il Consiglio Direttivo d'Ambasciata formato da Cavalieri Togati, da Cavalieri Medagliati/Ordinari e da Cavalieri "Ad Honorem". La struttura italiana riflette le caratteristiche statutarie della "Confre-rie" Belga ma, naturalmente, risponde al territorio in cui opera e alla propria *vision* della vita associativa.

Il 2022 ha segnato un rinnovamento dell'AISDO, dovuto al ritiro di Cesare Assolari da Gran Maestro Ambasciatore, alla prematura scomparsa di alcuni Togati fondatori ed alla pandemia. Il Gran Capitolo 2022, svoltosi a Trento, ha visto così la nomina di quattro nuovi Togati, del nuovo Gran Maestro Ambasciatore e di cinque nuovi Cavalieri.

Parliamo con il nuovo Gran Maestro Ambasciatore, Valter Quistini, per conoscere meglio l'operatività dell'AISDO. La risposta è sintetica ed esaustiva: *siamo attivi in più ambiti, quello ludico, cioè il piacere di gustare una birra tra amici, quello tecnico-informativo-formativo, grazie al rapporto diretto con la birreria in Belgio e la preparazione di alcuni nostri Cavalieri, quello storico-culturale-spirituale, legato all'abbazia e al rapporto con i Monaci e la vita monastica, e tutti trovano il filo conduttore nel motto della Confraternita: Fate del bene intorno a Voi con cuore e amicizia. Ogni nostra singola iniziativa, conclude, porta alla beneficenza, o specifica territoriale, come è avvenuto con il nostro ultimo Gran Capitolo, o di fine anno, come succede da anni, a favore dell'Istituto di ricerca Mario Negri.*



Siamo presenti a
BEER & FOOD ATTRACTION
Pad. C5, Stand 006


Weissbierbrauer
Kuchlbauer
Der Weissbier-Spezialist
aus Abensberg



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

Maike Flohe | direttrice export
maike.flohe@kuchlbauer.de
cell: +49 1515 7216665

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

Nella zona del Westhoek, a nord-ovest del Belgio, nota per il mite clima marittimo e il terreno ideale per la coltivazione del luppolo, nasce una birra che prende il nome dalla cittadina di origine, Poperinge, e dal termine dialettale del luppolo, *hommel*.

A Poperinge, cittadina da secoli votata alla coltura del luppolo, straordinariamente non esisteva una birreria autoctona. Quando negli anni '80 si fece viva l'esigenza di una birra locale, la cittadinanza si rivolse al birrifico privato più vicino, nel villaggio di Watou, cioè Brouwerij Van Eecke di proprietà della famiglia Leroy. L'obiettivo era: creare una birra bionda, facile da bere, più alcolica di una normale pilsner, e che mettesse in mostra la cultura del luppolo della regione. Dopo un anno di assaggi, nacque la nuova birra, una *Belgian Strong Golden Ale* di 7,5% abv con un profilo di fermentazione che ricorda pepe nero, cumino, arancia piccante e pere mature, con note di miele derivanti sia dal malto che dal lievito. Soprattutto, una birra che mostrava l'aroma e il sapore del luppolo, quasi erboso, coltivato intorno a Poperinge. Il nome? **Poperings Hommelbier**, presentata nel 1981 al Poperinge Hop and Beer Festival. Nessuno nella famiglia Leroy pensava che in poco meno di 20 anni sarebbe diventata la birra di punta del birrifico che, dalla fusione tra Van Eecke e Hat Sas, storici birrifici del territorio, nel 2016 aveva preso il nome di Leroy Breweries. Oggi alla guida dell'azienda brassicola ci sono i fratelli Bruno e Karel Leroy, undicesima generazione della famiglia che affonda la sua tradizione nel 1572 con la Brouwerij Het Sas, mentre Brouwerij Van Eecke, nata nel 1624, fu acquistata dai Leroy nel 1962.

Oggi questa birra nata nel Westhoek giunge in Italia grazie all'importazione di Beer Gravity.

EST. 1572
Leroy
BREWRIES



Bruno, Philip e Karel Leroy





VETRA

#BIRRADISTRADA



NEW - STYLE
SEASON

GOLD AWARD 2022

IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

La birra verde spagnola OliBa, prodotta con estratto di olio di oliva, ha vinto il primo premio nella categoria bevande alcoliche ai SIAL Paris 2022 Innovation Awards.

OliBa

GREEN BEER

Oliba Green Beer è una **birra artigianale** prodotta secondo lo stile *Pilsner*, per la cui produzione vengono utilizzati malti di frumento pilsner di alta qualità e luppolo saaz per offrire un prodotto con un tasso alcolico equilibrato, 5% – 5,5%, rinfrescante e delicato, con forti note d'oliva.

La versione vincente al SIAL è la **The Empeltre One** (5,5% abv), più intensa della **The Original One** (5% abv) sia nella morbidezza che nell'intensità del sapore e del colore, differenze marcate dalla varietà di oliva usata come base, la cultivar autoctona dei pre-Pirenei Empeltre. Nel pro-

cesso di birrificazione, l'estratto di oliva viene aggiunto nella fase della fermentazione, che dura dieci giorni, per esaltarne il gusto e l'aroma. La birra viene poi messa in botte e fatta riposare per due settimane prima di essere imbottigliata. Interessante sapere come si ottiene l'estratto: dalla macerazione di olive, foglie di ulivo e spirulina, la nota alga che aiuta ad accelerare il metabolismo. OliBa Green, dall'attraente colore verde, è molto gradevole al gusto con un aroma raffinato con un sottile tocco di oliva, note di foglie di ulivo, sentori floreali del luppolo.

