

n° 2/2023 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



disegno @lorenz\_animator

**FIERE** Reportage da Beer&Food Attraction 2023 **BACK** Timossi Experience 2023 **EVENTI** Meraveja **LOCALI** Officine Birrai **ON THE ROAD** Guinness Six Nations 2023 **IN VETRINA** HB PURE, Peroni Nastro Azzurro Stile Capri, Kuhbacher e CuginoEat **SPECIALE** Hijos del Maguey, Agave Cocktails **FORMAZIONE** Bitburger all'Accademia Doemens

QUEST'ANNO ANCHE QBA  
HA PARTECIPATO ALLA CREAZIONE DI

# DELIRIUM DELIRIA

UNA BELGIAN GOLDEN  
STRONG ALE  
BRASSATA DALLE  
DONNE PER TUTTI  
I BEER LOVER!

8,5° • 32 IBU

Note fruttate di pesca e banana,  
floreali che ricordano uno Chardonnay.



Fusti  
da 20 l



Bottiglia  
da 75 cl



[QUALITYBEERACADEMY.IT](https://www.qualitybeeracademy.it)

#BEREMENOVEREMEGLIO

Seguici su:



**QBA** QUALITY  
BEER  
ACADEMY  
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

# B&S

## IL MERCATO DEL FUORI CASA

**A**nche noi non potevamo esimerci da riportare il quadrante dei consumi fuori casa che è emerso da importanti indagini, del **Censis** e di **TradeLab**. Alla domanda sulla diffusione del fuori casa tra gli italiani, il Censis, nel Rapporto presentato all'IHM di Italgrob, risponde con dati confortanti, cioè: il 92,9% degli italiani dichiara che lo stare insieme per bere e mangiare è uno degli aspetti fondamentali dello stile di vita italiano. Un'opinione trasversale ai gruppi sociali e ai territori. Il **47,3%** quando esce la sera si reca in locali pubblici e, in particolare, in quelli nei territori della Movida: l'8,8% (oltre il 23% tra i giovani) lo fa quasi sempre, il 10% almeno una volta ogni quattro giorni e il 28,5% sempre.

Al **40,3%** degli italiani piacerebbe uscire di più la sera, perché ritiene che avrebbe un effetto positivo sulla propria qualità della vita.

Altrettanto notevole il dato stimato da TradeLab, su base monitoraggio continuativo "Away From Home Consumer Tracking", di **93 miliardi** di valore del comparto a fine 2022, rispetto ai 30 miliardi nei primi anni '90. Anche il numero di locali di Pubblico Esercizio è aumentato fino a sfiorare quota **330mila** (328mila secondo Outlet Index di CGA by **NielsenIQ**), ma è molto cambiato il loro modello di offerta, condizionato da nuovi trend affermatasi tra i consumatori. Come ben illustrato da TradeLab i trend spaziano dal benessere al bio, dal vegetariano al km0 fino al green. **Sostenibilità e digitalizzazione** sembrano i termini per il futuro successo dei locali horeca.

# SOMMARIO

## 12 FIERE

• **IEG, Beer&Food Attraction e BBtech Expo 2023**, un successo verso una crescita a livello europeo e, in prospettiva, globale.



• **International Horeca Meeting 2023**, gli italiani tornano a valorizzare il fuoricasa.



• **Stand B&S**, soddisfazione per i risultati: eventi di successo, splendidi partners, circa 2.000 visitatori.



• **Visti in Fiera**. Un giro fra gli stand per scoprire novità o ritrovare prodotti conosciuti.

## 24 BACK

• Dopo quattro anni dall'ultima edizione, è tornata la manifestazione che riunisce tutta la filiera Horeca: **Timossi Experience 2023**.



## 26 ANNIVERSARY

• Un compleanno davvero "di peso": ben 25 anni di attività per **The Legend Thiene**



## 28 EVENTI

• Cultura e buon gusto in **Meraveja Mestieri in Versi** a cura di Turci Bevande, meraveja.land e con il patrocinio del Comune di Cervia.



## 30 LOCALI

• A Lecce, in via Gabriele d'Annunzio 52, **Officine Birrai**: cibo, birra e cultura sono i suoi prodotti.



## 32 ON THE ROAD

• **Guinness Six Nations 2023**. Il grande rugby è tornato a Roma e, per l'incontro Italia-Irlanda, Guinness ha esposto il trofeo in 6 irish pub della Capitale: **Abbey Theatre, Scholars Lounge, Trinity College, Finnegan, Shamrock e Morrison**.



Spigolature 50 - 52

Dentro La Cotta 54



## 36 IN VETRINA

• Da HB München, arriva **HB PURE**, una birra chiara creata esclusivamente per il settore Horeca.



• Design moderno, fresco e raffinato per **Peroni Nastro Azzurro Stile Capri**, la nuova birra dell'estate italiana.



• **Matrimonio tra Birra Kühbacher e CuginiEat**, diario di un incontro tra parole e immagini.



## 42 SPECIALE

• **Hijos del maguey**, piccola selezione dei migliori distillati di agave in commercio in Italia.



• **Agave Cocktails**. I bartender "moderni" hanno bisogno del Tequila e del Mezcal...i classici Paloma, Naked and Famous e Illegal e le creazioni Mi Bebe di Luigi Cippone, El Alebrije di Andrea Peconio e La Suerte di Paki Renzullo.



## 48 FORMAZIONE

• **Bitburger Braugruppe all'Accademia Doemens**: Corso Ambasciatore di Birra per forza vendita e concessionari.



## 50 BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature : Birra dell'Anno 2023

• Dentro la Cotta: le nuove birre in fermento

• **Decozione secondo Birrone**, progetto didattico culturale 2023.



## 58 DALLA CUCINA

• **Vivi la primavera con Demetra**: quattro ricette di stagione.



• **Si fa presto a dire Wurstel!** Svevi docet.

## 62 ATTREZZATURE

• **Cos'è BroilyGrill?**: il BBQ 100% Made in Italy costruito da CASTA Professional Cooking Equipment.



## PINSA BASE SCHÄR



Ispirata all'antica ricetta della pinsa romana tornata di gran moda negli ultimi tempi, **la Pinsa Base frozen Schär** è senza glutine, senza lattosio e vegana. Preparata senza conservanti e **lievitata naturalmente per oltre 24 ore**, è prodotta con **farine di primissima qualità garantite Schär** e risulta **leggera, croccante e altamente digeribile** grazie all'utilizzo di pasta madre di **grano saraceno**.

La **versatilità della base frozen** e l'**alta richiesta della pinsa tra i consumatori**

rendono questo lievito perfetto per chi richiede prodotti gluten-free... un servizio che fa la differenza!



## 1664 BLANC

**Carlsberg Italia** ha presentato molte novità a Beer&Food Attraction 2023, tra queste il nuovo brand nel segmento premium, la **1664 Blanc**, una birra leggera e rinfrescante, perfetta per il momento dell'aperitivo. Il suo gusto unico deriva dalla perfetta armonia tra le sue due anime: da un lato, la vivacità di una birra frizzante e rinfrescante caratterizzata da note agrumate, di frutta esotica e di spezie; dall'altro, l'eleganza del perfetto equilibrio tra luppolo e coriandolo. Un amaro moderato bilanciato da note di pesca bianca.



# DOVE REGNA L'ARTE BRASSICOLA

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

## CHARLES QUINT

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

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



KLOSTER  
**Andechs**  
SEIT 1455

Ad Andechs l'arte birraia  
monastica è stata sempre  
tramandata e affinata di  
frate in frate.



39011 Lana (BZ) - Italia  
[birrekiem.com](http://birrekiem.com)



# TURM WEISSE

La tenzone per tutti gli amanti della birra Weiss!

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



Per ulteriori informazioni contattate:

Maike Flohe · maike.flohe@kuchlbauer.de

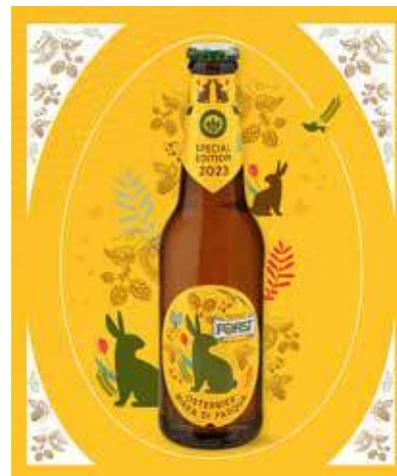
Horeca Trading · cell. 335 386 586

www.kuchlbauer.de

## BIRRA DI PASQUA FORST

Disponibile la prima *Special Edition* dell'anno, la **Birra di Pasqua FORST**, uno spunto ideale per brindare alla Pasqua, compagna ideale dei piatti tipici della festa. Con il suo **gusto fresco** e le sue note aromatiche, morbide e seducenti, questa lager annuncia il clima mite della mezza stagione.

Le **sfumature di colore giallo-oro** sono create dall'uso speciale di luppoli che ricordano i fiori primaverili e che sviluppano il loro gusto inconfondibile al primo sorso. L'aspetto dell'etichetta, decorata con elementi allegri come il coniglietto pasquale, le uova e i fiori, esprime i simboli tipici di questa ricorrenza e l'imminente inizio della primavera.



## FORMAT LÖWENGRUBE

Continua lo sviluppo sul territorio nazionale del format in franchising che promuove il modello di ristorante-birreria in stile autentico bavarese, creato nel 2005 dagli imprenditori italiani **Pietro Nicastro** e **Monica Fantoni**. La nuova apertura è in Abruzzo, a *Montesilvano Marina*, e con questo la rete arriva a una trentina di locali, tra punti vendita a conduzione diretta e altri gestiti da franchisee. L'espansione del brand, ritenuto uno dei format di ristorazione in franchising di maggior successo, procede poi con l'inaugurazione del nuovo locale di Milano, attesa entro la fine di marzo, a seguito della recente acquisizione del **Kapuziner Platz**, storico locale bavarese del capoluogo lombardo. L'obiettivo di crescita è raggiungere 80-90 punti vendita nel giro di 5 anni conquistando anche i grandi centri urbani.





# Amarcord®

BIRRIFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

NATURALMENTE ITALIANA

AMARCORD BIANCA - 4.9% VOL.

AMARCORD IPA - 6.0% VOL.



LA FAMIGLIA DEI FUSTI  
SI ALLARGA



## RYE RIVER IN ITALIA

**Rye River Brewing Company**, il principale birrifico artigianale in Irlanda, ha fatto il suo ingresso nel mercato italiano durante il Beer & Food Attraction 2023 nello stand **Warsteiner**. Fondato nell'ottobre 2013 da Tom Cronin, il birrifico con sede a Celbrige, nella periferia di Dublino, conta oggi 60 persone impiegate e innumerevoli premi, tanto da essersi aggiudicato il titolo di **"Birrifico più premiato al mondo"** ai World Beer Awards 2020, 2021 e 2022. Nel Novembre 2022 una quota di minoranza di Rye River Brewing Company è stata acquisita dal Gruppo Warsteiner Group, che include già la *Birreria Herforder*, la *Birreria Frankenheim* e la *Birreria Paderborner* così come partecipazioni nella *Birreria Koenig Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg*.



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



**Bischofshof**  
Das Bier, das uns zu Freunden macht






**MUTINELLI**  
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

Per informazioni: Tel. 0464 431101 | [info@mutinelli.it](mailto:info@mutinelli.it)  
[www.bischofshof.de](http://www.bischofshof.de)

# LA FRESCHEZZA È DI CASSA

FORST non cambia, si evolve. E lo fa con **grande rispetto verso il passato** e uno **sguardo deciso verso il futuro**.

Stavolta, l'evoluzione riguarda le casse. I "contenitori" che ospitano e trasportano il nostro **cuore pulsante**, le **birre FORST**.

## Qual è la novità?

Le nuove box sono estremamente **flessibili**: possono ospitare **bottiglie sfuse, cluster da 6 e basket da 6**. Le aggiuntive due aperture (quattro in totale) le rendono **facilmente maneggevoli e trasportabili**. Inoltre, essendo **impilabili** semplificano lo stoccaggio e permettono di ottimizzare gli spazi. Piccole migliorie, che rappresentano la nostra **sete di innovazione** e la volontà di stare accanto alla **forza vendite** in ogni momento.

## Ma non è finita qui!

Il **logo FORST** che orna le nostre box da bianco diventa **oro**, come le **nostre FORST**. È un **piccolo dettaglio**, ma, d'altronde, gli **ingredienti di FORST** sono i piccoli dettagli. Amiamo curare **ogni aspetto del nostro lavoro**, studiare a fondo tutto ciò che contiene, veste, trasporta e arricchisce le **nostre birre**. E lo facciamo perché le **amiamo**.

Questa scelta cromatica rappresenta un **lungo cammino**: abbiamo riempito la **pagina bianca della nostra storia**, una favola "dorata", fatta di grandi traguardi e soddisfazioni.

Un brindisi alla novità, **Prosit!**



LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

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

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



**Ustersbacher**  
PRIVATBRAUEREI SEIT 1605



**BIRRA  
ARTIGIANALE  
BAVARESE**

**Me la sono  
meritata!**

produzione  
ecosostenibile



## HUGO e GIN TONIC by Alpex

La linea di sodate ALPEX si amplia nel segmento degli aperitivi "ready 2 drink" e ad Alpex Spritz, nato un anno fa, si aggiungono **Hugo e Gin Tonic** analcolici. Con questo trio Alpex mette a disposizione del cliente una scelta più ampia di analcolici di qualità ricchi di punti di forza nell'ambito dei drink no/low alcool: **Zero Alcol, Zero Impegno e Zero Problemi ma Tutto Gusto! Di facile esecuzione, freschi e in grado di incuriosire i clienti, dai gusti decisi e soddisfacenti pur in versione analcolica.** Sapore classico e riconoscibile nel gusto del cocktail originale, con qualche particolare distintivo come tradizione nei prodotti Fonte Plose: nel Gin Tonic profumo del ginepro e nota amaricante del chinino naturale; nell'Hugo profumo di infuso di fiori di sambuco e spiccate note floreali, senza nulla da invidiare alla sua versione alcolica. Da servire freddi, rigorosamente "on the rocks", rispettivamente con una fetta di limone o menta fresca.



## Bill Gates investe in birra

Con un patrimonio di "soli" 110 miliardi di dollari, che ne fanno il quarto uomo più ricco della terra, Bill Gates, papà di Microsoft, diversifica sempre più i suoi investimenti. Ora è il momento della birra anche se, parole sue, non la beve... al massimo, quando è in compagnia di appassionati bevitori di birra, si concede una birra analcolica. Fonte ufficiale ci dice che ha acquistato il 3,76% delle azioni della olandese Heineken per un totale di 902 milioni di dollari, qualcosina come 848,2 milioni di euro.



