

n° 3/2023 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



MERCATO Annual Report AssoBirra 2022 **LOCALI** Barbanera a Silvano d'Orba, Terzotempo a Calvi, BQuadro a Roma
IN VETRINA Kiem con Andechs, DrinNk e Birra Amarcord, Veltins nelle Dolomiti **SPECIALE** Cointreau L'Unique
TENDENZE HB Pure al Wisdomless Club **BIRRE ARTIGIANALI** Spigolature, Dentro la Cotta, Birrificio 2 Sorelle, Birrificio Mezzopasso

www.birraandsound.it



[birraandsound](https://www.instagram.com/birraandsound)

**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

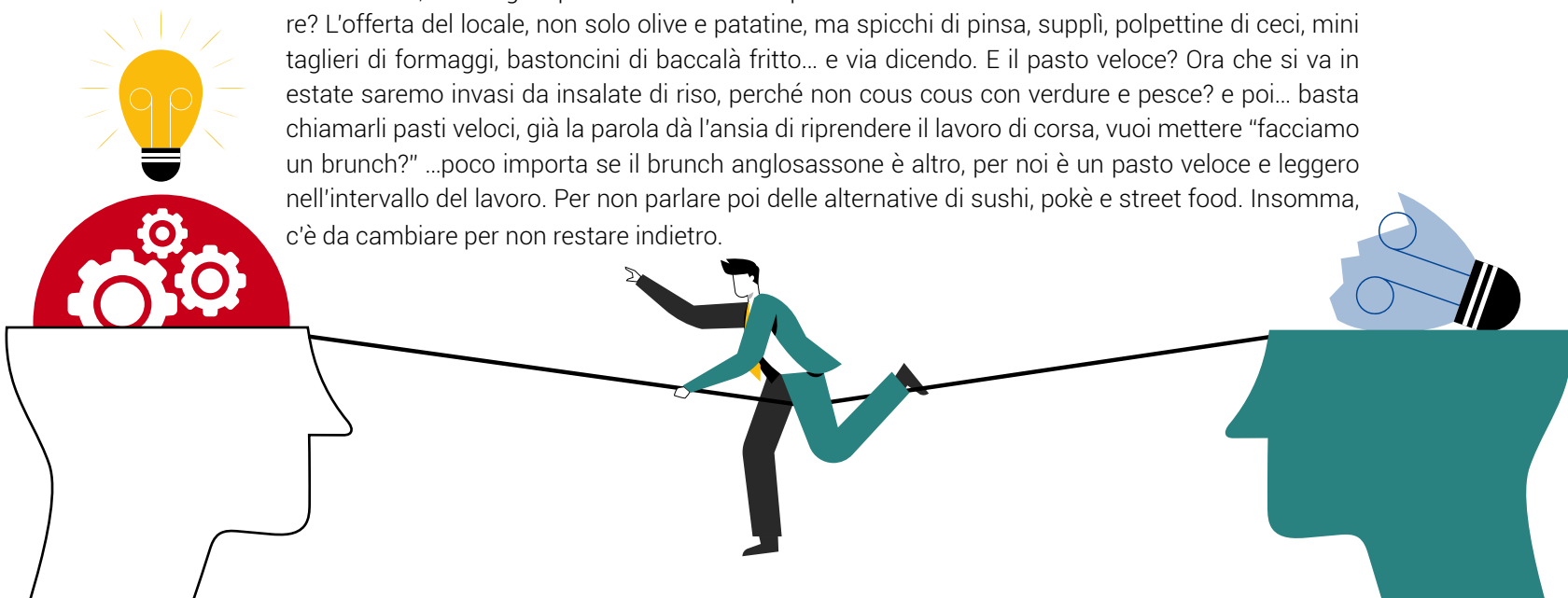
B&S

CAMBIARE PER NON RESTARE INDIETRO

N

el nostro dialogo con gli operatori horeca sentiamo umori profondamente diversi: chi è in difficoltà dopo la crisi sanitaria ed economica (purtroppo ancora ben presente), chi ha saputo riprendere il cammino dopo queste stangate. I dati rilevati da aziende specializzate in ricerche sul mercato fuori casa ci dicono che i primi mesi di questo anno mandano segnali positivi, nel primo trimestre 2023 Trade Lab segnala + 16% di consumi AFH (acronimo di Away From Home, cioè fuori casa). Perché allora molti vivono sull'orlo di una crisi che rischia di essere irreversibile? Non esistono bacchette magiche ma un'obiettivo osservazione dei competitors di successo può aiutare a capirne il perché, a riflettere sulla propria attività,

a rivedere come evolvere per non rimanere al palo. Risulterà evidente che chi sa interpretare le abitudini dei consumatori, conseguenti alla pandemia e alla minore disponibilità economica, e rispondere all'insorgere di nuove esigenze avrà risultati positivi. Non c'è indagine che non ci dica che l'italiano non intende rinunciare ad uscire, a evadere dalla quotidianità, a frequentare i locali del convivio, è cambiata però la sua richiesta... e la sua tasca. Non è un caso che si stia sempre più affermando l'aperitivo serale che ormai, purtroppo, chiamiamo "apericena": si sta fuori dalle mura domestiche, si socializza, si mangia spendendo meno che per una cena tradizionale. Allora cosa deve cambiare? L'offerta del locale, non solo olive e patatine, ma spicchi di pinsa, supplì, polpettine di ceci, mini taglieri di formaggi, bastoncini di baccalà fritto... e via dicendo. E il pasto veloce? Ora che si va in estate saremo invasi da insalate di riso, perché non cous cous con verdure e pesce? e poi... basta chiamarli pasti veloci, già la parola dà l'ansia di riprendere il lavoro di corsa, vuoi mettere "facciamo un brunch?" ...poco importa se il brunch anglosassone è altro, per noi è un pasto veloce e leggero nell'intervallo del lavoro. Per non parlare poi delle alternative di sushi, pokè e street food. Insomma, c'è da cambiare per non restare indietro.



SOMMARIO

12

FIERE

- **Excellence Beer a Sol&Agrifood**, dal 2 al 5 aprile giornate interessanti per birra artigianale e distribuzione specializzata.

24

BACK

- All'hotel Marriott di Roma Fiumicino: **una convention dedicata alle birre a marchio San Geminiano**.



36

MERCATO

- A Roma, presso l'Hotel De Russie, **AssoBirra** ha presentato l'**Annual Report 2022**, un appuntamento imperdibile per il settore.

26

ANNIVERSARY

- In via Risorgimento 140 a Montebelluna (TV), 24° compleanno di **Stonehenge Craft Beer & Burger**.



30

LOCALI

- A Silvano d'Orba (AL), un locale adatto alle moderne esigenze del cliente: **Barbanera Ristopub**.



- **Terzotempo Gastropub**, a Calvi (BN), punta alla valorizzazione di prodotti e uomini del territorio.



- A Roma **BQuadro Beer & Food**, un pub con la qualità di un ristorante e birra Eichbaum.



36

IN VETRINA

- **Kiem**, da 30 anni ambasciatore del **Sacro Monte**, dove sorge il Kloster Andechs in cui i monaci benedettini producono birra dal 400.



- **DrinK e Birra Amarcord**. Prodotto, servizio, innovazione, sostenibilità: cardini di un'azienda familiare che ha scelto Birra Amarcord per assonanza di principi.



- **A una fresca Veltins nelle Dolomiti**. Un brindisi con bravi distributori, come Alka, e ottimi locali.



Spigolature 44

Dentro La Cotta 46-47



42 SPECIALE

- **Cointreau L'Unique cambia veste ma non il suo gusto unico**, 170 anni di eccellenza per il famoso triple sec all'arancia.

- **7 cocktails con Cointreau**, ingrediente di spicco nella mixology.



62 ATTREZZATURE

- **Daxi sliding desk**, il desk con ruote personalizzato by **Futurity play smart**.



58 TENDENZE

- **HB München al Wisdomless Club**: locale unico nel suo genere che **ha scelto HB Pure**.



50 BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature: Terraferma.



- Dentro la Cotta: cosa fermenta?

- **Birrificio Agricolo 2 Sorelle**, un birrificio al femminile nel cuore delle Langhe.



- Sempre più premi per il birrificio **Mezzopasso** di Popoli.



58 DALLA CUCINA

- **Il tagliere di formaggi**, come presentarlo e con cosa abbinarlo.



- **Fai Cheese... c'è Demetra**: 3 ricette con formaggio protagonista.



- **Svevi alla Birreria di Grignasco**: splendidi menu bavaresi.

72 IT

- **Robot CEI Systems**: la soluzione ideale per il tuo ristorante.



76 OSSERVATORIO

- **Warsteiner Italia promuove la cultura birraria**: formazione negli istituti alberghieri.

- **I Burger Unlimited di SALOMON FoodWorld®**, tanti burger per ogni tipo di cliente.

PROCERA GIN

Creato nella **prima distilleria artigianale del Kenya**, a Nairobi, questo gin premium deve il suo nome al maestoso albero di **Juniper Procera**, che cresce nella foresta dell'altopiano di Kijabe a un'altitudine di 2.200 metri, l'unica specie di ginepro indigena dell'emisfero meridionale.

Le note terrose e di nocciola, date dalle bacche di Juniper Procera, ne sono la colonna portante, seguite da tocchi agrumati e sentori più freschi, di miele e floreali dati da **10 botaniche con un'impronta fortemente africana**, tipo pepe rosa del Madagascar, coriandolo e radice di iris marocchino, lime swahili, arancia Pixie e tè verde del Kenya, miele di Acacia dalla Somalia e Selim Pepe dalla Nigeria. L'assaggio di Procera Gin regala poi leggeri sentori pepati e agrumati, che si fondono armoniosamente per creare un'esperienza gustativa raffinata, con un finale persistente. Il complesso aromatico di Procera Gin esprime l'anima del suo continente.

Tre le versioni di Procera Gin: il **Blue Dot 2022 Vintage**, la referenza disponibile in Italia importata da Pallini, il **Red Dot 2022 Vintage** e il **Green Dot 2022 Vintage**.





no un processo
settimane e
ZZATE.