Una birra fresca, composita, rotonda, rin-

frescante e dissetante, un prodotto innovativo al tempo stesso appetitoso e divertente, non ultimo OliBa Green Beer è una birra senza glutine.

Ha dichiarato **Ivan Caellas**, CEO di OliBa Green Beer, che l'ispirazione per questa birra gli è venuta durante una degustazione di olio d'oliva che si è svolta nella sua azienda olivicola. Il premio per l'innovazione conquistato al SIAL ha creato molto interesse per il marchio tanto da fargli dichiarare di aver già firmato accordi con parecchie aziende estere ed aver incentivato la produzione di una terza tipologia di birra all'olio di oliva.





Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605



USTERSBACHER: PREMIO D' ONORE
FEDERALE D'ORO E BIRRIFICIO
TEDESCO DELL'ANNO 2021



USTERSBACH/BAYERN
DORFMITTE MIT BRAUEREI

Ciao a tutti,
come state? È arrivata la medaglia
d'oro che vi ho mandato? L'avete
sicuramente montata con queste striscie
bellissime sulla bacheca nella cucina,
haha!! Immaginatevi... tutte le nostre
specialità sono state premiate con l'oro!!
Vogliamo festeggiare il grande successo
nella fiera di Rimini? Noi ci saremo
presenti quest'anno - fantastico, no?
Sarebbe bellissimo rivedersi! Allora -
non dimenticare ... a presto a Rimini!
Baci ed abbracci Stephanie

Alla vostra
salute!

Ai miei amici italiani
estimatori di
Birra Ustersbacher





www.birraandsound.it f birraandsound

Anno 24 n°1 - 2023

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

Chiara Andreola

Luca Gennaro

Giuditta Nervi

Matteo Leone

Guja Vallerini

Daniilo Piperi

Milena Lelli

Aida Rossi

Matteo Fiorucci

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Donizetti 49 - Perugia (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Graphic Masters

Via Manna, 89

06132 Perugia (PG)

Per la vostra pubblicità:

info@birraandsound.it

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

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

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

Registrazione del Tribunale di Perugia

n°43/2000 del 10/10/2000



In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beergate.....	Pag 13
www.beergate.eu	
Beer Gravity	Pag 77
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 36/37
www.amarcord.it	
Birra Flea	Pag 55
www.birraflea.com	
Birra Forst	Pag 9
www.birraforst.it	
Birra OV.....	Pag 53
www.birraov.com	
Birra Salento.....	Pag 57
www.birrasalento.it	
Birra Viola.....	Pag 51
www.birraviola.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag III
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 54
www.birradimont.com	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 33
www.bitburger-international.it	
B&S WEB.....	Pag 61
www.birraandsound.it	
Company Business Suite.....	Pag 43
Tel. +39 351.6797144	
Cuzziol.....	Pag IV
www.cuzziol.it	
Demetra	Pag 66
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei	Pag 27
Tel. 06.59876467	
Foltzinger	Pag 69
andrea.dalessandro@foetzinger.de	
Globo Beverage	Pag 17
Tel. +39 340 8975748	
Haacht	Pag 6
www.haacht.com	
HB München	Pag 64
Tel. +49 8992105/0	
IEG Beer&Food Attraction.....	Pag 15
www.beerandfoodattraction.it	
KIEM	Pag 5
www.birrekiem.com/it/	
Krombacher	Pag 45
www.krombacher.com/it	
Kuchlbauer.....	Pag 75
www.kuchlbauer.de	
Kühbacher.....	Pag II
www.kuhbacher.com	
Mutinelli Bischofshof.....	Pag 10
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Camba.....	Pag 31
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Weltenburger	Pag 7
Tel. +39 0464 431101	
QBA.....	Pag 11
www.qualitybeeracademy.it	
San Geminiano	Pag 73
www.sangeminiano.it	
Sifa	Pag 41
Tel. +39 0721 1850052	
Spirito Agricolo.....	Pag 59
info@spiritoagricolo.com	
Svevi.....	Pag 68
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft	Pag 8
www.tebsdraft.com	
Theresianer.....	Pag 49
www.theresianer.it	
VD Glass.....	Pag 56
www.vdglass.it	
Veltins.....	Pag 37
www.veltins.com	
Vin Service.....	Pag 32
www.vinservice.it	

PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15,00 intestato a:

Extramoenia srl

Viale Mazzini 120 Scala D

03100 Frosinone - FR

Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT

IT 33 H 02008 74630 000500023822

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

Inviare la seguente cedola, allegando

copia del versamento effettuato,

alla mail: redazione@birraandsound.it

o per posta a: Extramoenia srl

Viale Mazzini 120 Scala D

03100 Frosinone - FR



LOCALE

nome del locale

via

cap

città

provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città

provincia

partita iva

Assapora la tradizione benedettina!



VIENI AD ASSAGGIARLA

BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

PADIGLIONE A5
STAND 044



Maredsous
ABBAYE-ABDIJ

Disponibile in fusti 20 litri,
bottiglie da 33 e 75 cl.



UNA NUOVA FORMA DI BIRRA ATTERRA SUL PIANETA CUZZIOL



Wander Beyond nasce a Manchester nel 2017 dall'idea di una manciata di birrai appassionati, con l'ambizione di creare birre sperimentali dal sapore esplosivo, alternative allo scenario craft inglese.

Ispirato dalla natura e dall'amore per l'avventura, il birrificio inizia a sviluppare un mondo surreale ed emozionante, che si riflette nel gusto delle birre prodotte. Wander Beyond è sinonimo di grandi birre e di grandi sapori: che sia una Milkshake IPA, una Imperial Stout o una Fruited Sour, ogni birra rappresenta un'avventura unica, destinata a ridefinire il mondo della birra artigianale.