## STILE ITALIANO



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





Il fuori casa al Beer&Food Attraction di Rimini convince i professionisti delle filiere food&beverage italiane e internazionali (+12% di visite professionali totali rispetto all'edizione pre-pandemia del 2020 e + 30% dall'estero da 85 paesi); la manifestazione di Italian Exhibition Group, da leader nazionale di settore, si proietta così verso una crescita importante a livello europeo e, in prospettiva, globale.

## IEG, BEER&FOOD ATTRACTION E BBTECH EXPO 2023

### IL BUSINESS AL CENTRO

Il salone b2b di IEG, alla sua 8ª edizione, accompagnato dalla 5ª di BBTech expo, ha visto esporre **600 brand** su **12 padiglioni** del quartiere fieristico di Rimini, con una nutrita presenza di **top buyer internazionali da 36 Paesi**, grazie alla partnership con ICE Agenzia e Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e con il network dei *regional advisor* di IEG. Giornate intense di business e una soddisfazione dichiarata di aziende e operatori. Business e networking amplificati anche grazie all'app b2b **TEO** che ha registrato **40 mila visualizzazioni dei profili espositori**.

### NOVITÀ DI PRODOTTI E STATO DEL MERCATO

Quattro giorni di networking, business, formazione, degustazioni, competizioni, interventi delle istituzioni, alla scoperta delle novità che i distributori ed esercenti inseriranno nei menu della prossima stagione: Rimini è stata il *place to be per l'Horeca italiano* - dal 12° **International Horeca Meeting** di Italgrob al premio **Birra dell'Anno** di Unionbirrai tornato

a Rimini con **2.200 birre artigianali in competizione su 46 categorie**.

Sempre in fiera, i **Campionati di Cucina Italiana** della FIC, per la prima volta la selezione italiana in vista del **Bocuse d'Or** di Lione nel 2025, la **Finale Europea del Global Chefs Challenge della Worldchefs**; inoltre il concorso mondiale **Pizza senza frontiere** organizzato da *Ristorazione Italiana Magazine*.

Beer&Food Attraction di IEG è punto di riferimento per la conoscenza dello stato dell'arte del settore, la formazione tecnica d'eccellenza, la proposta di materie prime di sempre più alta qualità e, tra le bevande, di ricercatezza e originalità, oltre a godere di un'alta attenzione istituzionale: in collegamento video dai **Campionati di Cucina Italiana** FIC, tra gli altri, il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare **Lollobrigida**, degli Esteri **Tajani**, del Turismo **Santanché**, delle Infrastrutture e Trasporti **Salvini**.

### LA ROTTA VERSO LA SOSTENIBILITÀ

**Sempre più green i birrifici** che adottano fusti riciclabili, così come le tecnologie di spillatura e di imbottigliamento che, sia con l'intelligenza artificiale o con tecnologie *energy saving*, ottimizzano



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



costi e riducono l'impatto sull'ambiente, mentre il mercato interno del consumo di birra è cresciuto del 4% nel 2022, come ha ricordato **Alfredo Pratolongo**, presidente di Assobirra, e riesce a evitare l'aumento delle accise, con un sospiro di sollievo anche dei microbirrifici come ha sottolineato il presidente di Unionbirrai **Vittorio Ferraris**.

Sostenibilità ambientale che si completa nella **sostenibilità sociale**: per il **93% degli italiani**, stare insieme per bere e mangiare è uno degli aspetti fondamentali dello stile di vita italiano, il **47%** quando esce la sera si reca in locali pubblici e, in particolare, in quelli nei territori della movida. Al **40%** degli italiani piacerebbe uscire di più la sera per un effetto positivo sulla propria qualità della vita. Numeri che emergono dal secondo rapporto **Italgrob/Censis** presentato all'International Horeca Meeting.

Migliorare la qualità della vita, come obiettivo delle imprese di ristorazione anche per i propri collaboratori è la nuova sfida dell'Horeca, come ha ricordato il vicepresidente nazionale vicario FIPE **Aldo Maria Cursano**. Centrale, infine, la formazione del personale di cucina: con un'attenzione particolare alla qualità e salubrità dei piatti, per fare di qualsiasi

cucina una cucina trasparente per i clienti. Di qui, la proposta di una certificazione indipendente su modello UNI che il presidente della FIC **Rocco Pozzulo** ha ribadito per il personale delle cucine dei ristoranti italiani in presenza della vicepresidente della Commissione Lavoro della Camera **Tiziana Nisini**.

**Beer&Food Attraction e BBTech expo si consolidano community catalyst per tutta la industry del fuoricasa e dei suoi stakeholder** tra cui Italgrob, Unionbirrai, Assobirra, Consorzio Birra Italiana, Brewers Association, Mineracqua, Assobibe, Federvini, FIC, Cast Alimenti, Confimprese; gli istituti di ricerca Censis, Tradelab, IRI e Formind, l'Università degli Studi di Udine, CERB - Centro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra dell'Università di Perugia e l'Osservatorio Birre Artigianali - DAGRI dell'Università di Firenze.

E *community catalyst* le due manifestazioni lo sono state anche attraverso i media. **I contatti stampa totali Italia - Estero hanno superato i 352 milioni lordi.**

**Beer&Food Attraction e BBTech expo danno appuntamento alla loro community dal 18 al 21 febbraio 2024.**



# International Horeca Meeting 2023

“La risposta post pandemica del mercato dell'Horeca è stata importante, i numeri lo dicono chiaro, in quanto a dicembre 2022 il fatturato registrava un aumento del 17% rispetto allo stesso mese del 2019. Questo dato rappresenta un riscontro della voglia degli italiani di tornare a valorizzare il fuori casa”, ha dichiarato **Antonio Portaccio**, Presidente di Italgrob.

In particolare, il comparto dei Distributori Bevande ha chiuso il 2022 con un risultato positivo sia rispetto al 2021, ancora condizionato dalle dinamiche della pandemia, ma soprattutto rispetto al 2019, benchmark per tutte le analisi di settore, registrando una crescita del 17% a valore. Molti i fattori per questa crescita straordinaria: la stagione più calda di sempre e tra quelle a più basse precipitazioni degli ultimi 40 anni, la ripresa molto vivace del turismo (il 90% degli Italiani rimasti in Italia per le vacanze e la ripartenza del turismo estero), gli effetti dell'inflazione. A volumi la crescita è stata del 9%, l'inflazione ha contribuito per il 6,4% e infine un ulteriore incentivo al segno positivo è stato dato dal mix (circa del 2%), con spostamento delle vendite verso categorie a più alto valore unitario (alcolici, vino, bollicine).

“Non possiamo aspettarci lo stesso livello nel 2023 – ha spiegato **Portaccio** – con un indebolimento della domanda in un contesto recessivo caratterizzato da un'inflazione tangibile, la previsione è di una stabilizzazione verso il basso dei numeri di



crescita del 2021, con un contributo inflattivo di circa 4,2% e una riduzione di volumi di poco più del 5% come effetto rimbalzo sul 2022...”.

Inoltre, come sottolineato da **Dino Di Marino**, Direttore Generale di Italgrob: “Dalle previsioni economiche per il futuro emerge una forte incertezza, anche se è stata scongiurata una grande crisi recessiva. Tuttavia, siamo tutti i giorni in prima linea nell'affrontare questa impennata dell'inflazione che sta incidendo negativamente sul potere d'acquisto delle famiglie italiane. Nonostante questo, il mercato dimostra una certa vivacità e reattività: le persone preferiscono privarsi di altri beni piuttosto che dell'esperienza del fuori casa per cui c'è un cauto ottimismo”.



# CREW Republic

## REVOLUTIONARY BEER FROM GERMANY



**LA MIGLIORE IPA AL MONDO E  
LA MIGLIORE RED ALE D'EUROPA**



**RIGOROSAMENTE SECONDO  
LA LEGGE SULLA PUREZZA**



**LA TRADIZIONE INCONTRA  
LA RIVOLUZIONE**



*Cheers,  
Mario & Timm*



**ALLA STORIA  
DI CREW**

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

## PANTHER MODULAR

Flessibile, modulare ed ecologica.



Scopri la nuova colonna realizzata in polimero al 60% di seconda vita e facilmente convertibile. Disponibile in cromato e nero, classiche, luminose e digitali.

Per maggiori informazioni contattaci.

# Stand

di Milena Lelli



**I**l bilancio sul gradimento del nostro stand a Beer&Food Attraction 2023 ci ha riempito di soddisfazione sia per i **numerosi eventi** che siamo riusciti a realizzare, sia per gli **splendidi partners** che ci hanno accompagnato nell'avventura di uno stand di ben 160mq, sia per gli **ospiti**, ne abbiamo **calcolati 2000 circa**, che ci sono venuti a trovare.

Tutti i visitatori sono stati accolti con birre o caffè o cocktails offerti nel nostro corner bar in cui spiccava al banco della *Sifa* un'ottima barlady, *Erika Moronta*. Certo la qualità non è mancata, il caffè era *Hausbrandt*, le birre, in bella mostra nelle numerose frigovetrine offerte da *BSD*, sono state messe a disposizione dalle aziende birraie nostre partners sulla rivista, i cocktails, creati con i tanti distillati proposti dai partners di stand, sono stati arricchiti dalle linee di prodotto *DOuMIX?*, dalle craft sode di *La Fantástica* e dalla linea *Alpex di Fonte Plose*, senza poi trascura-



re un impianto a 4 vie di *Vin Service* da cui sgorgavano i cocktails RTD di **JAS, Juicy and Sparkling**.

**I partners** che hanno fatto matching, interpretando insieme a noi le mille facce del mondo horeca, hanno abbracciato il mondo dei vini e birre, distillati e liquori, supporto alle aziende, sapendo fornire utili informazioni agli addetti ai lavori che si sono soffermati piacevolmente nello stand.

Difficile citare i numerosi prodotti offerti ai visitatori, possiamo darvene una carrellata consigliando, se non avete potuto gustarli/conoscerli in fiera, di scoprirli su internet.

I vini, gli spumanti, i proseccchi di **Giusti Wine**, azienda ricca di storia: la famiglia Giusti dal 1600 coltiva la passione per la cultura del vino e dà valore alla terra con amore e rispetto per la tradizione.





La sostenibilità per molti è solo una parola, per Ermenegildo Giusti “la salvaguardia dei processi naturali è un impegno imprescindibile nella ricerca della qualità”. Ben 5 gin, ognuno con un carattere ben definito, sono stati proposti da Ginius e da F.lli Pistone:

**Gin Vitro**, prodotto con metodo innovativo, a metà strada tra un gin distillato ed un cold-compound, **Il Protagonista** - **Gin Dritto**, in cui, oltre al ginepro, si evincono note agrumate, liquirizia e car-

damomo con un finale di nuance di rosmarino, **Deep Gin**, un gin non convenzionale, “esotico” grazie alla dolcezza del mango che ammorbidisce le note agrumate; **Gin Ionico**, i cui aromi tipici del gin si uniscono a influenze agrumate tipicamente sicule e **Piazza Bologna**, il gin dei palermitani, con un bouquet esplosivo di anice, zagara e una parte agrumata. **Luce Solution**, azienda in grado di aiutare anche un piccolo-medio imprenditore a proteggere il proprio patrimonio, risparmiare sull'imposizione fiscale, far crescere la propria azienda.



L'azienda vitivinicola **Il Colle 1978** ci ha stupito con la sua “arte spumantistica” che si esprime per lo più nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, a cui viene applicato anche il Metodo Il Colle®. Risultato di ricerca, passione e dedizione la collezione Il Colle si completa con i rosati, il Prosecco D.O.C. Treviso, i vini frizzanti più tradizionali.



**Dem Guten treu.  
Brautradition aus Rosenheim.**



**Flötzinger**  
BRÄU ROSENHEIM

Privatbrauerei Franz Steegmüller  
D-83022 Rosenheim  
Herzog-Heinrich-Straße 7  
www.floetzing.de

Responsabile vendite Italia:  
Andrea D'Alessandro  
Cell. +39 335 7100522  
andrea.dalessandro@floetzing.de

L'azienda **Il Torchio** ha proposto i vini spagnoli *Celler Cataruz*, l'ottima birra di Valencia *Cerveza Tyris* e le creazioni di *Opificio Botanico* cioè il bitter Bagatto, l'amaro Matto, il vermouth Il Sancio, il gin Gardener's House. E poi gli amici di **Bad Spirits** con l'af-



fermato gin *Ferdinando De Cinque*, il "bolognese" *Bad Gin*, l'amaro alla camomilla *1904*, la *Sambuca sbagliata* nata da un errore di dosaggio in produzione; con loro la creazione di Gherardo Manaigo, il gin di Cortina senza agrumi, il *Cortina Mountain Gin*.

**GLI EVENTI**

Nominato il *Degustatore dell'anno 2022*, **Lorenzo Tomaselli**, Italy and International Sales Manager di Birra Theresianer. Il beer specialist è stato festeggiato da chi l'ha preceduto nell'essere stato insignito di questo attestato di merito.

Con commozione del nostro Luca Gennaro è stata consegnata la targa *Onore al Merito* a **Silvano Rusmini**, un premio alla carriera a colui che ha lavorato per la divulgazione della cultura brassicola creando la prima rivista dedicata alla birra e oggi fa comunicazione con il suo blog "dammiunabirra".



**Craft Beer Selector**, il riconoscimento ai distributori nazionali specializzati nel commercio e divulgazione di birre artigianali, ha visto sul podio: **Bilivin** di Lecco, **MezzoPieno** di Crespellano-Valsamoggia (BO) e **Organic Lab** di Roma.

**Master Tap** ha visto avvicinarsi nel nostro stand ben 40 addetti alla spillatura nei locali birrai nazionali, segnalati dai distributori specializzati in beverage e visionati da una giuria di esperti qualificati. A tutti loro è stato consegnato l'*attestato* di par-

tecipazione, il *bicchiere Crafty di VD Glass* e golose "chicche" del *Giardino delle Luppole*. A **Matteo Bellini** del Green Store Pub di Firenze, a **Filippo Giacobone** del Buddy's Pub di Collesferro, a **Irene Pegoraro** della Birreria Biellese di Biella e a **Daniele Gratton** del Bierkeller di Gorizia, con il conferimento di una targa, è andato il titolo di Master Tap 2022.



Cogliamo l'occasione, da queste pagine, di ringraziare tutti coloro che hanno contribuito a rendere questa esperienza un successo, citiamo per i giornalisti Chiara Andreola, per la redazione Irene Cava, per le riprese Francesco Gardini, per l'organizzazione e il coordinamento Elisa Gennaro. Ora non resta che darci appuntamento in uno stand ancor più grande per l'edizione di Beer&Food Attraction dal 18 al 21 febbraio 2024.