TEBS DRAFT

"Draft is passion"

Realizzazione impianti di
spillatura di qualsiasi
tipologia, sia standard
che personalizzati

**FORNITURA,
PRODOTTI
E SERVIZI A 360°**

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

info@tebsdraft.com
www.tebsdraft.com

Via Cimabue, 16
Besana Brianza (MB)

Numero Verde
800 301 335
Chiamata gratuita



39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com

SUA ALTEZZA LA NATURA

La Foresta Nera nel bicchiere:
birre naturali e non pastorizzate.

CHARLES QUINT



DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

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

www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

HENDRICK'S LANCIA IL NUOVO GIN "FLORA ADORA"

Hendrick's Gin, brand internazionale specializzato nella realizzazione del noto distillato, con il lancio del **nuovo gin in edizione limitata "Hendrick's Flora Adora"** vuole **omaggiare il matrimonio tra fiori ed insetti che porta all'impollinazione**: un processo fondamentale per garantire il corretto funzionamento dell'ecosistema e la salvaguardia della biodiversità. A causa dei cambiamenti climatici, però, gli impollinatori selvatici sono sempre più minacciati dalla degradazione del loro habitat, causa che sta limitando fortemente la popolazione delle piante sul territorio nazionale. Un'attenzione alle tematiche ambientali che **Hendrick's Gin** riconferma in seguito alla realizzazione del progetto **Neptunia**, grazie al quale è stato offerto un **prezioso contributo a supporto delle piante di Posidonia del Mar Mediterraneo**.



BECK'S AUTONOMOUS

Nasce, in occasione del 150esimo anniversario del birrificio tedesco, la birra interamente sviluppata da Intelligenza Artificiale (A.I.). La nuova ricetta, il suo design e la campagna marketing a supporto sono state sviluppate attraverso le piattaforme ChatGPT e Midjourney... siamo di fronte ad una birra "futuristica", prodotta in **edizione limitata, 450 Autonomous**, esclusivamente per Germania, Italia e UK.

Laura Salway, Marketing Director Beck's:

Da 150 anni siamo all'avanguardia nella produzione di birra, e questo è per noi un ulteriore passo in questa direzione. Volevamo avere un insight da parte di A.I. sul futuro della categoria e abbracciare le nuove tecnologie sia in questa industria, che nel modo di fare marketing... Abbiamo in programma di collaborare ulteriormente con A.I. in futuro, con l'introduzione di un nuovo design per il brand realizzato con questa tecnologia e ispirato da questa limited edition.



WHITE RIOT DI BIRRIFICIO DEL DUCATO



Il birrificio parmense propone l'edizione 2023 della **White Riot**, la *Blanche* agrumata perfetta per accompagnare la prossima estate, ottima come aperitivo e ideale con molte proposte food.

Il **Mastro Birraio Danilo Troianiello** spiega: "*White Riot si distingue per il suo carattere moderno: si lega alla tradizione delle Blanche per l'utilizzo del frumento tenero e del lievito Wit belga ma abbiamo voluto estremizzare la speziatura della solita blanche giocando con diversi agrumi italiani. L'utilizzo di polpa di pompelmi (oltre 50 pompelmi per cotta), sbucciati e frullati a mano, l'aggiunta di bucce essiccate di arancia dolce, limone e bergamotto (30 kg in totale per ogni cotta) e le bucce fresche dei pompelmi, la rendono una birra fuori dai soliti canoni, capace di stupire già dal primo approccio olfattivo*".

Il carattere agrumato, la freschezza e il basso tenore alcolico (4% ABV) rendono la White Riot una session beer perfetta per la sete estiva.

BIERFEST DI GRESSONEY-SAINT-JEAN

Torna dal 22 al 25 giugno la festa dedicata alla famosa **Kühbacher Bier**, prodotta nella birreria del Barone Beck Peccoz, gressonaro emigrato molti anni or sono nell'omonima cittadina di Kühbach, in Germania. La manifestazione si svolge sul **piazzale del Weissmatten**, nei pressi dell'omonima seggiovia. I circa **15 mila litri di birra chiara** arrivano a Gressoney-Saint-Jean all'interno di un'unica grande botte, al fine di mantenere intatte tutte le pregiate caratteristiche che la rendono così apprezzata e unica, stappata durante la prima giornata che dà il via ai festeggiamenti. Non solo birra ma spazio anche al buon cibo, alla musica tipica bavarese ma anche internazionale e al folklore.



KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL ITALIANO
dal 1862

**CHE LA FESTA
RICOMINCI**

WWW.KUHBACHER.COM

LA CHOUFFE®



*Birra non filtrata,
rinfrescante e di
gran carattere*



Agrumata e rinfrescante,
piacevolmente speziata e dal gusto
leggermente luppolato, questa birra
dorata ha conquistato negli anni gli
amanti di birra di tutto il mondo.

Segui lo gnomo



@chouffe_italy

www.chouffe.com/it



BIRRA FORST SEMPRE AL FIANCO DEGLI ALPINI

Dopo il grande successo riscosso dall'Adunata degli Alpini di Vicenza (nel 1991) e di Bolzano (nel 2012), Birra FORST è diventata partner ufficiale in occasione dell'Adunata Alpini 2018 a Trento, nel 2019 a Milano e nel 2022 a Rimini. Anche quest'anno è stata, dall'11 al 14 maggio, al fianco degli Alpini per la 94ª edizione di Udine. Si tratta di un **sodalizio importante**, che sottolinea la vicinanza di **Birra FORST** allo storico **Corpo degli Alpini**, con il quale condivide da sempre l'attenzione per la natura e l'ambiente, la solidarietà e il legame con il territorio.

La condivisione di questi valori trova conferma nei fatti, perché Birra FORST è da sempre impegnata nella solidarietà, sostenendo progetti di diverso genere, soprattutto in Alto Adige, con iniziative proprie, come la raccolta di fondi o progetti a sostegno delle persone più fragili.

Inoltre, Birra FORST nasce in Alto Adige, tra i boschi e i verdi prati delle valli, e questa profonda identità lega in modo indissolubile l'azienda allo stesso Corpo degli Alpini italiani.



Distribuita in Italia da Birrificio del Ducato SRL

Tel: +39 0524 90137 • info@birrificiodelducato.it • www.birrificiodelducato.it



LOCH LOMOND BREWERY

ICONIC BEERS • ICONIC BEAUTY

Il birrificio Loch Lomond muove i primi passi dagli esperimenti casalinghi di Euan e Fiona MacEachern a Luss, esattamente sulle rive dell'omonimo lago scozzese. Dal 2011 riescono a strutturare il birrificio e a creare un'azienda a conduzione familiare. Nella loro produzione prendono come riferimento gli stili tradizionali inglesi, giocando anche con luppolature audaci e collaborazioni con birrifici internazionali. Tutte le birre di Loch Lomond sono riconosciute come Real Ale dal CAMRA, continuando negli anni a confermare con diversi premi i loro alti standard qualitativi.



@cuzzio!craft



Cuzzio! Craft



MODERN & AUTHENTIC
IRISH CRAFT BEERS
BREWED IN DUBLIN



EACH BEER WITH A
STORY CONNECTED TO
LOCAL IRISH HISTORY

Available on draught and in can

Exclusively imported into Italy by:



www.beergate.eu

COMPORTAMENTI DI CONSUMO DEGLI ITALIANI

Stando agli ultimi dati di **OPUS (On Premise User Study)**, l'indagine periodica sui consumatori di CGA by NielsenIQ, quasi **due persone su tre (62%) hanno riscontrato un aumento significativo delle proprie spese**, mentre più della metà (**52%**) dichiara di spendere di più, rispetto a prima, per mangiare e bere fuori casa. In questa situazione di crisi e di crollo del potere d'acquisto dei consumatori, più di un terzo di loro (**34%**) riconosce di aver **ridotto il consumo di pasti o bevande in loco** rispetto a tre mesi fa.

L'analisi OPUS di CGA by NIQ evidenzia tuttavia che **la metà degli italiani non ha intenzione di modificare le proprie abitudini di consumo fuori casa**. Il **36%** degli intervistati, infatti, **manterrà lo stesso budget** nei prossimi tre mesi, il **35%** pensa di **spendere di più** per mangiare e bere fuori, mentre un gruppo abbastanza ristretto di persone (**16%**) prevede di **uscire più spesso di prima**. Frequentare bar e ristoranti per il **52%** dei rispondenti è considerato un piacere alla propria portata. Inoltre il **31%** dei consumatori italiani ammette che, in caso di riduzione della propria disponibilità economica, rimarrebbe una **priorità assoluta**, più importante di altre come l'acquisto di abbigliamento (28%) e le vacanze (21%).

Secondo i dati dell'indagine OPUS, ci sono poi alcune importanti differenze di comportamento in base all'**età** e alla **collocazione geografica**. Generalmente nel Bel Paese i giovani adulti nelle aree urbane sono la categoria che intende frequentare bar e ristoranti più spesso, a differenza degli over 55.

Un altro trend emerso dalla ricerca OPUS di CGA by NielsenIQ riguarda il rapporto tra frequenza di consumo fuori casa e la rispettiva spesa. In questo caso giocano un ruolo chiave la **qualità e il prezzo**; infatti, nonostante l'aumento dei costi, **ben oltre la metà dei consumatori (57%) afferma di essere ancora disposto a pagare di più per un drink di qualità migliore**.

On Premise: i consumatori prevedono di continuare a frequentare bar e ristoranti nonostante la riduzione del potere d'acquisto

In caso di riduzione del reddito disponibile a causa dell'aumento dei costi, a quali dei seguenti aspetti pensi di dare priorità di spesa nei prossimi 12 mesi?



Source: CGA OPUS Italy October 2022, sample size: 2284





Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA
DI MONASTERO AL MONDO

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

www.weltenburger.de



PIACERE ENERGIZZANTE DALL'ANNO 1050



Importatore Generale

MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

Oberschönfelder



... un dono celeste !

Al Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità di Veronafiere, dal 2 al 5 aprile in concomitanza con Vinitaly, si sono vissute giornate particolarmente interessanti nel confronto tra birrifici e distribuzione specializzata.