**BALLYKILCAVAN FARM BREWERY**

## Traditional Farmhouse Beers from Ireland

Ballykilcavan beers are made by hand, with barley and water from our farm, and are unfiltered and unpasteurised






Web: [www.ballykilcavan.com](http://www.ballykilcavan.com) / Social: @ballykilcavan

Importatore esclusivo per l'Italia: BeerGate @ <https://www.beergate.eu/>





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

È impossibile per chiunque, pur impegnato nel proprio stand, resistere alla voglia di fare un giro in fiera curiosando fra gli stand, magari alla scoperta di novità o alla riscoperta di gusti conosciuti e amati... e noi non siamo stati da meno.

## Visti in Fiera

FIERE

Dal **Birrificio Curtense**, una **linea di distillati** fatti con la loro birra oppure ad essa ispirati: si va da tre tipologie di gin - di cui uno con malto e luppolo - all'acquavite. In più, uno sherry, un amaro, e un bitter con diciotto botaniche tra cui il luppolo.



La **Freedl Citrus**, ultima nata per la linea analcolica del birrificio **Pfefferlechner** - dopo la Classica e la Calma, al basilico. Limone molto delicato, per una birra assai leggera sotto il profilo organolettico oltre ad essere analcolica



**Evoquesour #10** di **Evoque Brewing**. Al naso spicca la componente sour su toni lattici, con note di chicco di caffè fresco. Molto gentile in bocca, con un'acidità non persistente e ben amalgamata al caffè. Fresca e scorrevole.

Dall'**Abbazia di Val Dieu** nuovo look per la **Blanche de Liege**, la tipica birra di frumento prodotta secondo il più antico stile belga. Cambia il formato passando dalle attuali bottiglie da 25cl a quelle da 33cl, ulteriore modifica è l'etichetta, rinnovata sia nelle dimensioni sia nella livrea offrendo un bellissimo scorcio della città di Liegi. Invariata la qualità!





**Billy Hard**, definita come "modern bitter", **collaborazione** tra **Renton** e l'inglese **Rooster Brewing**. Un incontro tra la tradizione britannica e l'innovazione americana, dato che la ricetta prevede luppolo Columbus in amaro e Cryo Pop in dip hopping. Interessante il fatto che lo stile di riferimento rimane pienamente riconoscibile e non viene snaturato, pur con un tocco di originalità.

**Märzen** del birrifico artigianale spagnolo **Cerveza Tyris**. Interpretazione a mio avviso ben riuscita dello stile, dando notevole risalto alla componente biscottata del corpo che risulta particolarmente piena rispetto ai canoni di riferimento; pur senza strafare, e con l'accortezza di bilanciare con un taglio amaro netto e deciso anche se non persistente.



**9**, la super strong lager - alias Doppelbock - di **Kuhbacher**, in versione non filtrata. Aromi tra lo speziato e il fruttato, corpo pieno, caldo e mieloso, pur con un taglio amaro finale che evita persistenze stucchevoli. Beverina per la sua gradazione alcolica.

**Oyster Stout** di **Lzo Beer**. Aroma di mare, che in bocca sembra sparire per lasciare spazio ai tipici sapori di caffè, tostato e cioccolato; ma che ritorna poi in una lunga e curiosa persistenza salata, che fa il paio con i toni di cioccolato.



SEIT 1862  
**KÜHBACHER**  
 LA BIRRA BAVARESE DAL ITALIANO

dal 1862

**GRESSONEY, VALLE D'AOSTA**  
**CUORE ITALIANO**  
**DI KUHbacher**





**Marstons Old Empire** di **MarstonsBrewery**, storica birreria di Burton Upon Trent, accarezza l'occhio con il color oro carico e la schiuma bianca, rappresenta in pieno lo stile IPA con il suo gusto pieno e corposo, unito ad un retrogusto amaricante conferito dal luppolo del Kent. Un sapore equilibrato e secco per una birra dissetante.



### Ipamaro

Liquore da luppolo che nasce dalla curiosità di un amante della birra, in particolare dello stile IPA, con i suggerimenti di un'amica mastro birraio e con la realizzazione del prodotto in laboratorio con metodo artigianale. Si presenta di colore ambrato con profumo erbaceo e gusto fruttato, con basso contenuto di zuccheri e quindi grandi proprietà digestive.



### 1291, la Pils di **Birra Mastino**.

Un esemplare fondamentale in stile, dagli aromi floreali e speziati, corpo snello e amaricatura finale ben pronunciata ma non persistente.



**Frieky Bones** di **Firestone Walker Barrelworks**, una rivisitazione di Krieky Bones, la classica birra Kriek in stile Fiandre di Barrelworks, in cui i deliziosi sapori di ciliegie Montmorency, provenienti dal Michigan settentrionale e selezionate dal Master Blender Jim Crooks per la caratteristica "aspra ma sontuosa", sono raddoppiati grazie all'uso di 1,5 kg di ciliegie ogni quattro litri. Splendido colore rosso per questa craft cruda.

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



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



THE WHITE HAG BREWERY  
**LASCIATI STREGARE!**

IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

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

FOLLOW US   

Il 20 e 21 marzo, ai Magazzini del Cotone di Genova, si è svolta, dopo quattro anni dall'ultima edizione, la manifestazione organizzata dall'Azienda di Distribuzione Timossi che riunisce tutta la filiera Horeca.

# TIMOSSSI Experience 2023

**T**orna più grande l'Experience di Timossi, due giorni per poter accogliere le tante persone a cui è mancata in questi ultimissimi anni, anni difficili per il mondo horeca ma che hanno segnato cambiamenti importanti, anche crescita nelle difficoltà, ed hanno visto, l'anno scorso, i festeggiamenti per i 70 anni di attività dell'Azienda. Un'azienda con solide basi familiari, ricca di legami costruiti con passione e professionalità... e questi legami sono graficamente espressi dal nodo, simbolo della manifestazione. Un nodo marinaro, non a caso siamo nel cuore del Porto Antico di Genova, in una location affacciata direttamente sul mare.

La Timossi Experience è la manifestazione che, come in una fiera, dedica spazi ad ogni produttore perché possa presentare le sue etichette e permetterne la degustazione a tutti gli operatori. Sono proprio loro, gestori, titolari di locali, enotecari, publican, addetti

di sala, bartender, sommelier e professionisti in generale di settore, i primi fruitori della Experience perché qui hanno potuto confrontarsi, scambiarsi idee e opinioni, conoscere nuovi prodotti e non meno importante, festeggiare insieme.

Non solo esposizione ma anche laboratori esperienziali per degustazioni insolite.

Ecco i **4 laboratori**, appuntamenti più unici che rari, in cui è stato possibile approfondire e bere con nuove prospettive alcuni dei prodotti.

Il primo lab del 20 marzo, **Barolo: La Morra, Monforte e Serralunga**, una degustazione di tre calici accompagnata dai racconti esperti di chi quel vino lo produce: Alberto Ballarin, Barolo Garesio e Barolo Fortemasso. I tre produttori hanno raccontato caratteristiche e produzione della propria etichetta.

L'altro laboratorio **Sox Alchemical Lab** è stata la scoperta di una





tecnica antica di estrazione, praticamente un antico strumento usato all'origine in profumeria per l'estrazione di prodotti naturali, che ha preso il nome dal suo inventore, il chimico Franz von Soxhlet, tecnica oggi usata esclusivamente da SOX Spirits

Martedì 21 una degustazione verticale di **Janua di Andrea Bruzzone Vini**: 5 annate a confronto, 2015, 2016, 2017, 2018, 2018, di Janua, Metodo Classico della Valpolicvera guidate da Andrea Bruzzone.

Nel primo pomeriggio un laboratorio dedicato al **Mezcal**, origini e storia, dai Maya ai moderni bartender, il fondamentale legame del distillato di agave alla sua terra, il Messico. Degustare il mezcal liscio e goderne in miscelazione è stata una vera experience.





di Daniela Morazzoni

In viale Europa 23, a Thiene, provincia di  
Vicenza, un compleanno davvero "di peso": ben  
25 anni di attività

# The Legend ~ Thiene

**E**ra il 5 marzo del 1998 quando il Legend Thiene aprì i battenti ed ora, a distanza di tanti anni, ha festeggiato il 13 marzo scorso questa importante tappa nella sua storia.

E che festeggiamenti: apertura della botte Hofbräuhaus Traunstein Helles alle 18.00 e poi birra a scorrere, music live di uno *Special Acoustic Duo*, 10 Minutes Late, davvero eccezionale, e un bel po' di commozione da parte dei titolari... decisamente a ragion veduta.



ANNIVERSARY





Ne parliamo con **Lorena**, moglie e socia di Andrew, che ci spiega come già a Londra avessero in cuore di lanciarsi nell'ambizioso progetto di un locale che avesse il suo fulcro nella ristorazione di qualità ma che al tempo stesso fosse accogliente, informale, insomma quello che è la caratteristica di una birreria... e infatti la birra al Legend è il punto di forza. In un ambiente di stile anglosassone, in cui il legno domina ma è un legno chiaro, oserei dire "moderno", alle spine, ben 8, spicca-

no le tedesche **Hb Traunstein** declinate in Helles, 1612 Zwick, Weisbier e Maximilian, ma non mancano altri ceppi brassicoli a completare l'offerta: la belga St. Benoit Blanche, l'americana Lagunitas IPA, l'irlandese Guinness Stout e la pregiata bitter inglese del Birrifico Fuller's, la London Pride, spinata con il caratteristico metodo a pompa.

A tanta scelta non poteva mancare altrettanto valore gastronomico, così ricco da accontentare tutti i palati. Come dice Lorena "ci manca solo il pesce". Le carni, fin dagli esordi sono irlandesi, filetti, entrecôte, tagliata, e poi hamburger e special burger. Primi piatti, pizze e bruschette, fritti sfiziosi, insalate... ha ragione Lorena, c'è tutto per tutti, manca solo il pesce.

Con **tanta offerta** si spiega il successo raggiunto e soprattutto la longevità, merito non solo di qualità dei vari ingredienti ma soprattutto di una gestione attenta, fatta di passione e impegno che non sono mai venuti meno e che garantiranno tanti altri anni di soddisfazioni.



Cultura e buon gusto, Cervia ha ospitato il 27 febbraio la prima edizione di “Meraveja Mestieri in Versi” da un’idea, e poi produzione, dell’azienda di distribuzione bevande di

Cattolica, TURCI Bevande srl, in stretta connessione con il progetto di comunicazione meraveja.land e con il Patrocinio del Comune di Cervia.



# meraveja

## MESTIERI IN VERSI

incontri - degustazioni - cultura - buon gusto

di Guja Vallerini

**A**sò imbarièga ad meravèja: sono versi della poetessa romagnola Annalisa Teodorani che esprimono il senso di questa prima edizione di Meraveja Mestieri in Versi, un pomeriggio di incontri e condivisioni, degustazioni e cultura, dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle per il settore Ho.Re.Ca.

L'evento ha ospitato 31 espositori, del territorio e non solo, che hanno presentato i loro prodotti ma il pomeriggio è stato caratterizzato anche da masterclass, momenti ai fornelli, salotti culturali, musica, installazioni artistiche. Un salotto italiano del bere e del mangiare bene nella bellissima cornice delle Officine del Sale, luogo iconico e affascinante nel cuore di Cervia.

### Perché Mestieri in versi?

Perché i mestieri sono come le poesie. Ogni fase produttiva è un verso poetico e contribuisce al completamento del poema.

### Perché Meraveja?

Perché i mestieri Meraveja sono rivolti alle cose fatte con cura, con il cuore, in armonia con la terra e con le persone, dove i produttori sono i poeti che declamano le loro poesie. Infine, significa meraviglia in dialetto romagnolo. E la meraviglia è ciò che si propone di diffondere questo appuntamento, inebriando di buon gusto i partecipanti.

Le **masterclass** sono state tenute da due esperti del settore bevande per indagare, degustando, due differenti mondi, quello del vino e quello dei distillati.

**Silvia Casali di Tenuta Casali** ha presentato “*I bianchi che non ti aspetti*”, un percorso attraverso vini a bacca bianca da agricoltura biologica e sostenibile. Tenuta Casali, sui colli di Mercato Saraceno lungo la Valle del Savio, esprime la tipicità della Romagna fatta di passione, serietà e intensità.

**Alessandro Fanelli di Gin Bandito** ha proposto un percorso degustazione dei prodotti Bandito abbinati a crudità locali. Gin Bandito è il gin romagnolo al sale di Cervia, prodotto insieme

a Baldo Baldinini, alchimista profumiere e liquorista nonché studioso di essenze alla ricerca continua di aromi nuovi per vini aromatizzati e distillati. Un momento per scoprire in modo “alternativo” i sapori e i profumi del territorio romagnolo.

**I momenti ai fornelli** hanno visto protagonisti due professionisti di grande esperienza: Annalisa Calandrini e Massimo Sala.

**Annalisa Calandrini**, *Naturopata a 360°*, è la *food blogger di Amati&CucinaSano*. Autrice del libro: *Amarsi Cucinando Sano* - le ricette romagnole della nonna rivisitate in chiave salutista (Ed. Il Ponte Vecchio), concorrente e vincitrice della trasmissione *La Prova del Cuoco* nel 2019 su RAI 1. Ha tenuto corsi di cucina ed è consulente alimentare per molteplici aziende.

**Massimiliano Sala** si definisce un “*cuoco per passione*”. Un amore, quello per la cucina, che ha deciso di far diventare un lavoro. Di origine palermitana, lavora come Chef nel ristorante più importante dell'isola di Lipari. Ama integrarsi nei territori ricchi di storie e tradizione gastronomiche, alla ricerca di prodotti di nicchia che rendono unici i suoi show cooking.

Durante il pomeriggio è stato possibile vedere la **mostra fotografica VIOLA**, installazione *curata da Enrico de Luigi*, noto fotografo riminese, che si è divertito a sperimentare creando scatti suggestivi e colorati di Birra Viola, distribuita da Turci Bevande, presente tra i produttori, dove la bottiglia si fa opera d'arte.

Il pomeriggio si è concluso con un salotto culturale che ha indagato i molteplici aspetti del mondo food&beverage, dalla produzione alla comunicazione, con la partecipazione di **Massimo Marcocchi di Romagna in Tavola**.

Tra gli ospiti il **mastro birraio Andrea Pausler**, l'**enologo Ettore Sangiorgi**, il **sommelier Gilles Coffi Degboe**, il **barman Gianluca Nicoli**.

Musica a cura del **Dj Volumetrica** e del **sassofonista Giacomo Foschi**.



**TURCI** nasce negli anni sessanta, in pieno boom economico, quando la famiglia Arduini costruì le basi di quella che adesso è un'azienda di riferimento nel panorama della distribuzione bevande sulla costa romagnola e in tutta Italia. Un assortimento che si amplia esponenzialmente mettendo a disposizione della clientela una gamma davvero vasta di articoli. Un'azienda dinamica dall'animo giovane e all'avanguardia che si muove sul mercato attraverso il lavoro quotidiano di uno staff preparato e appassionato.





A Lecce, in via Gabriele d'Annunzio 52, un brewpub che già dal nome esprime la sua vocazione di "fare opera", anche a scopo culturale: cibo, birra artigianale e cultura sono i suoi prodotti.



LOCALI

di Aida Rossi

Quando ho conosciuto questo locale mi sono chiesta il perché di un nome così "antico" e così espressivo, ma anche perché non fosse officine birraie, aggettivo consono al sostantivo femminile.

Parlare con **Maurizio Zecca**, il suo ideatore, ha spiegato il significato di questa scelta. Officina, composta dal latino *opus* e *facere*, esprime



il significato più ampio di laboratorio artigianale, ed infatti qui tutto è prodotto artigianalmente con materie prime delle loro birre: il cibo, che va dai ricchi taglieri, con ingredienti anche tipici, ai primi piatti, indimenticabile la *Birrarbonara*, dalle carni dello chef ai pesci, cito uno per tutti il *Tentacolo di polpo al vapore*, fino ai fantasiosi hamburger, alle pizze gourmet, ho gustato la *Oud Bruin*, e vi devo una spiegazione: diversi sono gli impasti, con sette cereali, curcuma, riso ve-





nera, grano arso, e in aggiunta l'impasto alle trebbie delle birre dell'Officine; dulcis in fundo i dessert, immancabile il Birramisù. Un'offerta capace di accogliere il pubblico più disparato.

Le birre la fanno da padrone con 20 birre sempre in linea, tutte artigianali: **Birre delle Officine**, prodotti sia fissi che a rotazione grazie a un impianto di 6hl, un microbirrificio all'interno del locale stesso, **Birra Salento** con le sue produzioni fra cui la **Igea Golden Ale anche**



**gluten free** e la **Nuda e Cruda**, una bohemian pils con doppia decozione, e poi ancora le birre dell'**Olmaia**, noto birrificio di Montepulciano. Insomma... un **trionfo brassicolo!**

Anche culturale, grazie a workshop, attività didattiche, momenti creativi musicali e letterari. Cultura da condividere con beerlovers e neofiti, con colleghi birrai perché questo è le Officine Birrai, un locale per mangiare, anche a pranzo in Officine Lab, bere, conoscere, acquistare oltre 50 chicche brassicole nel Birsciòp e tante creazioni, prodotte all'interno di Officine da mastri birrai resident e anche in arrivo da ogni angolo d'Italia. Ora è chiaro perché si chiama Officine Birrai.



Lo storico brand irlandese del Gruppo Diageo ha animato i pub della Capitale con tante iniziative per celebrare il torneo di rugby più prestigioso al mondo.



## GUINNESS® A ROMA CON IL TROFEO SEI NAZIONI

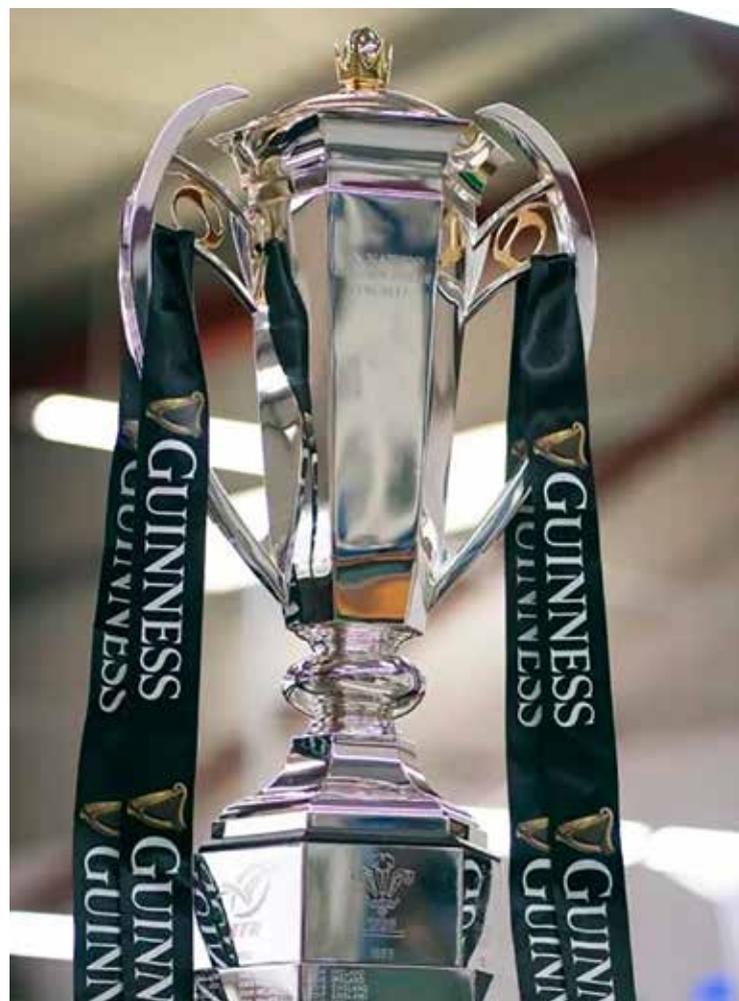
**T**ra i marchi più iconici a livello planetario e title sponsor del Six Nations, **Guinness ha scelto l'attesissimo match Italia-Irlanda** per offrire a centinaia di appassionati un'opportunità unica: **ammirare dal vivo la coppa** del torneo di rugby più ambito. **Una prima assoluta in Italia**, che ha acceso l'entusiasmo dei tifosi **per l'incontro** del torneo 2023, svoltosi sabato 25 febbraio allo stadio Olimpico di Roma.

**Il Trophy Tour è stato la punta di diamante** di un ricco programma di iniziative nate per alimentare il fermento dei supporters di Italia e Irlanda. Tra giovedì 23 e venerdì 24 febbraio, il mitico trofeo del Sei Nazioni **è stato esposto in 6 tra i pub più amati della capitale**. Grazie ai corner dedicati, gli appassionati hanno potuto farsi un **selfie con la coppa e ricevere gadget originali Guinness**.

Pinte, musica e l'atmosfera che l'accoppiata rugby & Guinness sa creare, hanno dato vita ad un perfetto "spirit of rugby"! Uno spirito alimentato anche dalle **altre iniziative ideate da Guinness** per il Six Nations. Dal tam tam sui **social** al coinvolgimento degli **influencer, negli stadi**, direttamente dagli spalti, e **fuori dallo stadio**, con hostess e **Walking Pint** in entrata e in uscita dall'Olimpico. E poi tutti a **celebrare il Terzo Tempo Guinness** al pub. Queste tre giornate le abbiamo vissute come **ospiti del Guinness Six Nations**, visitando sei irish pub prestigiosi, travolti dal pubblico dei Guinnesslovers e dagli appassionati della palla ovale, per nostra fortuna eravamo accompagnati da Simone Battistoni, Guinness Sales Ambassador, che, a mo' di Beatrice nel Paradiso dantesco, è stato splendida guida in questi gironi brassicoli.

Il programma di iniziative non è finito con il **grande successo del Trophy Tour** ma, per la partita Italia-Galles, **Guinness ha coin-**

**volto i locali della città** che hanno accolto i supporters italiani e gallesi, offrendo loro un'atmosfera ricca di energia e buone vibrazioni. Anche allo stadio per questa **quarta giornata del torneo** sono state **tante le iniziative messe in campo** da Guinness, fra cui, prima del calcio d'inizio, assistere al **Captain's Run**, l'ultimo allenamento prima del match, per poi, a fine partita, **celebrare tutti insieme il Terzo Tempo Guinness** nei pub della Capitale.



## ON THE ROAD CON GUINNESS TROPHY

**Giovedì 23** il Trofeo Guinness Six Nations ha fatto la prima tappa all'Irish Pub **Abbey Theatre** in *via del Governo Vecchio 51*, a pochi passi da Piazza Navona. Il pub è un original irish e deriva il suo nome dal famoso Irish National Theatre di Dublino, tanto che nell'arredo sono stati utilizzati oggetti di scena e costumi provenienti dai magazzini dell'Abbey Theatre.

A seguire il Trofeo è arrivato vicino a Piazza Venezia, in *via del Plebiscito 101b*, allo **Scholars Lounge Irish Pub** che, dall'inaugurazione nel 2005 si è affermato come punto di riferimento nella vita notturna della Città Eterna. Location, staff irlandese, offerta gastronomica, music live, karaoke e giochi a quiz, tanti stili birrai e poi lei, la regina, la Guinness.

E infine in un edificio stile liberty, al **Trinity College Irish Pub** in *via del Collegio Romano 6*, nel centro storico di Roma, che negli arredi riproduce dettagli del famoso Trinity College di Dublino. Ottima la cucina che adotta per le carni la cottura "low & slow", birre in tutti gli stili, in primis Guinness e Hop House 13, la special lager by Guinness.

**Venerdì 24** il primo locale in cui è giunto il Trofeo è stato il **Finnegan Irish Pub** a *via Leonina 66*. Fabio, socio di un altro Fabio e di Michael, irlandese di Belfast, ci dice essere il Finnegan punto di incontro per la comunità irlandese ed anglosassone... forse per il tipo di servizio: "Vieni da noi e prendi solo da bere". Birra Guinness e amore per lo sport rivelano l'animo irlandese.

Il Trofeo è poi arrivato al **Morrison's** di *via Ennio Quirino Visconti 88*, nato nel 1994 e realizzato dal famoso architetto Mel McNally e dal team di Irish Pub Company. Due parole con Gigi, che al Morrison's c'è nato come dipendente e dal 2013 ne è titolare, giusto per avere la conferma che il locale è un pub gourmet e presto ci saranno degustazioni con prodotti di nicchia.

L'ultimo locale di approdo del Trofeo Six Nations è stato lo **Shamrock** in *via del Colosseo 1*, che fa (e dà) i numeri: 12 tv per sport in diretta, più di 300 sciarpe da tutto il mondo, 10 linee di birra alla spina, 15 tipi di whisky, 25 anni al bancone. Sandrone, Albertino, Fabrizio detto Boss, sono gli accoglienti titolari che sanno esprimere l'autentico spirito del pub.





da sx Simone Battistoni, Guinness Sales Ambassador,  
Francesco Bittinelli, Country Manager Beer presso Diageo Italia

A fine delle tante iniziative del Guinness Six Nations, ci rimaneva di conoscere meglio Simone Battistoni, la nostra guida nel Trophy Tour. Da sei anni Simone è in Guinness ed è un Ambassador a 360°, cioè si occupa di formazione, vendita, affiancamento, cultura, organizzazione eventi, ecco il perché della “qualifica” Guinness Sales Ambassador.

Com'è nata l'idea di portare il Trofeo nei locali e far vivere il Six Nations negli irish pub capitolini? *Fonte d'ispirazione è stata la partita Italia-Irlanda, ho pensato che coinvolgere il pubblico con l'esposizione del Trofeo, realizzato per il più antico torneo internazionale di rugby, avrebbe entusiasmato gli appassionati di birra e sport, ossia Guinness e Rugby. Abbiamo così messo a punto tutti i dettagli organizzativi e logistici, l'idea è diventata realtà.*

Indiscutibilmente un progetto di successo che ha scatenato molto entusiasmo nel pubblico out of home, basti dire che sono stati coinvolti oltre 120 pub, 15.000 contatti visivi, 6.000 gratta & vinci e 3.000 magliette distribuite.



### • GUINNESS CURIOSITY •

St. James's Gate Brewery è la più grande fabbrica di birra stout del mondo. Al suo interno, la Brewhouse 4, inaugurata nel 2014, è ad oggi una delle più tecnologicamente avanzate ed ecosostenibili del mondo e può produrre 2000 pinte all'ora.

All'interno delle lattine di Guinness è contenuta una piccola sfera bianca chiamata widget che serve a riprodurre il tipico effetto surge una volta che la lattina viene aperta.

L'Open Gate Brewery è il polo di innovazione di Guinness all'interno del St. James 's Gate, dove i mastri birrai sperimentano ogni giorno nuovi gusti e processi di produzione su piccola scala. Hop House 13 è tra le birre nate da questo progetto.

Oltre che nella classica pinta, la Guinness dà il meglio di sé anche in alcuni cocktail. Il più famoso è il Black Velvet, creato nel 1861 per piangere la morte del principe consorte Alberto, marito della regina Vittoria. Mentre il corteo funebre passava per le strade di Londra, lo steward del Brook's Club decise che anche “lo champagne doveva essere messo a lutto” e creò un classico intramontabile: una parte di stout e una parte di champagne.



# GUINNESS



# SIFA®

BANCHI  
VETRINE  
ARREDO BAR



DESIGN ITALIANO, ELEGANZA SENZA TEMPO

Dalla storica birreria di Monaco di Baviera, Staatliches Hofbräuhaus in München, per tutti HB München, arriva HB PURE, una birra chiara creata esclusivamente per il settore Horeca.

# HB PURE

di Danilo Piperi

**H**B Pure è una birra chiara, fresca e saporita, con una gradazione alcolica di 5,3% vol. (grado plato 11,8%). Prodotta con malto d'orzo chiaro e quattro varietà di luppolo, Herkules, Perle, Magnum e Select, nel classico processo di infusione, è in stile **Münchener Bier IGP**.

Dietro ogni birra d'eccellenza c'è sempre un'acqua di qualità, per la HB Pure l'acqua utilizzata per la sua produzione proviene da fonti situate nella profondità delle rocce su cui sorge la

città di Monaco. Non a caso la birra di Monaco, rinomata per la sua qualità, ogni anno attira oltre 6 milioni di persone nel capoluogo bavarese con l'Oktoberfest. Esistono molte varietà di Münchener Bier, dalla "Helles" chiara alla scura "Doppelbock", ognuna con il proprio aroma caratteristico.