Excellence Beer a

 **SOL & AGRIFOOD**

La tavola rotonda del 3 aprile ha messo in luce l'importante ruolo che gli imprenditori horeca hanno nel mondo della cultura birraia. Sono così state definite 101 attività sparse in tutta Italia, pub, ristoranti, birrerie e pizzerie a tema brassicolo, **ambasciatori della birra**.

Un riconoscimento all'impegno di chi ha fatto della birra il centro del suo business e un primo passo per affidar loro il ruolo di diffusori della cultura brassicola. L'obiettivo è unire alla degustazione i valori della convivialità, con il vantaggio di potersi scambiare informazioni e suggerimenti per coinvolgere il consumatore in nuovi abbinamenti ed esperienze di gusto. Queste giornate di Excellence Beer ha affermato **Carlo Vischi**, advisor specializzato in food&beverage - sono state un utilissimo momento di confronto tra i

mastri birrai e il mondo del commercio. È positivo il dibattito con i distributori, che uniranno al ruolo di raccoglitori di ordini, quello di Horeca specialist, una figura, quest'ultima, che sappia consigliare il cliente.

Abbiamo incontrato pub e ristoratori che stanno dando al loro lavoro, - ha affermato **Mauro Pellegrini**, presidente dell'Unione Italiana Degustatori Birre - il valore di diffusione della cultura brassicola. Per questo non ci limitiamo a riconoscere la loro straordinaria passione e la professionalità, ma vorremmo, con questo riconoscimento, che fossero un esempio per i colleghi. La distribuzione sta cambiando pelle e sta al passo con i tempi, alzando la percezione di qualità della clientela.

Oggi, non esiste infatti più "la birra", ma



"le birre" che sono espressione del territorio e della maestria dei vari mastri birrai regionali, i quali utilizzano la materia prima del territorio.

Se si vuole vendere birra nella ristorazione, chef e ristoratori devono appassionarsi e apprendere la cultura brassicola per arrivare a proporre al consumatore prodotti diversi, ha affermato **Renato Aliati**, titolare Aliati&Pedrazzini - valorizzandone le caratteristiche. È chiaro che il consumatore oggi beve volentieri birre particolari, le chiede e spesso non le trova. Ecco, questo è lo spazio di sviluppo

in cui pub e ristoranti possono lavorare in modo da creare un nuovo mercato. Per invertire il trend, come sempre, serve cultura di prodotto.

Spiegare le birre lungo tutta la filiera è indispensabile, dal mastro birraio al distributore, fino al pub per arrivare al consumatore. Serve formazione per creare professionalità che sappiano valorizzare le tipicità delle birre nazionali.

Il beer sommelier, affiancato a gestori e chef per consigliare i clienti sul corretto abbinamento cibo birra, è la professionalità emergente.

• PREMIO IL GOLOSARIO •



Giunto alla tredicesima edizione, e nato per esaltare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare italiano in mostra durante la manifestazione Sol&Agrifood, il Golosario ha decretato, dopo la degustazione dei prodotti delle aziende espositrici ad opera dei giornalisti enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti, i vincitori dell'edizione 2023.

Nell'ambito brassicolo i vincitori per le birre sono:

- **Birrificio War** di Cassina de' Pecchi (Mi), per **Acqua Amara Italian Pils**;
- **Birrificio Marduk** di Irgoli (Nu), per **Sexi Pompia Italian Fruit Beer**;

- **La Villana** di Vicenza, per la **Extra Special Bitter Gatsby**;

- **Birrificio Turris** di Borgo Val di Taro (Pr), per la **Regina del Bosco con castagne**;

- **Birrificio La Martina** di Capo di Ponte (Bs), per la **Blanche Aria**;

- **Birrificio Artigianale Mogorese** BAM di Mogoro (Or), per **Iga Mogorese al Bovale**, per l'innovazione;

- **Birrificio Il Mastio** di Colmurano (MC), con la **Birra Biologica Bionica**, che nasce da coltivazioni in proprio di orzo bio unite all'utilizzo d'acqua dei monti Sibillini per arrivare alla produzione di una birra "gluten free".

NOX 1 o 2 vie



In acciaio Aisi 304
riclabile al 100%



Per maggiori informazioni contattaci.

Il 17-18 Marzo 2023 si è svolto all'interno dell'hotel Marriott di Roma Fiumicino un evento totalmente dedicato alla formazione di soci e venditori con focus sulle birre distribuite dal consorzio.

UNA CONVENTION DEDICATA ALLE BIRRE A MARCHIO *San Geminiano*

BACK

I prodotto a marchio è stato il protagonista della convention. Scelta data dalla storicità di San Geminiano che dal 1975, grazie all'associazione di distributori attivi nel campo del beverage, è stato il primo in assoluto in Italia, e forse in Europa, a creare prodotti a marchio privati destinati esclusivamente al settore HoReCa.

L'idea è nata dalla volontà di avere articoli mirati nel beverage, scelta che nessuna industria moderna e strutturata era ed è in grado di fare senza accostarsi alla GDO. Proprio l'esclusività e l'uscire dal confronto diretto con la grande distribuzione sono stati il traino per lo sviluppo di tutta la gamma di prodotti a marchio ed in particolare del comparto birre.



L'evento è stato suddiviso in seminari e degustazioni con focus sulle birre Inglesi, birre Tedesche e birre dall'Italia e Repubblica Ceca. Gli assaggi sono stati guidati dai soci specializzati nel settore che hanno potuto aggiungere un know how importante sui prodotti e su come poterli commercializzare al meglio. Alcuni brand presentati alla formazione sono stati Pyraser, Primatòr, Cameron's, Italica, Wieze, Falkenturm, Lupor Keller e König.

Già presentata come novità 2023 durante il Beer&Food Attraction di Rimini, Primatòr ha riscosso da subito grande successo. Birra ceca in esclusiva per il gruppo San Geminiano è prodotta utilizzando acqua di sorgente della Riserva Naturale Nazionale e malto della Moravia.

serviAMO l'HORECA



Fondamentale è stato l'aiuto dato dalla Commissione Birre, gruppo di lavoro formato da soci competenti e appassionati della materia che, insieme ai produttori, hanno illustrato e spillato le birre per i associati e i loro venditori. Un mix di competenza e conoscenza del mercato che porta un grande valore aggiunto e che ha permesso di proporre per questa convention prodotti mirati e specifici per le esigenze di mercato attuali.

Anche durante il momento conviviale della cena si è dato spazio alla formazione presentando il nuovo restyling della birra Belga Wieze dove, ad ogni portata, è stato proposto un diverso abbinamento del brand.

In sala Plenaria si sono tenuti invece vari seminari con relatori d'eccezione:

Lorenzo Dabove detto Kuaska, uno dei massimi esperti di birra in Italia che da quarant'anni opera nel settore birrario. Attraverso diversi aneddoti e curiosità ha intrattenuto il pubblico presente raccontando peculiarità di birre inglesi e ceche.

A seguire Isabelle Rivaletto, professionista del settore e consulente per le aziende sugli impianti, ha illustrato tipologie, stili, ingredienti delle differenti birre e le tecniche di spillatura con attenzione particolare agli impianti. Come dice il suo stesso motto: la birra senza schiuma no grazie!



Per concludere la serata come non festeggiare la notte di San Patrizio se non partecipando ad una festa esclusiva con Jameson, uno dei partner commerciali per quanto riguarda gli spirits.

Un evento pieno di interventi formativi in cui si è parlato a 360 gradi dell'affascinante mondo della birra, un momento fondamentale per gli associati e la loro forza vendita per comprendere a pieno il potenziale dei prodotti San Geminiano.

Ora non ci resta che aspettare il 2024 per un nuovo evento dedicato al mondo Horeca!

Il 2022 della birra in Italia: aumentano i consumi
ma l'import corre più veloce della produzione
Made in Italy

ANNUAL REPORT 2022

Si è chiuso con il segno più il 2022 della birra in Italia. A fotografare lo stato di salute del comparto birrario è l'**Annual Report 2022 di AssoBirra** secondo il quale, rispetto al 2021, l'anno scorso i **consumi interni di birra hanno registrato un aumento del 6%**, la **produzione nazionale è cresciuta del 3,3%** e l'**export ha messo a segno risultati in linea**. Nel 2022 si registra inoltre l'**incremento della birra importata in Italia** dai Paesi esteri, una crescita che ammonta al **10%** (**7,8 milioni di hl nel 2022 vs 7,1 milioni di hl nel 2021**) ed è quindi decisamente più sostenuta rispetto a quella delle produzioni Made in Italy.

A tutela della categoria, **AssoBirra prosegue il lavoro al fianco delle istituzioni**, insieme alle altre associazioni di categoria, **per una riduzione progressiva e strutturale della pressione fiscale** che grava ingiustamente sulla birra rispetto ad altri comparti e ne compromette la competitività rispetto a tassazioni estere fino a quattro volte inferiori rispetto a quella

italiana. **Un intervento più che mai necessario** in una congiuntura economica come quella attuale caratterizzata da aumenti di costi di materie prime ormai strutturali, volatilità e alti livelli delle utility, che da tempo ormai intaccano la redditività delle imprese lungo la filiera brassicola.

Sono queste, in sintesi, **le principali evidenze dell'Annual Report 2022 di AssoBirra e i punti di discussione** emersi durante la conferenza stampa organizzata a Roma dall'Associazione più rappresentativa del comparto birrario italiano per presentare il volume, alla presenza anche del **Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida**.