*La HB Pure ha colore chiaro, giallo paglierino, e schiuma bianca come la neve, a pori fini e compatta. L'aroma è finemente speziato con leggere note di agrumi, mela e sentori di fieno fresco.*

*HB PURE ha un corpo pieno e maturo. Un sapore luppolato-floreale con sottili note erbacee di timo, rosmarino e un pronunciato aroma di luppolo.*

*Gli abbinamenti gastronomici adatti a questa birra vanno dal moderno finger food alle ricette realizzate al barbecue, dagli innovativi dolci salati ai piatti più classici e tradizionali.*

*Creata esclusivamente per l'horeca, è una birra che coinvolge i gestori di ristoranti serali, birrerie e pub, pizzerie, bar trendy, locali e chioschi estivi ma può interessare a tutti quei gestori che, pur non avendo impianti spina, puntano ad accogliere un pubblico che ama la propria immagine ed ha cura di se stesso, che punta ad uno stile di vita casual, che vuole identificarsi nelle tendenze del momento, cioè hipster, urban youngster e anche mainstreamer.*

*Il design stesso di HB PURE, lineare, minimal, e al tempo stesso raffinato, ne incentiva il consumo in ogni categoria sociale... una birra che si può bere benissimo direttamente dalla bottiglia... basta saper apprezzare una birra originale di Monaco di Baviera come tutte le HB München.*

*Ne abbiamo parlato con **Luciano Supino, consulente HB Münchner per il Centro Sud Italia**, che da tempo chiede alla Birreria una novità birraria destinata al successo in tutta Italia come certamente sarà la HB Pure. Il coronamento di queste richieste è arrivato proprio quando Supino ha rinnovato il suo rapporto con Staatliches Hofbräuhaus in München fino al **2030**. Che dire? Complimenti!*





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

Un sorso di estate italiana racchiuso in una bottiglia dal design moderno, fresco e raffinato: ecco riassunta in poche parole la nuova Peroni Nastro Azzurro Stile Capri, l'ultima nata della famiglia Peroni Nastro Azzurro.

## STILE CAPRI, la nuova birra dell'estate italiana

Una "Easy Drinking Lager" di ispirazione mediterranea dal gusto rinfrescante e facile da bere, poco amara e con un **grado alcolico inferiore alla media (4,2%)**. La presenza di leggerissime **note di scorza essiccata di limoni italiani** e un leggero **tocco di foglie di ulivo**, contribuiscono a donarle dei lievi sentori aromatici che la rendono unica nel suo genere e perfetta per l'aperitivo.

Peroni Nastro Azzurro Stile Capri rende omaggio ad uno stile che tutto il mondo identifica con l'estate italiana e che esalta il concetto ormai iconico di *italian style* e che passa dalla moda al design alla gastronomia alla bellezza ed è sinonimo di *dolce vita*.

La sua **bottiglia trasparente** e dalla forma sinuosa, i suoi colori azzurro, bianco e oro, sono tratti caratterizzanti che - insieme al profilo di gusto unico - ne faranno un simbolo della prossima stagione estiva, con il carattere che ha reso Peroni Nastro Azzurro un'icona di stile e Made in Italy riconosciuta in tutto il mondo.

*Peroni Nastro Azzurro Stile Capri nasce per regalare un sorso di estate ai consumatori di tutto il mondo, con uno stile ed un gusto unici e distintivi: quelli che hanno reso Peroni Nastro Azzurro un'eccellenza italiana indiscussa ed una vera e propria icona di lifestyle. Il nome "Stile Capri" vuole appunto celebrare il forte legame che unisce il nostro brand e l'estate italiana, alla quale oggi*



*dedichiamo un prodotto che ne diventerà il simbolo. Le sue caratteristiche la rendono particolarmente adatta al rito dell'aperitivo per vivere un momento di condivisione e leggerezza nel modo più autentico, afferma Marina Manfredi, Brand Director Peroni Family.*

Prodotta in Italia, con gli ingredienti di qualità superiore e la passione che contraddistinguono il brand nel mondo, Peroni Nastro Azzurro Stile Capri sarà protagonista dell'estate 2023 con una campagna di comunicazione dedicata che ispirerà, ancora di più, le persone a vivere a pieno ogni momento della loro vita, con tanto stile... ma anche tanta leggerezza.



# Vivivil'online

**POST  
NEWSLETTER  
ARTICOLI**  
e tanto altro

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

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



Vieni a scoprire  
il nostro portale



**B&S**

Diario di un incontro tra Köhbacher Bier, la birra bavarese dal cuore italiano, e CuginoEat, cucina letteraria.

## Matrimonio tra KÜHBACHER



## e CUGINO EAT

**I**o e Marco siamo seduti ad un tavolino di legno nel dehors di un baretto lontano dalle strade del centro.

Il mio primo incontro con la persona dietro CuginoEat.

In mano tengo stretto il mio blocco appunti con le domande da fare.

L'aria è già più calda adesso e il nostro è uno di quei venerdì sera, stanchi e pigri, che ti portano a rifugiarti in un posticino sicuro per ricaricare le pile.

Abbiamo ordinato le birre.

Ovviamente Köhbacher.

Io Peccator, lui inizia con una Hell.

Marco mi dice che con le birre bisogna andarci cauti ma anche un po' crauti, visto che parliamo di birre tedesche.

Ridiamo.

Marco ama i giochi di parole, mi dice che CuginoEat è proprio questo: una partita tra matite e mestoli, uno spazio che dà voce a chi solo giocando può prendersi sul serio.

Dubbioso, però, mi chiede a cosa serve il blocco appunti durante una chiacchierata.

Arrivano le birre.

I primi sorsi rompono gli argini dei nostri pensieri, riprendiamo a parlare.

Marco fissa la bottiglia e mi parla di com'è nata la sua collaborazione con Birra Köhbacher.

Mi dice anche che è stato un colpo di fulmine.

Un brindisi di quelli che si fanno guardandosi intensamente negli occhi.

Facciamo un'altra pausa per riempirci la bocca di birra. Il luppolo è il nostro Cicerone: riordina i nostri pensieri in modo strano ma ce li fa esprimere con sfumature più creative di prima

Ah la birra, il punto-di-contatto.

Marco mi porge il suo smartphone e mi mostra i suoi progetti in collaborazione con Birra Köhbacher.

Mi ritrovo a sfogliare un catalogo di abbinamenti estrosi e con forti riferimenti alla cultura pop contemporanea e arzigogolati di giochi di parole come "Stranger Beers" e "Crepè il luppolo".

Ogni post mi suscita un'ilarità d'un autre temps.

Come quando ridevo piccolino per gli sketch dei Monty Python, solo con meno disagio esistenziale addosso.

Ad un certo punto noto un carosello più particolare: Il Mago di Orz.

Mi fermo per il titolo, ma sono le foto che mi convincono a restare. Le scorro tutte.

Un languore atavico si impossessa di ogni fibra del mio corpo. Nove food blogger che hanno soffiato vita in un golem incredibilmente saporito tramite la loro alchimia culinaria.

Nove piatti diversi, nove mani differenti. Dall'antipasto al dolce.

La loro alchimia è differente, ma l'alito vitale è comune. Sono tutti piatti a base di Birra Köhbacher.

Adesso capisco cosa simboleggia questo matrimonio tra Köhbacher e CuginoEat. Un memento social di cosa avremmo bisogno un po' tutti.

Una mappa solcata da rotte nuove, alla ricerca di ispirazione, amore e fantasia. Probabilmente è molto più facile trovare ispirazione se il frigo è pieno di buona birra.

Ho proprio voglia di ordinarne un'altra. Marco fa lo stesso. Continuiamo a bere, continuiamo a chiacchierare.

Arriviamo al limite della sobrietà. Son passate due ore in un momento.

Ci separiamo nel modo in cui solo una grande città può separare due persone. Ognuno per la sua strada, fino alla prossima birra.

Aveva ragione Marco, non mi serviva il blocco appunti.

Mattia La Rosa

@DedaloSrl - Consolenti Marketing Köhbacher Srl





di Matteo Fiorucci

# • Hijos del maguey •

*Piccola selezione dei migliori distillati dell'agave in commercio in Italia*

## MEZCAL LOS DANZANTES ESPADIN

**Los Danzantes** prende il nome dai "Danzanti Concheros", che traggono origine dai riti celebrativi delle civiltà pre-ispatiche e da quelli cristiani dopo l'occupazione spagnola. La distilleria, operativa dal 1997 nello stato di Oaxaca, usa solo agavi espadin e tobalà. Los Danzantes Espadin è un mezcal realizzato con agave 100% espadin. Gli aromi ben bilanciati di agave si fondono con un mix di erbe verdi e una forte freschezza. Viene prodotto in modo tradizionale. La cottura è in forno conico interrato, la fermentazione avviene in tini di legno di pino, la molitura con tahona tirata da cavallo. Ottimo come digestivo o aperitivo, ma anche come accompagnamento al cibo. Si può bere sia liscio che in miscelazione.



## OJO DE TIGRE MEZCAL

Un Mezcal semplice ma allo stesso tempo complesso, nato dal desiderio di creare uno "spirito" di qualità eccezionale, frutto della tradizione artigianale della regione di Oaxaca e Puebla. Ideato dall'attore messicano **Luis Gerardo Méndez**, prende il nome da una pietra, l'*Occhio della Tigre*, un amuleto porta fortuna.

**Ojo de Tigre Joven** è di corpo medio, si presenta di colore cristallino. Si avvertono note fruttate, citriche, di mela verde e pera, seguite da sottili note di agave cotta, caramello e cacao affumicato, tipiche dell'*espadin*. Sul finale arrivano i sentori del *tobala*: frutta secca accompagnata da note di agave cotta.

**Ojo de Tigre Reposado** si presenta di colore ambrato e di corpo medio. Note sottili di vaniglia, agave cotta si accompagnano a quelle del legno e del fumo sul finale. Al palato si presentano sapori di noci, caramello e vaniglia accompagnate da note fumose di agave nei sentori finali.



## FORTALEZA TEQUILA BLANCO 40°

Prodotta secondo tradizione, nel rispetto dei tempi e con cura dei dettagli... una delle migliori tequila al mondo. Circa 30 ore di cottura in forno a vapore, più di 3 giorni di fermentazione in tini di legno aperti, da cui il mosto esce a 6°, 3 ore di molitura fatta con tahona in pietra vulcanica mossa meccanicamente. La doppia distillazione avviene in un piccolo e antico potstill di rame, a cui segue filtrazione a carbone. **Fortaleza Tequila Blanco**

**40°** ha profumo intenso di agrumi, agave cotto, burro e sfumature vegetali. La bocca è ricca di agrumi, agave cotto, olive, basilico e lime. Ha un finale lungo e profondo. Una tequila complessa ma di grande bevibilità.



## TEQUILA CORRALEJO 99000 HORAS

**Casa Corralejo**, fondata nel 1775 da Don Pedro Sanchez de Tagle, ha sede nello stato di Guanajuato; la distilleria è immersa nelle piantagioni di *weber blu*, la preziosa agave fatta crescere circondata da alberi di limoni. Da qui le caratteristiche note citriche che la contraddistinguono. 99.000 Horas sono le ore che occorrono a produrre questa tequila esclusiva, di qualità superiore, che è commercializzata solo dopo un affinamento di 18 mesi in barriques di rovere americano. Dal colore ambra scuro, offre al naso note di cioccolato, vaniglia, mandorla e aromi di rovere, al palato è corposa e setosa con note di legno.





### MEZCAL BRUXO NO. 3

Dalla **Distilleria Bruxo** (dal nome *brujo*, saggio, con la "x" in più a ricordare il Mexico) questo mezcal è il più famoso della linea e nasce da *agave barril*, varietà fra le più dolci e gentili.

Al naso note di agave, terra bagnata e agrumi, poi funghi e sottobosco, lascia intendere anche chiari sentori di caramello, chiodi di garofano e spezie autunnali. Assaggio cremoso, avvolgente e voluttuoso, esprime un interessante equilibrio tra note morbide quasi burrose e più fresche di lychee e si caratterizza per la lunga persistenza che ricorda, in modo netto, le noci pecan.



### CASAMIGOS

Nasce nel 2013, ad opera di George Clooney, Rande Gerber e Michael Meldman, con produzione di tequila, disponibile nelle varietà Blanco, Reposado e Añejo. Nel 2017 Casamigos è acquistata da Diageo che, nel 2018, lancia Mezcal Casamigos.

**Tequila Añejo**, invecchiata 14 mesi in botti di quercia precedentemente utilizzate per premium whiskey americani, è ottenuta dalla raccolta manuale nella zona di Jalisco di agave 100% Blue Weber.

Si distingue per un aroma squisitamente puro, raffinato e complesso, con soffici note di caramello e vaniglia. È il risultato, perfettamente bilanciato, della dolcezza dell'agave Blue Weber riposata nelle botti di quercia, con sottili note speziate e un finale persistente e delicato al palato.

**Mezcal Casamigos**, prodotto nello stato di Oaxaca, è realizzato in modo artigianale esclusivamente con agavi Espadín. Disponibile nella versione *Joven* (o Blanco), Casamigos Mezcal è equilibrato, elegante con note armoniose di tamarindo, melagrana, banana e mango. Freschi aromi di menta, origano essiccato e timo danno carattere al mescal. Delicati accenni di affumicato, di liquirizia e sfumature minerali sono protagonisti di una persistenza vellutata. Tradizionalmente, questo liquore a base di agave si sorseggia a temperatura ambiente in piccole tazze di argilla chiamate copitas.



### LA SERPIENTE EMPLUMADA AÑEJO TEQUILA

La tequila La Serpiente Anejo è prodotta a Jalisco dalla distilleria della **Valle De Tequila**. Prodotta artigianalmente, ha colore ambra dorato, profumi di pepe, miele, arancia e cannella. Al palato si avvertono aromi di spezie, frutta candita e zenzero. Ha una struttura morbida e complessa, grazie ad una lunga fermentazione, ad un invecchiamento di 13 mesi in botti di rovere americano. Una tequila Añejo deliziosa, floreale con delicati sentori di vaniglia, caramello, cioccolato, frutta carnosa e pane tostato.



### MEZCAL ILEGAL JOVEN

Illegal è un perfetto equilibrio tra il sapore di agave *espadin* vivipara e una leggera affumicatura. Le piñas sono cotte in un tradizionale forno interrato e posizionate sopra le rocce vulcaniche. Il cuore delle agavi è poi tritato utilizzando la macina tahona. Dopo la fermentazione, innescata da lieviti indigeni, il mosto viene distillato due volte nella **Tlacolula Valley** di Oaxaca da un mezcalero di 4ª generazione. Il risultato è un mezcal estremamente fedele alla tradizione. Mesquite ed eucalipto, usati per riscaldare il forno, fanno sì che le piñas subiscano un contatto diretto minore con il carbone, in tal modo si ha una tostatura più uniforme. Il risultato è un profilo di sapore distintivo, dove il gusto dell'agave è accompagnato, piuttosto che dominato, dagli aromi dati dal fumo.





# ~ Agave Cocktails ~

## **I** bartender "moderni" hanno bisogno del Tequila e del Mezcal...

Questo titolo per alcuni potrebbe essere una domanda, in realtà è un'affermazione, poiché per ogni bartender una drink list che si rispetti dovrebbe avere una o più ricette a base Tequila e Mezcal. Ce lo dimostrano i grandi classici e gli ultimi arrivati nella famiglia IBA. Ecco alcuni esempi dei cocktail più famosi a base di questi distillati di agave.

Ogni drink è anticipato da una frase che lo rappresenta e racconta, le ricette sono state prese dal sito ufficiale IBA.