BIRRA IN CIFRE

Secondo i numeri di AssoBirra, l'anno scorso, la **produzione** di birra ha raggiunto quota **18,4 milioni di ettolitri**, superando il 2021 (17,8 mio/hl). Anche i **consumi** crescono, attestandosi a **22,3 milioni di ettolitri**, in aumento di oltre un milione rispetto all'aggregato 2019. Da notare soprattutto, **la capacità di ripresa del fuori casa** che rimbalza del 20,9% rispetto al 2021, ritornando a coprire il 35,8% (vs 32,6% nel 2021) dei consumi nazionali, una quota in linea con le proporzioni pre-covid. In modo complementare, nel 2022 il peso delle vendite della grande distribuzione decresce del 4,7% (64,2% vs 67,4% nel 2021). Quanto all'**export**, la quota si attesta a un soffio dal record marcato nel 2021 (**3,8 milioni di ettolitri** contro i 3,9 dell'anno precedente), con consumi in crescita prevalentemente nel **Regno Unito** (48,2% dell'export complessivo contro 46,9% del 2021), seguito da **Stati Uniti** (9,1% vs. 8,6%),



- NEL 2022 PRODUZIONE E CONSUMI DI BIRRA IN ITALIA CRESCONO E SUPERANO I RISULTATI RAGGIUNTI NEL PERIODO PRE-PANDEMICO.
- L'INCREMENTO DELL'IMPORT, TUTTAVIA, FOTOGRAFA UNA CRESCITA CHE DIPENDE IN BUONA PARTE DAI CONSUMI DI BIRRA IMPORTATA RISPETTO ALLE PRODUZIONI NAZIONALI.
- PER PROTEGGERE E ACCRESCERE LA COMPETITIVITÀ DELLA CATEGORIA PROSEGUE IL LAVORO DI AssoBirra AL FIANCO DELLE ISTITUZIONI PER RIDURRE LA FISCALITÀ.
- IL COMPARTO BIRRARIO ITALIANO CONTINUA IL PROPRIO PERCORSO VERSO LA TRANSIZIONE ECOLOGICA E LA SOSTENIBILITÀ.



Francia e Paesi Bassi (al 4,3% ciascuno), Albania (4,2%). Le importazioni continuano a crescere attestandosi a **7,8 milioni** di ettolitri di birra importata, in aumento rispetto ai 7,1 del 2021 e i 6,4 del 2020 e che superano anche il massimo raggiunto nel 2019, ovvero 7,4 mio/hl.

LE SFIDE DEL COMPARTO

In virtù del contesto attuale, AssoBirra ritiene urgente **prendere decisioni chiare sul versante fiscale**, che consentano alle aziende della filiera birraria di tornare a dedicare risorse economiche e generare una crescita sostenibile nel tempo. Le marginalità sono strutturalmente sotto pressione lungo tutta la filiera brassicola: agricoltura, trasformazione, produzione, logistica, trasporti, grande distribuzione e ristorazione hanno bisogno di tornare ad **investire sul proprio business**, per generare ricchezza per il Paese. Il comparto birrario italiano, infatti, occupa **quasi 120 mila operatori** in **circa 850 aziende**, crea un **valore condiviso di 9,4 miliardi di euro** (equivalente allo 0,53% del PIL) e soprattutto – unica fra le bevande da pasto – versa all'Erario oltre 700 milioni in accise annue che si sommano alla contribuzione fiscale ordinaria.



Alfredo Pratolongo, Presidente di AssoBirra, dichiara:

“L'attuale Governo ha iniziato la sua attività con delle sfide importanti per il nostro settore: dalla proposta di etichettatura degli alcolici del Governo irlandese al rischio di innalzamento delle accise sulla birra. Su questi temi, abbiamo avuto modo di apprezzare sempre l'atteggiamento costruttivo e pragmatico del Governo e della maggioranza. Come già anticipato negli scorsi mesi confermiamo, tuttavia, la preoccupazione per la produzione di birra in Italia, spesso in crescente svantaggio rispetto a quella estera, che gode in alcuni casi di un fattore competitivo importante: accise anche quattro volte inferiori, come nel caso della Germania, rispetto a quelle pagate in Italia. La birra, infatti, è l'unica bevanda da pasto che ne è gravata, un'anomalia che ha un impatto su tutti: produttori, distributori e consumatori. L'intervento dovrebbe essere prioritario, tanto più in un contesto di mercato in cui la filiera si trova già a fare i conti con il peso dei rincari di materie prime e dei costi energetici. Inoltre, se non verranno stabilizzate le riduzioni per i piccoli birrifici sotto i 60.000 ettolitri, molte aziende entreranno in difficoltà. A nostro avviso, è quanto mai urgente continuare a promuovere il comparto brassicolo italiano utilizzando la leva fiscale come impulso agli investimenti, per stimolare e consentire alle aziende di innescare crescita e generare valore per il Paese”.

Un'altra minaccia è rappresentata dalla risoluzione approvata all'inizio del 2023 dall'Unione Europea che ha permesso all'Irlanda di adottare **etichette allarmistiche** su vino, birra e liquori. L'applicazione di “warning label” di questo tipo, oltre



che ingiustamente penalizzante, rappresenterebbe un provvedimento incoerente rispetto ad uno stile di vita e una cultura alimentare improntate alla moderazione, che negli ultimi decenni si sono tradotti in una fortissima riduzione dei consumi di alcol, posizionando l'Italia come il Paese con il minor consumo pro capite in Europa.

“La leggerezza e il basso contenuto alcolico della birra sono coerenti e favoriscono la tendenza alla moderazione, che è storicamente una peculiarità degli italiani a tavola. I produttori di birra da decenni hanno promosso il consumo responsabile, agevolando di fatto i trend della moderazione con prodotti a basso tenore alcolico, di alta qualità manifatturiera, con elevate proprietà nutrizionali e legami profondi con stili e tradizioni territoriali” commenta **Alfredo Pratolongo**. E conclude: *“La birra negli ultimi 15 anni è diventata bevanda da pasto nonché vero e proprio simbolo di socialità. Non può mancare durante occasioni di condivisione, gioia e relax. È amata dagli italiani, senza distinzioni di genere, che l'hanno fatta propria, apprezzandone la grandissima varietà di sapori e la versatilità che la rendono ideale in abbinamento al cibo non invasivo, intercettando i principali macro-trend della cultura gastronomica italiana: localismo, varietà e naturalità”*.



strutture, lo sforzo è verso la neutralità carbonica: non solo programmi per la riduzione di CO2 operate dalle realtà ma un vero e proprio cambio sistemico dell'intero comparto industriale. Per la catena del valore, invece, continuiamo a far crescere il rapporto di partnership con i produttori di materie prime e, in ambito logistico, lavoriamo con Ho.Re.Ca. e GDO in ottica di ottimizzazione e di miglioramento della route to market. Quanto al packaging, è importante seguire con attenzione gli aggiornamenti europei e individuare una soluzione sostenibile e in linea con la natura del nostro segmento”.

Per AssoBirra la sostenibilità non è solo economica e ambientale, ma anche **sociale**. La categoria è, infatti, impegnata a promuovere comportamenti in linea con uno stile di **consumo responsabile** delle bevande alcoliche, ad esempio con investimenti in prodotti no-alcool, o ancora in materia di **diversità, equità e inclusione**.

“Su tutti i piani e a tutti i livelli, occorre un cambio radicale di prospettiva sui temi della sostenibilità: da verticale e verticistico a orizzontale e condiviso, da filiera a ecosistema. Non è più e non può più essere un impegno delle singole aziende o dell'Associazione di categoria, ma deve diventare un'assunzione di responsabilità di tutto l'associazionismo, dell'intero ambito dell'innovazione, della ricerca, della politica, del sistema Paese”, conclude **Sannella**.



L'IMPEGNO IN CAMPO SOSTENIBILITÀ

Altro percorso prioritario per AssoBirra si conferma quello verso una **transizione ecologica sostenibile**, le cui sfide da fronteggiare sono comuni non solo all'ambito brassicolo ma all'intero scenario alimentare e al Paese. Per l'associazione più rappresentativa del comparto birrario italiano i temi sul tavolo sono tutti in confortante progresso.

Federico Sannella, Vice Presidente di AssoBirra con delega a Transizione Ecologica e Sostenibilità, racconta: *“Per quanto riguarda le azioni che imprese e addetti possono attuare nelle proprie*



BIRRA FORST. NASCE IN ALTO ADIGE, PER PIACERE OVUNQUE.

Ognuna con il suo carattere, ognuna per un gusto diverso.
Tutta la qualità dell'Alto Adige vive nella specialità delle birre FORST.
Per questo ce ne sono così tante.



FELSENKELLER
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

0,0%

V.I.P. PILS

SIXTUS

HELLER
BOCK



LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

www.forst.it

www.beviresponsabile.it



Locale rustico-chic del 1999 dall'atmosfera accogliente che offre originali hamburger gourmet e varietà di birre artigianali: tutto questo è Stonehenge Pub in Via Risorgimento 140 a Montebelluna (TV).

PUB **STONEHENGE** PUB

di Giuditta Nervi

Nel marzo del 1999, all'età di 21 anni, Manolo Bianchin prende in mano il bar/spaghetteria di famiglia e, con il fervore di quegli anni quando nascevano i primi disco-pub, porta alla luce lo Stonehenge, un pub dove bere una birra e mangiare qualcosa senza troppe pretese.

Da quel lontano marzo sono passati **24 anni**, Manolo è ancora lì così come lo Stonehenge che però è diventato un pub bistrò. Anno dopo anno, con un rinnovo costante di dettagli e arredamento, il locale è diventato quello di oggi: da un tipico pub in legno scuro ora è un locale moderno e radical-chic.

La ricerca dietro allo Stonehenge si riflette anche per quanto riguarda la cucina. Il livello medio alto delle materie prime, sia locali che nazionali, favorisce la preparazione di cibo all'altezza dei migliori ristoranti. La carne e il pane, di produttori locali, danno vita a dei fantastici hamburger sfiziosi e saporiti. Da non dimenticare inoltre le tartare, da gustare con gli occhi oltre che con il palato.

A fianco a tutto ciò non potevano mancare le birre, con dieci spine e una via a pompa; allo Stonehenge si possono gustare dalle birre belghe alle inglesi fino alle birre artigianali italiane.



Fiore all'occhiello per quanto riguarda le birre artigianali è la collaborazione con Busa dei Briganti che ha dato vita a due birre in lattina targate Stonehenge, una IPA e una Pils.

Se la birra non fa per te, lo Stonehenge è comunque il posto giusto. Infatti con la loro produzione di cocktail in lattina puoi gustarti la qualità anche lontano dal locale.