SPECIALE



### **PALOMA**

Il cocktail messicano più bevuto e apprezzato in Messico

50 ml di tequila di agave al 100%.

5 ml di lime fresco

Un pizzico di sale

100 ml di soda al pompelmo rosa

Versare la tequila in un bicchiere highball, spremere il succo di lime, aggiungere ghiaccio e sale, colmare con soda al pompelmo rosa.

Mescolare delicatamente. Guarnire con una fettina di lime.

### **NAKED AND FAMOUS** Un drink raffinato che evolve nel sapore...

Mezcal da 22,5 ml

22,5 ml Giallo Chartreuse

Aperol da 22,5 ml

22,5 ml di succo di lime fresco

Versare tutti gli ingredienti nello shaker, agitare bene con ghiaccio, filtrare nella coppetta da cocktail ghiacciata.

Nessuna guarnizione



### **ILLEGAL**

Questo drink è così buono da essere "Illegale"

30 ml Espadin Mezcal

15 ml Jamaica Overproof White Rum

15 ml Falernum

1 cucchiaio da bar Maraschino Luxardo

22,5 ml di succo di lime fresco

15 ml Sciroppo semplice

qualche goccia di albume d'uovo (facoltativo)

Versare tutti gli ingredienti nello shaker. Agitare energicamente con ghiaccio. Filtrare in un bicchiere da cocktail freddo o "on the rocks" in una tradizionale tazza di argilla o terracotta.





A proposito...

... anche i trainer della scuola di formazione Ad Horeca, ci hanno voluto raccontare le loro storie legate alla creazione di drink a base Tequila e Mezcal e, come per gli autori dei drink sopracitati, anche i loro cocktail sono nati a volte per caso, altre ispirandosi ai classici o al cliente che gli sedeva di fronte o semplicemente per ricordare l'emozione provata durante un viaggio in Messico.



Come è successo al nostro **trainer del percorso Coffeetender e Raise The Bar Luigi Cippone** che, al suo rientro dal Messico, mentre si stava preparando un Negroni, continuava a sentire i suoni, i profumi e i sapori di quel viaggio: ha così deciso di modificare la ricetta del drink e di crearne uno solo suo, che lo riportasse in quella terra.

### MI BEBE

30 ml mezcal aromatizzato al caffè  
15 ml vermouth  
15 ml liquore al cacao  
30 ml bitter rosso aromatizzato al pop corn  
Garnish: pop corn  
Technique : Stir  
Bicchiere: Rock



Per **Andrea Peconio**, ultimo arrivato nella famiglia Ad Horeca come **trainer del percorso Raise The Bar**, è stata una cliente a ispirarlo. Qualche anno fa, mentre lavorava in un tiki bar, una bellissima ragazza messicana gli ha chiesto un drink a base Mezcal. Dopo il primo sorso, lo ha guardato e chiesto come si chiamasse quel drink, Andrea lo aveva creato per lei che, stupita dal gesto, ha deciso di chiamare il cocktail "El alebrije", ispirandosi alla propria cultura messicana. L'alebrije è un animale totemico, figura tipica del folclore messicano, che incarna uno spirito-guida, una sorta di angelo custode o demone benevolo che assiste la vita di una persona.

### EL ALEBRIJE

50 ml Mezcal agave espadin  
15 ml Golden Falernum bitter Truth  
3 Dash Chocolate  
30 ml Lime juice  
15 ml Nettare di agave  
Soda pompelmo rosa top  
Angostura bitter on float  
Garnish: foglia di bambú.  
Technique: shake n' strain on top  
Bicchiere Collins



SPECIALE

# TEBS DRAFT

*"Draft is passion"*

DISTRIBUTION EQUIPMENT DISPENSING

## COLONNE AD UNA VIA

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



### LA CHIMNEY

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

### LA QUADRA

*Colonna quadrata oltre la classica singola, con una linea decisa e squadrata.*

*Una colonna che diventa elemento d'arredo unico e insostituibile per la tua attività!*



### STONE

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



### VICTORY

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



### COSA ASPETTI?

**SCOPRI TUTTA LA GAMMA E SCEGLI LO STILE PIU' ADATTO ALLA TUA ATTIVITA'**

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

Via Cimabue 16 Besana in Brianza

[www.tebsdraft.com](http://www.tebsdraft.com) [info@tebsdraft.com](mailto:info@tebsdraft.com)



Numero Verde

800 301 335

Chiamata gratuita



La sorte è stata decisiva per la creazione del drink del nostro **Master trainer Paki Renzullo**. Dopo anni di formazione, viaggi ed esperienze nel mondo della miscelazione, decide di aprire il suo bar sulla spiaggia. Durante una calda giornata di agosto un cliente un po' indeciso gli chiede un Paloma, dopo aver versato tutti gli ingredienti nello shaker, gli dice che non ama il gusto del pompelmo e che preferirebbe bere un Moscow Mule; per non buttare gli ingredienti, Paki, ultima il drink aggiungendo del ginger beer e propone una versione nuova al cliente che rimane piacevolmente colpito da quello che, da quel giorno, diventerà un cocktail ufficiale della sua drink list.

### LA SUERTE

60 ml mezccla

20 ml lime

15 ml agave syrup

Top ginger beer

Garnish: rims di pomodoro secco

Technique: Shake and strain

Bicchiere: Collins



# PUNTOPIUMAHOME

ENJOY YOUR RELAX

Soluzioni personalizzate per il tuo business



Coinvolgi i tuoi ospiti in un momento di relax indimenticabile con i prodotti brandizzati Punto Piuma Home.



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

RESCHIGLIANO DI CAMPODARSEGO (PD)  
T. +39.049.9200639 | E. info@puntopiuma.it



L'accademia Doemens, in quanto Istituto di Formazione riconosciuto internazionalmente, è responsabile della formazione nel mondo della birra di professionisti per le industrie alimentari, birrifici e bevande in tutto il mondo.

## Bitburger Braugruppe all'Accademia Doemens - Corso ambasciatore di birra per forza vendita e concessionari -

di Giuditta Nervi

**S**ono molti i corsi svolti periodicamente in Italia grazie alla struttura Arte-Bier che è la "versione" nazionale della sede monacense. A dirigere l'Accademia per l'Italia è **Stefan Grauvogl**, accreditato docente di corsi Doemens in lingua italiana. L'obiettivo nel Bel Paese non si discosta dall'origine dello storico istituto bavarese, cioè **creare cultura e dare formazione professionale** con seminari periodici sulle varie tematiche inerenti il mondo della birra. Ecco quindi che l'Accademia Doemens fa scuola di tecnologia di produzione di birra e bevande, si occupa della formazione di mastri birrai, offre corsi di qualificazione per master bevande, master di

alimentazione e master di gestione. Prioritaria è la formazione di tecnologi e mastri birrai, ma non di minore importanza sono i corsi imprenditoriali con attestati riconosciuti internazionalmente. Sintetizzando, quali sono i corsi svolti in Italia?

**Corso Ambasciatore di Birra:** rivolto ad un numero di persone del settore, minimo 12 max 16 partecipanti, è svolto in loco nell'arco di tre giornate.

**Corso Biersommelier:** è il corso di punta, tanto che è stato necessario creare due corsi annuali, sessione primaverile (marzo-aprile), sessione autunnale (ottobre-novembre).

**Master of Beer:** la più alta qualifica professionale nel mondo della birra (similare ad un percorso universitario). Per accedere all'esame finale con colloquio e tesi è

necessario essere Biersommelier.

**Tutti i corsi sono in lingua italiana e sono riconosciuti internazionalmente.**

**Bitburger Braugruppe**, il noto gruppo brassicolo tedesco, ha partecipato con i suoi agenti e con alcuni concessionari nazionali al corso in aula di **Ambasciatore di Birra** che si è svolto dal 6 all'8 marzo scorso presso la **Collina dei Poeti, sede storica di Arte-Bier a Santarcangelo di Romagna**, in provincia di Rimini.

Sono state tre giornate intense e ricche di soddisfazione per i partecipanti ma, a quanto ci dice **Silvia Gioieni di Arte-Bier**, molto gratificanti anche per l'Accademia che ha riconosciuto agli iscritti un'ottima preparazione professionale già acquisita. Il primo giorno è stato dedicato al glossario delle birre, alla degustazione delle birre tedesche, alla conoscenza delle materie prime ed alla produzione della birra per poi concludersi con la degustazione di





birre belghe. Il secondo giorno si è aperto con le basi della fisiologia sensoriale per poi arrivare alla degustazione di birre inglesi e americane e, prima della pausa pranzo, ad un apparente gioco, la Bierroulette, che in realtà era fatto di identificazione degli stili birrai. Nel pomeriggio poi un po' di storia, dai Sumeri alle birre Craft, fino a chiudere la giornata di studi con la degustazione di birre speciali. In due giorni tutti i ceppi birrai sono

stati affrontati e degustati, tutto pronto quindi per l'ultimo giorno che ha trattato la miscela della birra, dalla costruzione degli impianti alla manutenzione delle celle frigorifere, per poi approdare, in modo teorico, al modello di servizio e infine passare dalla teoria alla pratica: miscela corretta in base allo stile, igiene e cura del bicchiere, degustazione. La pausa pranzo ha permesso l'introduzione dell'abbinamento birra-cibo. Tutto l'ap-

profondimento effettuato doveva poi, per i professionisti di Bitburger Braugruppe, culminare con l'esame finale, teorico e pratico. Fra le tante prove affrontate, sono state fatte **degustazioni alla cieca** di ben 6 birre nelle quali i partecipanti si sono fatti onore. Per tutti un titolo importante, Ambasciatore di Birra, un approfondimento culturale che permetterà ai corsisti di trasmettere con passione ai propri clienti il valore del portfolio Bitburger.



# Birra dell'anno 2023

**Birra dell'Anno:** a Rimini premiate le migliori birre artigianali. Si sono svolte alla Beer&Tech Arena nel corso della prima giornata di Beer&Food Attraction le premiazioni della XVIII edizione di Birra dell'Anno.

Decretati i vincitori per le 45 categorie in gara della XVIII edizione del concorso Birra dell'Anno. A **Crak Brewery** il premio **Birrificio dell'Anno**. Di seguito l'elenco completo dei vincitori di Birra dell'Anno 2023:

## Cat. 1 - German E Bohemian Pilsner

1. Birrifificio Leumann - Smemorata
2. Agribirrifificio Sguaraunda - Biologica
3. Birrifificio Babylon - Babylon Pils

## Cat. 2 - Italian Pilsner

1. Soralama' - Slurp
2. Birrifificio Legnone - Testa Di Malto
3. Birrifificio Mezzavia - Parini 56

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

1. Microbirrifificio Opperbacco - Rusthell
  2. Cittavecchia - Antikorpo Brewing - Grommet - Antikorpo Brewing
  3. Birrifificio Estense - Atheste Hell
- Menzione: Birrifificio Rurale - Kellerpils*

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

1. 50&50 - Mr Crocodile
2. Vertiga - Alchemy
3. Microbirrifificio Birra Elvo - After The Pils

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

1. Birrifificio Basei - Drinky
2. Fabbrica Della Birra Perugia - Golden Ale
3. Lucky Brews - Apollo

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

1. Eastside Brewing - Bear Away
2. Birrifificio Artigianale La Villana - Frisco
3. Microbirrifificio Birra Elvo - Alterelvo

*Menzione: Mc77 - Mahlzeit*

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

1. Microbirrifificio Birra Elvo - Marzen
2. Anbra - Anonima Brasseria Aquilana - Diamond
3. Cittavecchia - Antikorpo Brewing - Lucky Shoes - Cittavecchia

*Menzione: Beha Brewing Company - Gaudio*

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

1. Doppio Malto - Magnus
2. Birra Gaia - Giargiana
3. Birrifificio Renazzese - Sylvie



*Menzione: Birrifificio Lambrate - Lambrate*

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

1. Renton - Bombay
2. Birrifificio Acme - Quadrofenia
3. Birrifificio Leumann - Rubino

## Cat. 10 - India Pale Lager

1. Hammer - Modriki
2. Birra Del Bosco - Karmaleon
3. Evoqe Brewing - Do Not Disturb

## Cat. 11 - English Ipa

1. Birrifificio Torre Mozza - Ipamena
2. Ofelia - Amitabh
3. Genagricola 1851 Spa - Birra 1851 Ipa

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

1. Ritual Lab - Nerd Choice
2. Birrifificio Lariano - New Age
3. 50&50 - God Of Laif

*Menzione: La Brewery - Weeknd*

## Cat. 13 - American Pale Ale

1. Birrifificio Della Granda - Aero
2. Hammer - Spring
3. Jungle Juice Brewing - Extra Life

*Menzione: Birrifificio Un Terzo - Another Hop In The Wall*

## Cat. 14 - American Ipa

1. Crak Brewery - Giant Step
2. Birra Bajon - Euforia



### 3. Liquida - Don Quisciotte

*Menzione: Birificio Lambrate - Lbr American Ipa, Rebel's Gold - Teeth*

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

1. Birra Due Tocchi - Trivella
2. 50&50 - Django
3. Birificio Blink - Bala

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

1. Bibibir - White Shock
2. Birificio Dei Castelli - Extrema Ratio White
3. Birificio Lariano - Vergott

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

1. Il Maglio Birificio - Black Ipa
2. Birificio Della Granda - Regeneration
3. Jungle Juice Brewing - Jungle Fever

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

1. Birificio Ventitré - Black Out #5
2. Birificio Muckeller - Tulio
3. Ritual Lab - Mango Split

### Cat. 19 - New England Ipa

1. Birra Gaia - Alice
2. Piccolo Birificio Clandestino - Sorrypier
3. Birificio Lambrate - Fa Balà L'oeucc

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

1. Birificio Dei Castelli - Extrema Ratio Red
2. Picobrew - Tiratardi
3. Birificio Lesster - Angiolina

### Cat. 21 - Porter, Stout

1. Birificio Lariano - Madiba
2. Birra Puddu - Porter

### 3. Birificio Doppioaffo - Rodica

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

1. Birificio Malaripe - La Zoppa
2. Birificio Muckeller - Corva Nera
3. Hammer - Bulk

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

1. Ritual Lab - Four Brothers
2. Birificio San Paolo Snc - Grako
3. Birificio Estense - Django

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

1. Crak Brewery - Cantina - Mansueto 2017
2. Crak Brewery - Cantina - Mansueto 2021
3. Birificio Menaresta - Lamberwine

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

1. Birificio Manerba - Weizen
2. Birrafon - Effe Weizen
3. Birificio Italiano - Finisterrae

### Cat. 26 - Blanche, Witbier

1. Mc77 - San Lorenzo
2. Birificio Manerba - Fiordalisa
3. Birificio Otus - Side B

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

1. Beha Brewing Company - Giubilo
2. Rebeers - Sweetly
3. Birificio Di Legnano - Teresa

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

1. Birificio Elissor - Citrus

### 2. Birificio Diciottozerouno - Ocra

3. Croce Di Malto - Temporis

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

1. Mc77 - Ape Regina
2. Mfb - Manifattura Birre Bologna - Natale
3. Birificio Di Legnano - Ciuca

*Menzione: Styles Birificio Artigianale - Simo'n*

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

1. Croce Di Malto - Magnus
2. Birificio Del Forte - Regina Del Mare
3. Bibibir - Vedo Doppio

*Menzione: Mc77 - L'ape Regina In Inverno*

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

1. Birificio Tari - Tari' Malvarosa
2. Birra Muttnik - Ryzhik
3. Microbirificio Artigianale Incanto - 21 12

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

1. Brewfist - Spaghetti Western
2. Birificio Lambrate - Tiramisù Imperial Stout
3. Hilltop Brewery - Un Americano

*Menzione: Birra Dell'eremo - Effetto Notte  
Birificio Bio La Stecciaia - Impera*

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

1. Birra Eretica - Sorriso





# La birra ad alta bevibilità.



## DIMONT

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Arta Terme, Udine

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



2. Rebeers - Fovea
3. Guggenbräu - Guggosauerus

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

1. Crak Brewery - Cantina - Mansueto Riserva Whisky Barrel Aged 2019
2. Birrificio Renazzese - Tosco
3. Birrificio Estense - Smoky Bomb

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

1. Monpier De Gherdeina - Imperial Smoked Porter
2. Piccolo Birrificio Clandestino - Fortezza Barrel 1
3. Brewfist - The Good - Il Biondo

### Cat. 36 – Birre Chiare, Ambrate E Scure, Alta O Bassa Fermentazione, Da Basso Ad Alto Grado Alcolico Con Uso Frutta E Castagne

1. Chianti Brew Fighters Collaboration Con La Dama - Rubuslurm
  2. Birra Dell'eremo - Lunatica
  3. Birrificio Manerba - Lady Rose
- Menzione: Birra Dell'eremo - Madue*

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

1. Birrificio Grado Plato - Strada San Felice
2. Birrificio Del Vulture - Druda
3. 5+ Birrificio Artigianale - Castanea

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

1. Oro: Microbirrificio Birra Elvo - Bock Di Natale
2. Birrificio Del Forte - Cintura D'orione
3. Batzen - Batzen Honey

## Spigolature

### Cat. 39 – Sour Fruit Ale

1. Birra Dell'eremo - Get Back Journals
2. Microbirrificio Opperbacco - Nature Amarene
3. Eastside Brewing - Bloody Side

### Cat. 40 – Sour Farmhouse/Sour Ale

1. Birrificio Menaresta - Birra Madre
2. Birrificio Menaresta - Madribulan
3. Beer In - Sour Faire

### Cat. 41 – Berliner, Gose

1. Batzen - Batzen Gosex
2. Ritual Lab - Gose
3. Evoqe Brewing - Evoquesour #1

*Menzione: Birrificio The Lure - Der Himmel Über Berlin*

### Cat. 42 – White Italian Grape Ale

1. Rethia - Wild Side
2. Birrificio Artigianale Alba - Iga Con Uve Bianche
3. Birrificio Agricolo J63 - Lips

### Cat. 43 – Red Italian Grape Ale

1. Birrificio Artigianale Filodilana - Fuori Dal Gregge #2
2. Birrificio Un Terzo - Sciatò Rouge
3. Birra Dell'eremo - Madra

*Menzione: Fabbrica Della Birra Perugia - Insolita Rossa*

### Cat. 44 – Sour Italian Grape Ale

1. Birra Dell'eremo - Selva Sour
2. Microbirrificio Opperbacco - Nature 2019
3. Fabbrica Della Birra Perugia - Isterica Cerasa

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

1. La Buttiga - Bargnolina
2. Carrobiolo - Porcini Imperial Stout
3. Birrificio Italiano - Inclusio Ultima

*Menzione: Birra Dell'eremo - Onnetempo, Birrificio Del Forte - Birrasanta*



**VIOLA**  
italian premium beer

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



## ALVEALE DI BIRRIFICIO LA VILLANA

L'ultima nata si chiama **AlveAle**, una *Belgian Golden Strong Ale* con l'aggiunta di miele di tiglio biologico vicentino dell'azienda di **apicoltura BZ** di Caldonio. Una birra secca dal colore dorato, al naso spicca una leggera speziatura con in sottofondo i sentori amabili del miele di tiglio che donano una nota balsamica. Bilanciata e beverina, con una gradazione alcolica dell'8,5% vol., AlveAle è ideale per accompagnare un piatto amaro come il radicchio di Treviso, un dolce, o in alternativa carne con buona marezzatura.



## DUE NOVITÀ DA BIRRIFICIO RURALE

**Seta Original**, la prima birra nata nell'ambito del progetto Brewer's Collection (contenitore di eccellenze, sperimentazioni e nuovi prodotti), è una Wit-Blanche che riprende le origini del birrifico rifacendosi alla best seller nel catalogo birre: Seta, nata più di 10 anni fa.

**Tribe Experience #1**, prima birra del progetto Tribù Rurale, nata con la partecipazione dei pub che fanno già parte del progetto durante il primo evento tenutosi in birrifico a fine 2022. Tribe Experience #1 è un'American Pale Ale fresca, secca e di grande bevibilità caratterizzata dal luppolo Chinook



## THEKLA.DI BIRRIFICIO DEL FORTE

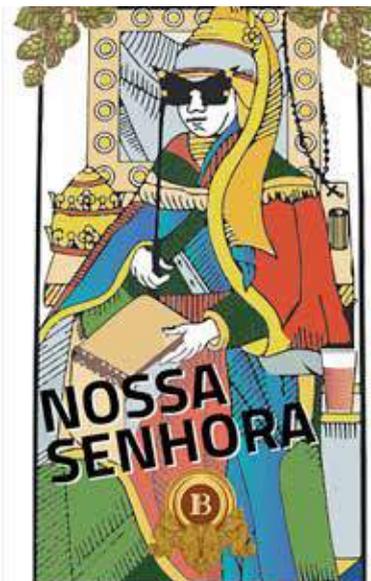
In stile *American IPA*, la nuova creazione del Forte sarà tra le birre sempre disponibili, accanto alla sezione delle "fondamentali" e alle etichette che ne fanno parte, dalla *Gassa d'amante* alla *Regina del Mare*. **Thekla** ha colore dorato, presenta sentori di panificati (pasta frolla), agrume (pompelmo) e frutta (litchi, guava, uva spina), in bocca il corpo è leggero, la bollicina soffice, il finale pulito e asciutto. 5,7% la gradazione, a garanzia di piacevole bevuta.



## NOSSA SENHORA DI IBEER

Una *Catharina Sour* ai frutti rossi, una birra di ispirazione brasiliana e che ha delle caratteristiche piuttosto simili a Berliner Weisse e Grodzitzkie. **Nossa Senhora**, questo il nome dell'ultima creazione di IBEER, viene prodotta con malto d'orzo e frumento e un po' di fiocchi di cereali. Dopo essere stata ammostata e filtrata viene lasciata riposare per almeno 32 ore, in modo che il mosto si acidifichi spontaneamente e poi viene fatta bollire. Viene poi aggiunta la frutta nella fermentazione.

La gradazione alcolica è bassa (4% abv) e questo, unito alla connotazione acidula e alla presenza di frutta, la rende estremamente dissetante e gradevole.





*birrai  
per passione*

# AGRICOLA

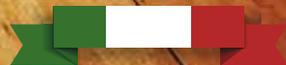
## L'ARTIGIANALE POPOLARE



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



BEVITALIANO



# Decozione secondo BIRRONE

**T**ra le novità portate al Beer&Food Attraction di Rimini c'è stato il **progetto didattico culturale 2023** targato Birrone, dedicato alla decozione: una tecnica antica ed ancora utilizzata in alcune zone d'Europa, Repubblica Ceca in particolare, che consiste nel portare ad ebollizione una certa quantità di mosto per poi miscelarlo con il rimanente. Un procedimento che, "caramellizzando" il mosto portato ad ebollizione, tende ad esaltare questa componente. L'idea è venuta al **birraio, Simone Dal Cortivo**, durante un viaggio in Centro Europa; ha notato *"che spesso non c'è adeguata attenzione alla pulizia del risultato finale nell'utilizzare queste tecnica – ci ha spiegato – in quanto è fondamentale la durata corretta dell'ebollizione: se è troppo corta non si raggiunge l'estrazione del malto sperata, se è troppo lunga si ottiene un'eccessiva estrazione tanninica"*. Da questa riflessione sono nate tre birre, per una degustazione in crescendo: la **Czech Keller "12"**, la **Keller Heller Bock "KHE Bock"**, e la **Rauch "Brauch – Smoky Way"**.



Peculiari aromi tra il miele di castagno, la nocciola e il pane per la prima, mentre il luppolo resta nelle retrovie; ricca ma scorrevole e assai pulita in bocca, fa poi risaltare solo in un secondo momento il Saaz, per un finale bilanciato tra componente maltata e amaricatura.

La seconda gioca sul fatto di mascherare bene i suoi 6 gradi alcolici, con note dolci di cereale – tipo pane al miele – piene ma snelle in bocca; sempre sul principio

dell'equilibrio anche i luppoli, Hallertau e Miltelfruh. *Il risultato*, spiega il birraio, *è ottenuto grazie ad una tripla decozione meno intensa rispetto alla birra precedente, che conferisce maggiore eleganza e armonia alla parte maltata.*

Una Rauch un po' sui generis infine la terza, nel senso che non c'è da aspettarsi la "classica" Rauch intensa francone, ma una Rauch così come interpretata dal Birrone a beneficio di bevuta: aroma di affumicato molto discreto, che si tramuta poi in un sapore altrettanto discreto e amalgamato con il resto del cereale; corta la persistenza, tale quasi da andarsene prima del sorso successivo – come a concatenare la bevuta, si potrebbe dire.

Da notare che parte della didattica sono anche i nomi: la 12 fa infatti riferimento all'usanza ceca di chiamare le birre con il loro grado Plato, la Khe Bock intende spiegare che un Bock può essere anche chiara (Heller) e fresca (Keller), la Brauch unisce "Brau" (il prefisso o suffisso che in tedesco indica la birra) con Rauch, lo stile storico della Franconia.



AU  
TH  
EN  
TIC

*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.**

# Si fa presto a dire **Wurstel!**

La prima cosa che ci viene in mente quando pensiamo alla cucina tedesca è senz'altro il **Wurstel** e non può che essere così!

Chi ha avuto l'occasione di visitare la **Germania** sa infatti che ritrovarsi con un'autentica salsiccia per pranzo o snack è un qualcosa di inevitabile!

Ma prima di dare il primo morso è interessante conoscere un po' di informazioni su cosa si mangia e su cosa rende unico ogni tipo di salsicciotto.

Il wurstel è la **quintessenza della cucina tedesca** e un modo antico e geniale di utilizzare e conservare la carne trasformandola in qualcosa di delizioso! **Wurst** e **Würstchen** sono traducibili infatti con l'italiano "insaccato" e ne esistono di diverse famiglie.

Gli ingredienti classici sono maiale, grasso e spezie ma la Germania, patria del wurst, ne ha centinaia di varietà, alcune delle quali veri e propri **prodotti IGP!**

Ma quali sono i **3 tipi di Wurstel più famosi?**!

## **BRATWURST**

Camminando tra le bancarelle di street food tedesco avrete sicuramente notato i Bratwurst, **wurstel "bianchi"** fatti alla griglia e serviti con la classica **senape!** Chiari perchè realizzati principalmente con carni bianche di suino (arista) e per il particolare e tradizionale processo di produzione. Tra questi ricordiamo in particolare due prodotti che vantano il marchio I.G.P. ovvero il **Bratwurst di Norimberga**, speziato con pepe, maggiorana e zest di limone, e il **Thuringer rostbratwurst** con aromi di cumino e maggiorana.



## **WEISSWURST**

Il tipico wurstel di **Monaco di Baviera**, si contraddistingue per la forma ciociottella ed il budello naturale e a differenza dei brat non si griglia ma si riscalda in acqua calda e serve nella tipica zuppiera con la **senape dolce**.

## **WIENER, FRANKFURTER E BOCK**

Il classico wurstel dell'immaginario collettivo, il Wiener o Wienerli, "rosa" a grana fine e leggermente affumicato! Ha nomi e ricette leggermente diverse in base alle regioni di lingua tedesca in cui ci si trova e si può trovare in tante declinazioni diverse come il **Frankfurter** o il **Bockwurstel**. In base al budello può essere riscaldato in acqua o/e grigliato per poi essere accompagnato da **Crauti e Brezel!**

**Svevi da più di 40 anni seleziona per voi solo i migliori produttori da Austria e Germania e prodotti realizzati con carne e ingredienti di qualità.**



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](http://www.svevi.com)  
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



# Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA  
DI MONASTERO AL MONDO

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

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



## PIACERE ENERGIZZANTE DALL'ANNO 1050



Importatore Generale

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

# Vivi la primavera con **Demetra**

**A**i primi tepori dell'aria, quando finalmente sentiamo che il freddo volge al termine, le giornate si allungano e i colori invadono la moda e le tavole, non potevano mancare i piatti gourmet di Demetra con le cui verdure, coltivate nel rispetto per la terra e le stagioni e trattate con processi di trasformazione sempre aggiornati, è sempre primavera. Per un vostro futuro menu abbiamo scelto un antipasto, due primi ed una pizza... da leccarsi i baffi!

## Tartare Vegetariana

*Ingredienti per 4 persone: 160g cous cous, 160g Barbabietole rosse a fette Demetra, 100g Crema di Carciofi Demetra, 50g formaggio spalmabile, 30g Peperoni arrostiti Demetra, 10g Pomodori Secchi a filetti in olio di girasole Demetra, 30g Melanzane Grigliate Demetra, 30g Zucchine Grigliate Demetra, Capperi di Roccia al Sale Demetra, Olive Nere a rondelle Demetra, Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp" Wiberg, q.b. sale e pepe.*

Frullare la barbabietola con dell'acqua e con l'aiuto del colino ricavare 160g di succo.

Portare a ebollizione, aggiustare di sale, versare il cous cous togliere dal fuoco e sgranare con dell'olio.

Tagliare le verdure grigliate, aggiungere i capperi, le olive e i pomodori, cappare il tutto con alla base il cous cous.

Accompagnare l'insalata con la spuma realizzata con la crema di carciofi e formaggio spalmabile e decorare con la crema di aceto classica.