E allora cos'altro dire se non che ci vediamo il prossimo marzo per festeggiare i 25 anni di un locale al passo con i tempi, accurato e di qualità!



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

#BEREMENOBREMEGLIO

Seguici su:



**QUALITY
BEER
ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

In Largo XXV Aprile 6 a Silvano d'Orba, provincia di Alessandria, un locale giovane nato per rispondere alle moderne esigenze del consumatore.

Barbanera Ristopub

Non ha ancora compiuto un anno il Barbanera ma Michela, che lo gestisce supportata dai genitori, Laura e Gianni, viene da un'esperienza maturata dal 2015 a Ovada con La Grotta di Barbanera; a Silvano d'Orba, il pirata ha perso la grotta ma ha conservato il suo pubblico, che lo raggiunge ben volentieri nella nuova location, e ha conquistato nuovi aficionados.

Il Barbanera, coerentemente al suo nome, è allestito alla "piratesca", uno stile che l'ha distinto nella sua zona ed esprime la passione per il mare di tutta la famiglia ed anche rappre-





senta lo spirito battagliero di chi non molla mai: dedizione al lavoro, impegno e costanza sono le caratteristiche della gestione. Oltre allo stile gradito alla clientela, il Barbanera ha un quid in più: aderisce perfettamente alle esigenze del moderno consumatore.

Come ci spiega Michela: *siamo stati fra i primi a proporre hamburger di qualità, ad offrire carni pregiate, in linea di massima a selezionare prodotti a km0, e ad inserire nel menu piatti vegetariani e vegani; cerchiamo di dare al cliente piatti home made, comprese le salse. Rispettiamo la stagionalità proponendo due menu l'anno, il nuovo menu estivo prevede la battuta al coltello e, come di consueto, due primi a rotazione. Ci consideriamo un ristorante con l'atmosfera e le birre del pub. E che birre!*



La selezione di **QBA by Radeberger Italia** spicca sulle 8 spine: **Hasen-Bräu Extra**, **Oberdorfer Weissbier**, **Braufactum Progusta** e **Brale**, **Inedit Damm**, **Huyghe Paranoia**, **St. Idesbald Rousse** e **Tripel**. Immaneabile la selezione di una quindicina di birre in bottiglia. Tanti stili per ottimi abbinamenti al cibo, consigliati anche sul menu.



A Calvi, in via Li Mai, un locale che nella sua selezione di prodotti e nella gestione dello staff punta alla valorizzazione del territorio.

TerzoTempo Gastropub

Birra, gastronomia, musica

LOCALI

Dal titolo di un libro o di un film non se ne conoscono i contenuti, dal “titolo” di questo locale invece è tutto chiaro. Terzotempo, momento simbolo di aggregazione e convivialità, Gastropub, ci fa capire che allo spirito della public house si unisce una vera gastronomia. E, parlando con Bruno abbiamo avuto la conferma che le premesse del nome sono realtà.

Il locale nasce nel 2015 per volontà di Bruno e Marco, i soci titolari, ed ha mantenuto lo stile country dell'esordio e il modello di offerta, non piegandosi alle difficoltà della pandemia e dei rincari energetici.

Bruno sottolinea come sia importante fare impresa in una zona in cui è forte l'emigrazione al nord dei giovani e come il territorio vada vissuto come risorsa, di lavoro e di prodotti. E il Terzotempo non transige sull'uso di cibi, sempre di qualità ma anche il più possibile locali, a filiera corta. Nasce così un menu che supera il panino standard e punta, già dal tipo di pane, ad essere gourmet, così come le carni, di razza marchigiana che nulla hanno da invidiare a un ristorante blasonato.

Non mancano poi altre carni, di bufalo, di cinghiale, di pollo e di tacchino, oltre a ricchi taglieri di formaggi e salumi. Per le birre la scelta ricade su artigianali





e speciali, fra cui la bavarese **Flötzinger**, declinata in **Pils** ed **Hell**, fornita da Contea del Gusto di S. Grogio del Sannio. Chiediamo a Bruno il perché di questa scelta. *Non ero mai andato a Beer&Food Attraction, ci spiega, ci sono andato, ho visitato tutti gli stand brassicoli, l'ultimo a cui sono arrivato è stato Birra Flötzinger... l'ho assaggiata e ho detto "voglio questa" ...facile da bere, gustosa, invitante per un'altra bevuta, ideale per un locale.*

Il Terzotempo attrae giovani e meno giovani, famiglie e single, un pubblico variegato che qui trova anche musica dal vivo... abbinata al cibo! e tanto sport su maxischermo.



Dem Guten treu.
Brautradition
aus Rosenheim.



Flötzinger
BRÄU ROSENHEIM

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

A Roma, in via Cornelio Gallo 10, un locale accogliente come un pub, con la qualità di un ristorante... e una novità birraria: Eichbaum

BQuadro Beer & Food

Nasce nel 2015 questo locale la cui location ne detta il nome, BQuadro, Birreria al Quadraro, quartiere nel cuore di Roma. Cristian, il titolare con cui abbiamo parlato, da otto anni lo gestisce con savoir faire e lungimiranza. Fin dagli inizi ha voluto uno stile che non lo "stringesse" in una tendenza del momento, tanto che il BQuadro non ha cambiato volto e continua ad attrarre e "meravigliare" il pubblico con ottima cucina e birre artigianali e speciali, senza indulgere mai a prodotti industriali. Il cibo che propone è semplice ma tutto fatto in casa, ha il sapore delle cose buone e la praticità, anche velocità, di servizio di uno street food. Primi con pasta home made, carni selezionate, panini mai banali, dolci golosi, e tutto accompagnato da birre di qualità. Fra queste l'ultima arrivata, la **Eichbaum**, una Birreria fondata a Mannheim nel 1679 che l'azienda **Royal Beer** ha in esclusiva per l'Italia. Due le birre scelte da Cristian, una tipica **Pils** tedesca dal gusto secco e pulito, perfetta per i fritti del BQuadro, e l'ambrata **Hefeweizen**, dall'aroma delicato e molto rinfrescante.

Cristian non limita la proposta a ottime birre e cibi genuini ma intrattiene il pubblico con serate di degustazione a tema, giocando sull'abbinamento birra-cibo, con live music, sport à gogo e, sempre divertente, il biliardino. Tanta offerta ci fa capire perché il BQuadro è un locale di successo!





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



Dal 1993 l'azienda a conduzione familiare K.Kiem S.r.l con sede a Lana (Alto Adige) è l'ambasciatore per l'Italia delle autentiche birre monastiche Andechs.

KIEM

da 30 anni ambasciatore del Sacro Monte

di Roberta Ottavi

Da oltre 60 anni la Kiem è altamente specializzata nell'importazione di pregiati marchi di birra da paesi di antica vocazione birraia. Soprattutto dalla Germania la ditta Kiem importa specialità birraie di notevole interesse per tutto il Bel Paese.

Le birre nell'assortimento Kiem sono tutte prodotte nel rispetto dell'editto della purezza del 1516, ma gli elementi determinanti per Kiem sono altri: l'accurata selezione delle materie prime, il rispetto dei tempi di lavorazione, l'impiego di raffinate tecniche di produzione, il ricorso a tradizionali metodi di birrificazione e infine la tecnologia degli impianti all'avanguardia.

Questa filosofia viene vissuta già in terza generazione e corrisponde alle alte esigenze del birrificio monastico Andechs,

una delle più rinomate birrerie della Baviera. **Prestigio che le deriva da una storia plurisecolare e un'identità unica.**

Andechs è prima di tutto un monastero (Kloster, in tedesco) attivo dal 1455, incastonato sul Sacro Monte della Baviera in una regione di laghi e foreste a meno di un'ora da Monaco.

Ogni anno è visitato da più di un milione tra pellegrini e semplici turisti, attratti dalla bellezza del paesaggio, dalle opere d'arte e dall'architettura del complesso monastico e, non da ultimo, dalla sua leggendaria birra che, ancora oggi senza eccezioni, viene sia prodotta che confezionata all'interno delle mura del convento, portando avanti così una tradizione che risale a più di cinquecento anni fa. Ci piace qui ricordare che **ad Andechs si trovano delle reliquie sante che hanno reso il monastero la meta di pellegrinaggio più antica di tutta la Baviera.**

Oggi come nel 1400, sono i monaci benedettini gli unici proprietari del birrificio – il Klosterbrauerei Andechs –, di cui gestiscono l'intero ciclo produttivo: dalla selezione delle materie prime alla lavorazione, dal confezionamento al marketing. La birrificazione avviene con tempi lenti, misurati, nel massimo rispetto della naturalità dei processi di produzione e secondo un'etica rigorosa, in cui i precetti della millenaria regola di San Benedetto convergono con l'attenzione tutta tedesca per la responsabilità sociale.

“
Vogliamo trasmettere qualcosa di buono, per quello siamo grati della cooperazione con Kiem come ambasciatore della nostra birra ma anche dei nostri valori dal Sacro Monte della Baviera, meta di pellegrinaggio più antica della Baviera. Vale la pena impegnarsi per qualcosa con tutto il suo cuore.
 ”

ABATE JOHANNES ECKERT

Il monastero di Andechs è un modello economico che rispetta l'ambiente, valorizza le risorse del territorio, contribuisce allo sviluppo della comunità.

Il birrificio garantisce il sostentamento dell'abbazia e, dal momento che Andechs non percepisce alcuna sovvenzione

ecclesiale, ne finanzia le tante attività benefiche, in particolare a favore dei senzatetto.

Il fine ultimo non è la massimizzazione dei guadagni, bensì la **conservazione dell'identità del monastero**.

Un altro punto essenziale è infatti l'autenticità. Andechs è tra le poche birrerie, anche tra quelle che si definiscono monastiche, a essere un tutt'uno con il luogo dove è sorta.

Altri monasteri hanno concesso licenze esterne, dislocato la produzione o delegato ad altri la gestione.

I primi contatti tra Kiem e il Birrificio Andechs risalgono all'inizio degli anni Novanta, quando l'Azienda altoatesina cercava una birra Doppelbock di altissimo rilievo e si orientò sul Sacro Monte della Baviera. Inizialmente i monaci furono diffidenti, temendo che l'immagine del birrificio e la qualità delle loro birre non potessero essere garantiti fino al consumatore finale.