## Risotto di Selva

*Ingredienti per 4 persone: 320g riso carnaroli, 250g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta Demetra, 100g Crema di Ortica Demetra, 80g caciocavallo, n.1 scalogno tritato, 50g burro, 50g parmigiano reggiano, 20g Olio EVO Demetra, q.b. vino bianco, q.b. Brodo Vital di Verdura Demetra, q.b. Pepe di Voatsiperifery Intero Wiberg, q.b. Aroma di Funghi Wiberg.*

In una casseruola rosolare lo scalogno con l'olio, aggiungere il riso, tostare, sfumare con vino bianco e iniziare la cottura con il brodo vegetale.

A tre quarti di cottura aggiungere la crema di ortiche, metà dei cardoncelli tritati e il caciocavallo.



Mantecare all'onda con burro ghiacciato, parmigiano reggiano e il pepe di voatsiperifery (pepe selvatico del Madagascar) macinato. Servire in un piatto piano con i cardoncelli trifolati adagiati sopra e guarnire con la polvere di funghi.



### Lasagnetta Vegana con Ragù di Seitan e Carciofi

Ingredienti per 4 porzioni

Per la pasta fresca: 200g farina bianca 00, 80g acqua tiepida, 4g sale fino, 20g olio oliva;

Per il ripieno: 1l latte soia, 80g farina bianca 00, 60g olio semi, 300g Carciofi a fettine trifolati Demetra, 300g Ragù di seitan Demetra;

Per la crema di pomodoro: 80 g Pomodori pelati San Marzano Demetra, q.b. sale e pepe, q.b. olio EVO.

Preparare la pasta lavorando tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, coprire con la pellicola e lasciar riposare almeno un'ora.

Mettere il latte di soia a bollire, nel frattempo unite olio e farina e cuocete a fuoco lento per cinque minuti. Unire i due prodotti

e rimettere a bollire sino a quando la besciamella risulti perfettamente legata, correggere di sale e pepe.

Stendere la pasta a fogli non troppo sottili, cuocere in abbondante acqua saltata, scolare e lasciar asciugare su dei canovacci. Procedere preparando la lasagna a strati e su ciascun piano mettere besciamella, ragù seitan e carciofi. Infornare a 180 gradi per 40 minuti circa. Servire in un piatto bel caldo, con una salsa di pomodori San Marzano cotti brevemente e frullati con olio e sale. Guarnire con i carciofi a fettine fritti.



### Pizza con Caprino, Acciughe, Capperi, Olive Taggiasche e Songino

*Ingredienti: 80g mozzarella fior di latte, 40g caprino fresco, 50g Acciughe a filetti in Olio di Oliva Speciali di Sicilia Demetra, 8 Olive Taggiasche Denocciolate in Olio EVO Demetra, 7 Frutti del Capperone in Olio di Girasole Demetra, 7 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce Demetra, q.b. songino fresco, q.b. Pepe Nero in Grani Wiberg.*

Farcire il disco della pizza con la mozzarella e cuocere al forno. Terminata la cottura completare con il caprino a fiocchetti, le acciughe, i capperi, le olive, i peperoncini e il songino. Profumare il tutto con un filo di olio all'aglio orsino.

Finalmente la soluzione ideale, il sogno di ogni griller, un broiler a cottura diretta ad altissima temperatura, il perfect total searing in una cucina professionale.

# Cos'è BroilyGrill ?

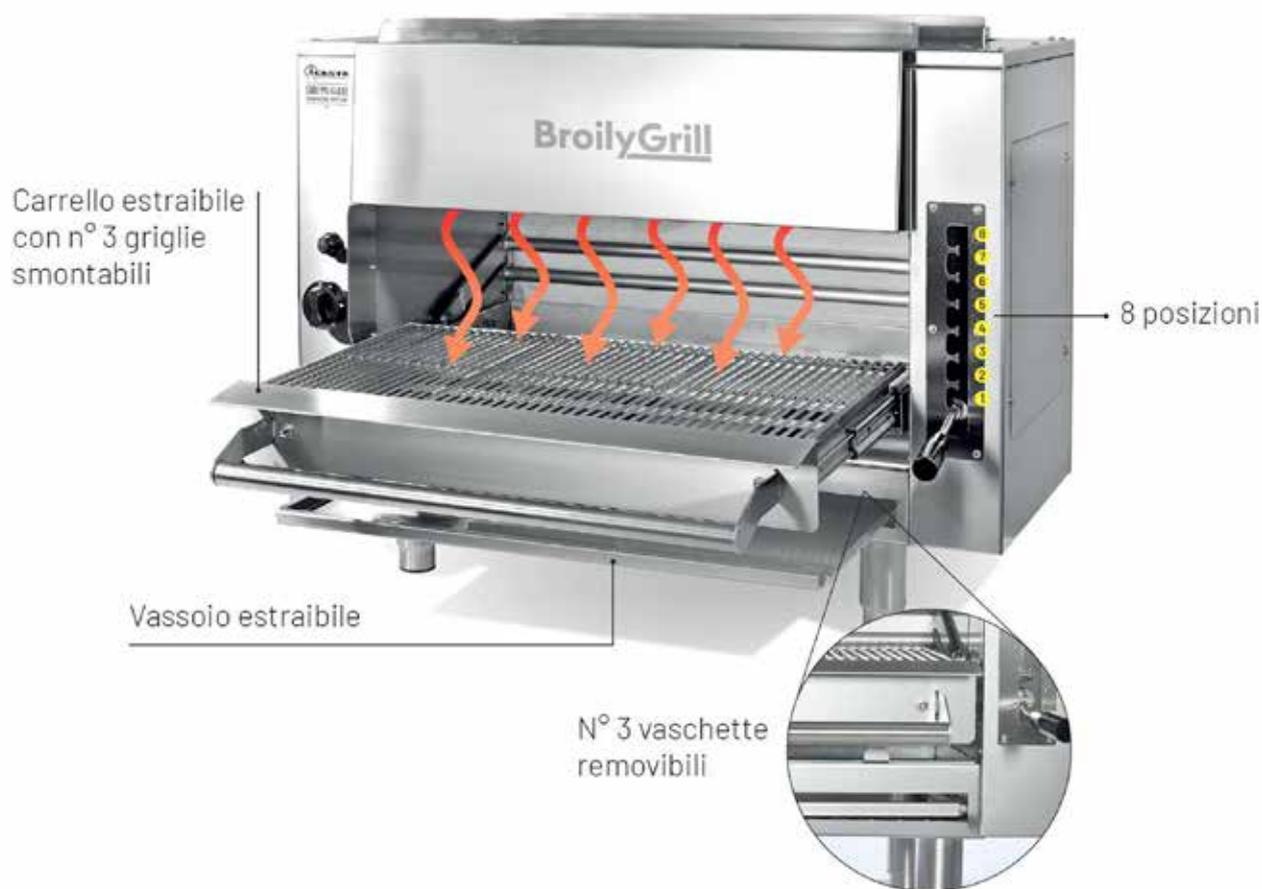
**D**irettamente dall'esperienza USA, il BBQ 100% Made in Italy costruito da CASTA Professional Cooking Equipment, studiato per le migliori steakhouses, hamburgerie, bracerie, pub, ristoranti, utilizza sistemi di riscaldamento sia a gas che elettrici di nuova generazione, in grado di raggiungere 850°C in pochi minuti di preriscaldamento, riducendo drasticamente i tempi di cottura tradizionali. Inoltre, il posizionamento della fonte di calore nella parte superiore consente una cottura a irraggiamento diretto, creando una reazione di Maillard immediata e un perfect total searing non riproducibile con altre tecniche, evitando la fastidiosa emissione di fumo, fiamme, e odori causati dai sistemi classici.

***BroilyGrill rappresenta la rivoluzione professionale, un prodotto con altissimo rendimento, semplice da utilizzare, perfetto per le cucine a vista, adatto a molteplici usi.***

## ~ VANTAGGI ~

- **Perfect Total Searing:** i tre principi di cottura fondamentali (irraggiamento, conduzione, convezione) presenti in una unica macchina. Tutte le cotture dirette (hamburger, costate, fiorentine, omahawk e fettine a basso spessore di pollo, maiale, agnello) avranno una Maillard incredibile, brasature perfette e omogenee, con una succulenza ineguagliabile.
- Cottura per irraggiamento: posizionamento della fonte di calore nella parte superiore con emissione dall'alto verso il basso,
- Cottura per conduzione: le griglie ad alto spessore assicurano la conduzione dal basso verso l'alto del calore accumulato, attraverso il contatto diretto con il cibo
- Cottura per convezione naturale: la cassa del BBQ crea l'"effetto forno", una convezione naturale grazie al calore accumulato, che cuoce la corona dell'ingrediente (parte esterna laterale) in





modo perfetto ed omogenea (perfect total searing). Nei sistemi di cottura tradizionale si deve appoggiare la parte laterale della bistecca, girandola più volte, direttamente sulla griglia affinché si raggiunga la doratura.

- **Reazione di Maillard perfetta:** doratura superficiale della carne che avviene ad alte temperature, tra i 140°C e i 180 °C, reazione tra gli amminoacidi delle proteine e gli zuccheri. Questo significa che l'imbrunimento può avvenire solo sulla superficie della carne: internamente è sempre presente dell'acqua che le impedisce di superare i 100 °C.

- **Riduzione 80% Fumo e Odori:** la cottura inversa con irraggiamento del calore dall'alto riduce drasticamente fino all'80% la quantità di fumo e odori che si sviluppano normalmente nei sistemi classici. Dimentichiamoci le fiamme, le bistecche bruciate o fredde al cuore, gli odori sgradevoli ed il fumo causati dalla pirolisi nei sistemi di cottura tradizionale.

- **Riduzione 50% Tempi di Cottura:** grazie alle alte temperature raggiunte i tempi di cottura vengono ridotti mediamente del 50%, con conseguente incremento della produttività. Altissimo rendimento in hamburgeria!!! up to 360 hamburger /h (12 pz ogni 2 minuti x 30).

- **T&T Broilyprocess :** attraverso l'utilizzo del Timer e Termometro riusciamo a creare un processo di lavoro ripetibile in cucina, con conseguente semplificazione del lavoro. Dopo aver deciso i tempi e

le metodiche di cottura di ogni tipologia di carne si creano procedure standard che permettono di ottenere sempre lo stesso risultato.

- **Calo Peso Ridotto:** l'alta temperatura sviluppata all'interno del BroilyGrill sigilla immediatamente i pori degli alimenti bloccando i succhi all'interno, ottenendo un prodotto succulento e riducendo al minimo il calo peso dell'alimento.

- **Cottura salutare e cibo sano:** l'assenza di fumo da pirolisi garantisce un prodotto sano, salutare, altamente digeribile, non inquinato dalla combustione di grassi e succhi che cadono sulla fonte di calore nei sistemi tradizionali di cottura.

- **Velocità di Riscaldamento:** BroilyGrill raggiunge 850°C in pochi minuti. Accendo il pilota ed aspetto la comanda.

- **Risparmio Energetico:** la velocità di riscaldamento e cottura permettono l'utilizzo della macchina solo in caso di necessità, eliminando inutili sprechi con un risparmio energetico fino al 50%.

- **Versatilità:** Abbinato alla CBT (cottura a bassa temperatura) o BATCH (precottura e abbattimento di cibi in linea batch) con finitura in griglia è la massima espressione della cucina gourmet e libera la creatività degli chef stellati offrendo lo strumento per cucinare pollo-maiale- bistecche ad alto spessore con osso-verdure –crostacei in modo sublime.

- **Facile Pulizia:** griglie di cottura e vaschette (water pans), smontabili e lavabili in lavastoviglie, pulizia della cassa interna con foro di scarico sul fondo



**Anno 24 n°2 - 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

Disegno copertina di Lorenzo Prioli

lorenz Animator@gmail.com

IG lorenz Animator

**Redazione, grafica ed impaginazione**

IES

Via G. Donizetti 49 - Perugia (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

**Stampa**

Tipolitografia Federici snc

Via Adda, 3

05100 Terni

**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 18
www.beergate.eu	
Beer Gravity .....	Pag 23
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 7
www.www.amarcord.it	
Birra Flea .....	Pag 51
www.birraflea.com	
Birra Forst .....	Pag 9
www.birraforst.it	
Birra Salento .....	Pag 55
www.birrasalento.it	
Birra Viola.....	Pag 53
www.birraviola.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 13
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 52
www.birradimont.com	
Bitburger Braugruppe .....	Pag 15
www.bitburger-international.it	
B&S WEB .....	Pag 39
www.birraandsound.it	
Cuzziol .....	Pag III
www.cuzziol.it	
Demetra .....	Pag 57
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei .....	Pag 19
Tel. 06.59876467	
Foltzinger .....	Pag 17
andrea.dalessandro@foltzinger.de	
Globo Beverage .....	Pag 12
Tel. +39 340 8975748	
Haacht .....	Pag 4
www.haacht.com	
HB München .....	Pag 37/IV
Tel. +49 8992105/0	
KIEM .....	Pag 5
www.birrekiem.com/it/	
Kuchlbauer .....	Pag 6
www.kuchlbauer.de	
Kühbacher.....	Pag 21
www.kuhbacher.com	
Mutinelli Bischofshof.....	Pag 8
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Camba.....	Pag 22
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Weltenburger .....	Pag 59
Tel. +39 0464 431101	
Punto Piuma.....	Pag 47
www.puntopiumahome.it	
QBA.....	Pag II
www.qualitybeeracademy.it	
Sifa .....	Pag 35
Tel. +39 0721 1850052	
Svevi.....	Pag 58
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft .....	Pag 46
www.tebsdraft.com	
Theresianer.....	Pag 11
www.theresianer.it	
Ustersbacher .....	Pag 10
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 50
www.vdglass.it	
Vin Service .....	Pag 16
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

Negli ultimi 25 anni Hoxton è diventato il cuore creativo di Londra. È il collegamento centrale che unifica il colorato quartiere di Shoreditch, le vivaci strade di Dalston e il crogiolo bohémien di Hackney. A Hoxton, gli artisti si mescolano perfettamente con stilisti e imprenditori, condividono idee, stabiliscono tendenze e influenzano il modo in cui viviamo la nostra vita. È qui che la street art esce dalle case e dai vicoli per riversarsi nelle case d'asta, che i dischi di platino sono registrati in squallidi studi, ed è qui che umili studenti hanno avviato i loro atelier che si sono evoluti in case di moda globali. Ad Hoxton si respira nell'aria un sentimento totalmente nuovo e originale che rende possibile ogni cosa. Hoxton Spirits non è solo Hoxton nel nome ma incarna lo spirito della potenza artistica che incarna questo angolo dell'est di Londra.



@cuzziolcraft

Cuzziol Craft



PREMIUM SPIRITS WITH ATTITUDE



**AUTENTICA.  
FRESCA.  
PURA.  
HB PURE.**

Che la festa inizi...

**SOLO PER  
HORECA**



**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