La famiglia Kiem riuscì però a convincerli, grazie anche alla sua vicinanza geografico/culturale al mondo tedesco.

E quindi, nell'anno 1993, le birre d'abbazia di Andechs varcano per la prima volta i confini verso l'Italia e Kiem ebbe l'onore di essere il primo importatore in assoluto delle birre monastiche di Andechs. All'inizio la distribuzione interessò le birre doppio malto Doppelbock Dunkel e Bergbock Hell,





cioè tipologie di birra già conosciute e apprezzate in Italia. Nel corso degli anni la collaborazione tra Andechs e Kiem si è rafforzata. Il birrificio ha ampliato la gamma di prodotti, arrivando nel 2016 a proporre anche una Weissbier analcolica. Kiem man mano ha introdotto in Italia l'intera serie, affiancando alle doppio malto la Hell, la Spezial Hell, la Dunkel, la Weissbier chiara nella versione standard e analcolica.

Valori di un'autentica birreria monastica

“Siamo molto attenti alla qualità, non solo della birra ma anche dei partner e con Kiem abbiamo trovato un partner affidabile, serio e duraturo che vive la sua Philosophy of Beer fino in fondo.”

ALEXANDER REISS, BETRIEBS UND VERTRIEBSLEITER



Il nuovo marchio di birra importato da Kiem si rivelò ben presto una scelta eccellente e diventò popolare tra gli intenditori di birra italiani. Il monastero di Andechs riconobbe fin da subito l'impegno importante di Kiem, che non solo ne commercializza le birre, ma ne trasmette anche la base spirituale e i valori autentici di un vero birrificio monastico.



Tramite le nostre birre, sviluppate e affinate in oltre 550 anni, trasmettiamo la nostra identità e cultura benedettina.

FRATE VALENTIN



Per garantire la freschezza e la qualità del prodotto Kiem ha creato una rete di distribuzione capillare che si estende sull'intero territorio nazionale. Serve concessionari e distributori che, a loro volta, danno un servizio celere e affidabile.

www.birrekiem.com



BAD BREWER

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



www.amarcord.it



#badbrewer

DRINk e



Da una realtà territoriale importante nella distribuzione beverage come **Imola Bevande**, la cui origine è ascritta a **Giuseppe Sgalaberni** con l'apertura di una piccola bottigliera a Imola nel 1992, oggi sul mercato troviamo un'azienda che negli ultimi anni si è rinnovata fino ad arrivare, due anni fa, alla creazione di una nuova immagine, un brand che guarda al futuro della distribuzione, punta all'innovazione in ogni sua attività, si fa paladino della sostenibilità. **DrinNk è il nuovo nome**, nel suo logo la N rafforzata, doppia nella scrittura corrente, rappresenta la marcia in più, indicativa di alcuni punti cardine dell'operatività aziendale: soddisfare le necessità del cliente, offrirgli un plus grazie alla selezione di prodotti, facilitarli il lavoro.



Ne abbiamo parlato con **Martina Sgalaberni**, responsabile marketing, che ci sottolinea come il nuovo brand nasca dalla volontà di uscire dal concetto di azienda del territorio per evolvere in azienda tecnologicamente più

strutturata, con una visione più ampia, conscia delle sfide che il mondo della distribuzione deve affrontare e pronta ad evolversi sempre.

DrinNk è operativa in provincia di Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini, con un servizio a 360° gradi comprensivo di formazione, eventi, consulenza e assistenza. Tre le linee di prodotto affidate a specialist per un totale di 3000 referenze costantemente in aggiornamento di portfolio: **DrinNk Wine**, **DrinNk Beer**, **DrinNk Spirits**.



DRINK
WINE

DRINK
BEER

DRINK
SPIRITS

Chiediamo a Martina quali motivazioni hanno portato alla scelta di Birra Amarcord. Ci risponde: *una birra di qualità e di grande stabilità, un'azienda che come la nostra è familiare, garantisce una filiera corta, un servizio puntuale, condivide filosofia aziendale e territorio e, non ultimo, sviluppa come noi un progetto green. È una realtà brassicola che risponde perfettamente alle richieste di mercato.*

Quali linee avete selezionato dalla loro produzione? Ci risponde **Roberto Molari**, direttore commerciale DrinNk: *la linea classica, le Bad Brewer, la nuova 100% italiana e poi proponiamo ai locali che fanno molti ettolitri il Tank. Per questi locali il Tank Amarcord è l'optimum, sia che si tratti di locali della ristorazione che locali ospitanti eventi, ve ne daremo a seguire due esempi.*

Il Tank ha grandi vantaggi in termini di prodotto e di visibilità, la birra è sempre fresca, la qualità è garantita, non c'è fase di stoccaggio, c'è invece risparmio economico (no cauzione sui fusti, no bombole di CO2) e di manodopera.

E proprio in merito ai Tank Amarcord abbiamo intervistato due clienti, con format completamente differenti, che li hanno voluti nel proprio locale.

Giuliano, del **Punto Pizza da Giuliano**, a San Pietro in Casale in via Libertà 5, gestisce una pizzeria "storica" che da sempre ha scelto la qualità di prodotto e la preparazione dello staff. Il Punto Pizza accoglie una clientela variegata a cui Giuliano sa offrire familiarità e novità. Clamoroso l'inserimento dei Tank Amarcord, ben tre, che, ci spiega, *mi garantiscono freschezza della birra e ottimo servizio di approvvigionamento. Sono molto soddisfatto del supporto di DrinNk e della organizzazione di Birra Amarcord.*

Abbiamo poi parlato con Akim, responsabile di **Baraccano, Casa delle Associazioni**, a Bologna, aderente all'AICS, Asso-



Giuliano del Punto Pizza da Giuliano

ciatione Italiana Cultura Sport, un luogo dedicato a iniziative culturali, sociali ed educative. Ha uno spazio horeca in cui il bar/caffetteria offre colazioni, brunch, pranzi, aperitivi e apericene. Ed ha i Tank Amarcord che Akim ha conosciuto grazie a DrinNk; da due anni Baraccano offre una birra fresca, non pastorizzata, proposta con la grande immagine che il Tank può dare, un prodotto unico e fidelizzante.



Akim del Baraccano, Casa delle Associazioni





A UNA FRESCA VELTINS NELLE DOLOMITI

L'imponente massiccio della Marmolata, il leggendario Catinaccio e le imponenti Tre Cime: le Dolomiti colpiscono per il loro spettacolare paesaggio montano. Lontani da casa, si trovano buoni indirizzi per la gastronomia e per gustarsi una fresca VELTINS. Qui l'ospite si sente a casa in ogni stagione.



Harald Terleth, Alka Drinks, Silvano Parmesani e Martin Rederlechner, rappresentante VELTINS per l'Italia (da sinistra), brindano alla partnership con una fresca VELTINS.

siamo specializzati in birre d'importazione", riferisce Harald Terleth, che ha riscosso un grande successo nella pianura altoatesina. Verso sud, l'approvvigionamento arriva fino al Trentino settentrionale. Circa 1.800 articoli fanno parte dell'assortimento Alka. 30 dei ristoranti forniti da Harald Terleth offrono VELTINS o Grevensteiner alla spina. „Prima avevamo solo VELTINS Pilsener, ma la Grevensteiner sta diventando sempre più

Per garantire che i marchi VELTINS e Grevensteiner raggiungano i singoli ristoranti nella consueta qualità, il grossista di bevande Alka di Montan, gestito da Harald e Juliane Terleth, è un contatto competente per la regione. Alka lavora da 20 anni a stretto contatto con il birrificio C. & A. VELTINS e importa il marchio VELTINS come birra alla spina e in bottiglia, nonché i vari prodotti del marchio di specialità Grevensteiner. „All'inizio ci

Una Grevensteiner o una fresca VELTINS sono le bevande preferite dagli ospiti, spesso internazionali

importante come specialità", riferisce Harald Terleth. Il fatto che la VELTINS sia un'ottima birra e che il marchio tedesco sia ben conosciuto in Alto Adige e in Trentino è un plus. Per il birrificio C. & A. VELTINS stesso, Martin Rederlechner è l'agente di vendita

per tutti i clienti editoriali in Italia. Come spiega il referente diretto di Alka Drinks, Martin Rederlechner, che insieme a un altro collaboratore si occupa di 30 distributori dal nord Italia alla Sicilia: „Se si hanno buoni distributori, si hanno anche buoni clienti nella gastronomia!“

La qualità del prodotto si riflette anche nella gastronomia: nella zona di Belvedere/Canazei, direttamente sul Sellaronda, Silvano Parmesani spilla da nove anni anche la fresca VELTINS al „Rifugio Fredarola“. Difficilmente qualcuno si aspetta una gastronomia così eccezionale dietro la rustica porta di legno a 2400 metri di altitudine. Si può scendere dalla montagna in direzione di Canazei con gli scarponi da montagna, con gli sci in inverno o comodamente in funivia, e la stazione a valle della funivia di Pecol si trova proprio alle porte del „Gran Bar Pecol“. Se vi fermate qui, vi verrà servita una fresca VELTINS dai fratelli della famiglia Fosco. Con il „Bar Oma“, i fratelli Fosco hanno aperto un altro punto di riferimento nel centro di Canazei nella primavera del 2023. Nel cuore di Canazei si trova anche il „Ristorante Cianèl“. Una Grevensteiner o una fresca VELTINS sono le bevande preferite dagli ospiti, spesso internazionali.



Silvano Parmesani (a sinistra) gestisce già in terza generazione il Rifugio Fredarola, e anche suo nipote Patrick è già attivo dietro il bancone. Il benessere degli ospiti è la priorità assoluta a 2400 metri sul livello del mare.



Max Debertol, Martin Rederlechner e Harald Terleth (da sinistra) si godono una VELTINS appena spillata al Ristorante Cianèl nel cuore di Canazei.

Piacere Primator!



BEVI RESPONSABILMENTE

 **SAN GEMINIANO**

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



Il triple sec all'arancia dall'intensità aromatica unica e base perfetta di oltre 500 cocktail, rinnova la sua bottiglia con una nuova shape: una "piccola rivoluzione" di design in cui tradizione e sostenibilità si uniscono per omaggiare 170 anni di eccellenza e savoir-faire della Maison Cointreau.

Cointreau L'Unique

cambia veste ma non il suo gusto unico

Un perfetto connubio tra l'eleganza francese, la joie de vivre che contraddistingue il brand e linee dallo stile contemporaneo. Questa è la filosofia alla base della **nuova shape** di **Cointreau L'Unique**, l'inconfondibile *triple sec* a base di arance nato nelle distillerie di Angers Saint-Barthélemy-d'Anjou, nella Valle della Loira, dall'esperienza di **Édouard Cointreau**, fondatore della storica Maison Cointreau nel 1849.

L'iconica bottiglia "quadrata" di Cointreau L'Unique si impadronisce con un tocco evocativo dei **170 anni di eccellenza** attraverso un design attentamente studiato per stimolare la sensorialità, dal tatto alla vista, prima di giungere al sapore che rappresenta un classico legato alla preparazione di oltre 500 cocktail. La forma leggermente allungata, con i suoi quattro angoli arrotondati, unisce raffinatezza e praticità. Le riproduzioni delle vetrine della **distilleria d'Angers** sui lati ne favoriscono la

maneggevolezza celebrando le origini di uno *spirit* senza tempo. Anche l'etichetta, insieme al nastro e al medaglione, si arricchisce di illustrazioni e colori che rimandano alla tradizione della prima distilleria di Cointreau, omaggiando il *terroir* e il frutto da cui il liquore nasce: l'arancia. Il "frutto dorato" è in primo piano insieme alle forme stilizzate che richiamano l'architettura della distilleria storica in toni ramati, il colore degli alambicchi con cui il liquore viene da sempre realizzato.

Una sola frase sintetizza l'equilibrio del gusto inimitabile che caratterizza Cointreau, "*Harmonie d'esprit d'écorces d'oranges douces et amères*".

Il richiamo alla tradizione si unisce armonicamente al presente e guarda al futuro attraverso un'ottica sostenibile. La bottiglia con il classico colore ambrato è realizzata con **vetro riciclato fino a tre volte**, rappresentando una sfida nel reperimento dei materiali, ma che Cointreau coglie come una nuova opportunità per l'eccellenza, questa volta per l'ambiente con un'impronta ecologica a impatto zero.

Un invito al buon bere arriva infine nell'etichetta sul retro. Per la prima volta su una bottiglia Cointreau, un **QR Code** permette di accedere al sito Cointreau.com dove sono presenti più di 350 ricette per la creazione di cocktail, insieme a consigli, trucchi e idee per un'esperienza interamente personalizzata.

La bottiglia di Cointreau L'Unique dal 1885 è un'icona in tutto il mondo" commenta **Fanny Chtromberg, Direttore Internazionale di Cointreau** "Con questo nuovo design abbiamo voluto preservare l'estetica originale ricercata da Édouard Cointreau, valorizzandone la storia, le origini e il prezioso frutto alla base del suo gusto unico, l'arancia, simbolo del territorio e delle radici francesi. Questa nuova bottiglia riflette interamente l'immagine di Cointreau: moderno, elegante, radioso.





7 cocktails con Cointreau

Versatile come pochi altri distillati, il Cointreau è ingrediente di spicco nel mondo della mixology. Credo che a chiunque visiti il sito cointreau.com e vada nella sezione "i nostri cocktail alternativi" venga la voglia irrefrenabile di gustarli tutti, di certo resterà affascinato dall'estetica delle varie ricette. Spesso su questa rivista abbiamo parlato di comunicazione web, consiglio a tutti una visita a questo sito non solo per la sua attrattiva ma per la sua semplice e perfetta organizzazione. È stato difficile scegliere, tra gli oltre 300 cocktail presentati, quelli da segnalare, abbiamo deciso di soprassedere sugli stranoti Cosmopolitan e Mai Tai, abbiamo ceduto al Margarita ma in una versione frozen alla papaya e poi... via a gusti nuovi e coreografici bicchieri.

A QUIET COCKTAIL

ispirato al film del 2018 A Quiet Place



INGREDIENTI

20 ml di Cointreau L'Unique
20 ml di The Botanist Gin
20 ml di Vermouth dolce
20 ml di Vermouth secco



PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti in un bicchiere con ghiaccio. Versare in un bicchiere Nick and Nora raffreddato. Guarnire con un twist di limone.

BABY'S WATERMELON

scopri questo cocktail dolce



INGREDIENTI

22 ml Cointreau L'Unique
60 ml The Botanist Gin
22 ml Succo di limone fresco
3 cubes Cubetti di anguria
5 Foglie Coriandolo fresco



PREPARAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti in uno shaker e mescolare. Aggiungere il ghiaccio, agitare e filtrare finemente in un bicchiere coupe. Guarnire con una fetta di limone.

CLOUDY NIGHT

la morbidezza del succo di mela si integra con la complessità del Cointreau Noir, profumato con un tocco di amaro aromatico



INGREDIENTI

45 ml Cointreau Noir
60 ml Succo di mela
2 gocce Angostura



PREPARAZIONE

Combinare tutti gli ingredienti con ghiaccio in un bicchiere highball raffreddato. Mescolare brevemente. Guarnire con una fetta di mela



COINTREAU PERK

per non scegliere tra un caffè
in più o l'aperitivo



INGREDIENTI

22 ml Cointreau L'Unique
45 ml Vodka
66 ml Espresso
30 ml Panna
15 ml Sciroppo di cannella

PREPARAZIONE



Aggiungere tutti gli ingredienti nello shaker e agitare fino a quando non sono ben raffreddati. Filtrare in una coppa o in un bicchiere da cocktail raffreddato. Guarnire con chicchi di caffè espresso. Sciroppo di cannella: portare ad ebollizione lo zucchero 1:1 con il mix di acqua e i bastoncini di cannella. Spegner e lasciare in infusione per 10 minuti. Filtrare e raffreddare.

TAMPICO

drink dissetante e delizioso



FROZEN PAPAYA MARGARITA

fuga tropicale con papaya fresca e un
kick speziato



INGREDIENTI

30 ml Cointreau L'Unique
60 ml Tequila Blanco
30 ml Succo di lime fresco
4 cubes Papaya fresca
1 Coppa Ghiaccio
3 Pezzetti Jalapeño

PREPARAZIONE



Unire gli ingredienti in un frullatore e frullare. Versare in un bicchiere da Margarita tradizionale orlato di spezie sumac per servire. Guarnire con fette di jalapeño. Per fare il bordo di spezie sumac: combinare ½ tazza di sale marino con 3 cucchiaini di sommacco. Usare un macinino elettrico per le spezie per mescolare gli ingredienti.

HIBERNIAN SPECIAL

twist del White Lady, sfumato in verde,
inventato da G. Buller in UK negli anni '30



INGREDIENTI

15 ml Cointreau L'Unique
45 ml The Botanist Gin
15 ml Curaçao verde
20 ml Succo di limone fresco

PREPARAZIONE



Combinare tutti gli ingredienti in uno shaker. Aggiungere il ghiaccio e agitare fino a quando non è ben raffreddato. Filtrare in un bicchiere Old Fashioned raffreddato. Guarnire con uno spicchio d'arancia.

COINTREAU
CHANGES EVERYTHING



INGREDIENTI

90 ml Acqua tonica
45 ml Campari
30 ml Cointreau L'Unique
20 ml Succo di limone fresco
3 Cubetti Ghiaccio
1 Fetta Arancia

PREPARAZIONE



Raffreddare con ghiaccio o in freezer un bicchiere da cocktail. Inserire tutti gli ingredienti e il ghiaccio in un bicchiere highball. Mescolare brevemente e guarnire con una fetta di arancia.

Vivil'online

POST NEWSLETTER ARTICOLI e tanto altro

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

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



Vieni a scoprire
il nostro portale



B&S

Un mondo di soluzioni utili e personalizzabili nei dettagli. Lo spazio dove far convivere la cura artigianale e la tecnologia. Gli oggetti che comunicano unicità, originalità e innovazione: questa è Futility play smart.

daxi

SLIDING DESK®

di Danilo Piperi

Presentiamo innovazioni di design, brevettate, completamente configurabili con infinite tecnologie ed interamente personalizzabili con l'immagine del brand, per realizzare esperienze di business in movimento e performance dal risultato unico, questa la filosofia di **Futility** una realtà che già a Beer&Food Attraction del 2022 ci aveva colpito per il suo fiore all'occhiello: **Daxi sliding desk**, il *desk con ruote personalizzato* che mette in movimento esperienze ed emozioni.

Daxi sliding desk si presenta come un cubo monolitico pronto a trasformarsi in un **bancone lavoro adeguato ad ogni esigenza**. Daxi è così versatile da diventare un cocktail bar, una cucina attrezzata, una DJ station, una creperia, una postazione sushi o ciò che si riesce ad immaginare.



Innovativo, personalizzabile, dinamico, è pensato per esperienze outdoor ma anche indoor.

Tra le caratteristiche principali vanta una struttura in tubolare di ferro, con scocche in HDF ed è dotato di 9 ruote girevoli in Teflon. Fornito con illuminazione a led sul frontale e sull'interno della cover. Il frontalino amovibile è in plexiglas trasparente. A richiesta viene fornito un telo protettivo esterno in PVC, anti pioggia.

Completamente personalizzabile per promuovere l'immagine del brand e configurabile con infiniti optional, Daxi è un concentrato di tecnologia, che semplifica la giornata lavorativa, aggiungendo nuovo appeal, per far raggiungere il successo alle varie esperienze di business. Inutile dire che gli oggetti di design più apprezzati sono quelli che possiamo personalizzare, quelli su cui possiamo mettere la nostra firma e ci fanno sentire unici. Il banco su ruote **Daxi by Futility**, grazie anche alla grande attenzione ai dettagli, riscuote un grande apprezzamento proprio per la **totale personalizzazione**.

Futility play smart, proprio perché vuole essere all'avanguardia ed attenta ai cambiamenti, ha deciso di mettere le ruote a questo innovativo oggetto di design per farlo diventare agile e attrattivo. Un



oggetto adatto ad ogni esigenza che permette di creare la postazione di lavoro ideale scegliendo tra gli accessori o gli elettrodomestici più adatti.

Non solo, ha creato anche **Daxi compact**, il tool che caratterizza la professionalità on the road!

Una postazione da viaggio pensata per realizzare esperienze on demand dal mixology al finger food. Personalizzabile con l'immagine del brand, porterà un valore nuovo a performance professionali. Un trolley facile da trasportare su ruote, con maniglie e peso contenuto, Daxi compact viaggia con te e sa tenere il passo con le tue esperienze lavorative. Un vero tool per distinguersi!

• STRUTTURA •

Top piano di lavoro in Corian® piano di lavoro in HDF
Decorazione attraverso incisione laser sulla scocca esterna
Verniciatura vani a vista (colore a scelta)
Zoccolo in alluminio spazzolato

• PERSONALIZZAZIONE •

Logo frontale personalizzazione con logo adesivo o luminoso
Illuminazione led sul frontale e interno cover
Impianto audio Sound bar con connessione

• PIANO DI LAVORO •

Sistema di vaschette o portabottiglie a 2-4-8 unità
Vasca cocktail da incasso completa di piletta di scarico e griglie forate di fondo, zone alloggio per speed bottle, portacondimenti con vaschette e coperchi inox

• REFRIGERAZIONE •

Cella frigo statica a 1 o 2 vani a basso consumo e temperatura positiva regolabile
Fabbricatore ghiaccio



• LAVAGGIO •

Vasca acqua con scarico e pompa
Lavello rettangolare (L 35 x P 26 x H 15 cm) in acciaio
Inox con rubinetto abbattibile
Lavabicchieri

COTTURA

Forno pizza / microonde da incasso
Crepiera piastra di cottura potenza KW 2 (L41 x P43 x H22 cm)
Piastra induzione da appoggio KW 3,5 (L38 x P44,5 x H11 cm)
Piastra induzione da incasso KW 3,5 (L30,8 x P32,9 cm superficie utile)

ACCESSORI

Pedana pieghevole a scomparsa con superficie antiscivolo
Telo protettivo esterno su misura in PVC, anti pioggia
Imballo con gabbia in legno integrata su bancale per spedizione sicura





di Chiara Andreola

Si può vantare di essere un locale unico nel suo genere in Europa: e non si stenta a crederlo visitando il Wisdomless di Roma, club situato all'interno di Palazzo Boncompagni Duchi di Sora. Un palazzo storico che fa da degna cornice, già sede dell'Accademia dei Quirini, nella centralissima via Sora.

Nato nel 2018, inizialmente era "solo" uno studio di tatuaggi; ma con il trasferimento nella nuova sede su due piani ha assunto nuova vita, diventando appunto un unicum. Oltre al tattoo parlour, dove operano diversi artisti di rilievo anche internazionale, c'è infatti una galleria d'arte dove trovano spazio mostre temporanee, e un cocktail club con proposte originali e ricercate – che rivisitano i grandi classici in chiave moderna, con spirits di alta qualità; e con tanto di cubetti di ghiaccio su cui viene apposto il timbro del locale, a voler significare cura e attenzione nella preparazione. Sempre al cocktail bar è attiva anche la cucina, anch'essa con proposte originali, come quelle della tradizione giapponese.

Il Wisdomless opera poi anche come agenzia di eventi, specializzata in esperienze culturali su misura che promuovono l'arte, l'antichità e la tradizione.



Una stanza delle meraviglie

Antichità e tradizione sono infatti due concetti che trovano concreta realizzazione nel locale: gli ambienti in stile coloniale sono infatti ispirati alle fiabesche Wunderkammer (letteralmente "stanze delle meraviglie") dell'Ottocento, dove i facoltosi viaggiatori che giravano il mondo alla scoperta di luoghi perlopiù esotici collezionavano i loro – più o meno bizzarri, almeno ai nostri occhi – souvenir. Nascevano così vere e proprie gallerie d'arte, che riunivano un po' di tutto. Al Wisdomless troviamo infatti non solo quadri, cimeli di ogni sorta, lacche cinesi, busti di fattura classica, bottiglie pregiate e bicchieri in stile; ma finanche "soprammobili" assai più fuori dal comune e atti appunto a suscitare meraviglia e creare un'atmosfera ai limiti dell'onirico, come grandi animali in tassidermia.





Vi capiterà così di imbattervi addirittura in un coccodrillo che fa la guardia al bancone, un cobra e un giaguaro, imbalsamati in seguito a morte naturale (per la cronaca, alcuni provengono dalla collezione del Bioparco di Roma). Il tutto nella cornice di centinaia di metri quadrati di boiserie, e di arredi curiosi – come librerie che celano passaggi ad altre stanze.

Un meticoloso lavoro di arredamento fatto dai proprietari insieme a numerosi interior designers, per dare vita appunto ad un locale unico nel suo genere – sia per gli arredi che per la sua natura, ossia nell'unire in sé cocktail bar, tattoo parlour e galleria d'arte. Non manca nemmeno un giardino interno, particolarmente gradevole nella stagione estiva.



Spazio alla birra HB München

All'interno del cocktail bar del Wisdomless c'è anche un posto per la birra: in particolare è stata introdotta recentemente la **HB Pure**, una chiara a bassa fermentazione come da tradizione tedesca, creata esclusivamente per il settore HoReCa; e pensata per i locali "di tendenza" grazie anche ad una luppolatura più "giovane" e "moderna" rispetto alla HB classica, data da Herkules, Perle, Magnum e Select.

"Abbiamo **scelto HB München** perché è sì un marchio conosciuto e riconosciuto tra gli appassionati di birra – spiega Damiano Di Benedetto, bar manager del Wisdomless –, ma allo stesso tempo non è ipercommerciale. Il che è coerente con la filosofia del Wisdomless, che vuole sì essere un club aperto a tutti, ma non per tutti: nel senso che intendiamo comunque

mantenere una certa **esclusività nel livello della nostra offerta**, e non ho tema di dire che anche i prezzi sono di conseguenza commisurati ad un tale livello. In quanto alla birra nello specifico, vogliamo offrire ai nostri ospiti il piacere di assaggiare qualcosa di diverso dai cocktail, dagli spirits o dallo champagne; e **qualcosa di nuovo e innovativo, come è appunto il caso della HB Pure**. Che teniamo oltretutto come birra fissa, insieme alla Monastère; per il resto lavoriamo a rotazione, appunto per mantenere sempre l'elemento della novità, nonché una varietà tra gli stili proposti".

Ultima nota, a titolo di curiosità: il Wisdomless di Roma è sì un unicum a livello europeo, ma in realtà non lo è sempre stato. "Gli stessi proprietari ne avevano aperto un altro nella capitale danese Copenhagen appena prima del Covid – racconta infatti Di Benedetto –. Purtroppo la pandemia non ha consentito di proseguire con quel progetto, e così quello di Roma è rimasto l'unico". Che però è sopravvissuto al Covid, a riprova della validità dell'intuizione.



Nell'anno in cui Bergamo e Brescia condividono il titolo di Capitale Italiana della Cultura 2023 nasce una birra dalla collaborazione tra il Birrificio Porta Bruciata ed i pub Beer Garage e Spine.

TERRAFERMA

la birra artigianale per la Capitale della Cultura

Ad aprile, in contemporanea, il pub **Beer Garage** di Bergamo e la birreria **Spine** del Carmine a Brescia hanno servito in anteprima **Terraferma**, la nuova *Festbier* creata dal **Birrificio Porta Bruciata** di Rodengo Saiano.

Terraferma è una birra di ispirazione tedesca appartenente alla categoria delle *Festbier*, prodotta con un'antica varietà di luppolo, il **Rottenburger**, e un pregiato luppolo in coni, il **Saaz**, aggiunti alla cotta in momenti diversi. Alla vista si presenta con un bel colore dorato carico, mentre al naso si distinguono profumi di crosta di pane, cracker, miele, con in sottofondo un delicato aroma floreale, ad ottenere una bevuta equilibrata, piacevole, fresca, facile e scorrevole.

Il nostro birrificio è in Franciacorta, una sorta di "terra di mezzo" tra Brescia e Bergamo: due città che amiamo e alle quali siamo molto legati. Con Terraferma vogliamo interpretare il desiderio di serenità, convivialità e condivisione che nasce dai nostri territori, tanto

provati dalle recenti vicissitudini. Una birra artigianale sia elegante che semplice, delicata ma decisa, ricercata ma al tempo stesso popolare, queste le parole di Marco Sabatti, mastro birraio e proprietario con la moglie Chiara, del Birrificio Porta Bruciata.

Il nome della birra riporta alla storia delle due città, annesse nel '400 ai **Domini di Terraferma**, territori della Repubblica di Venezia. Anche l'etichetta riassume elementi iconici di Bergamo e Brescia, il leone e le due piazze simbolo delle città.

L'ideazione di Terraferma, che oltre alla spina sarà proposta in lattina, è per i tre artefici il coronamento di un percorso di collaborazione, fondato su stima reciproca e competenza brassicola.

La definizione della ricetta ed il suo perfezionamento sono infatti frutto del confronto tra **Marco Sabatti**, birraio a guida del **Birrificio Porta Bruciata**, pluripremiato in Italia e all'estero (Orifiamma migliore IPA d'Italia 2017 e *La Pallata Oro* all'EBS 2018), **Simonmattia Riva**, bier-



sommelier di fama internazionale, vincitore nel 2015 del *Campionato Mondiale dei Biersommelier Doemens*, e **Francesco De Maldè**, birraio e publican già in forze a prestigiosi birrifici.

Abbiamo scelto una birra a bassa fermentazione in stile tedesco per l'amore che proviamo per il mondo birrario francone e bavarese ma anche per ricordare la storia brassicola di Bergamo e Brescia, fortemente segnata da birrifici fondati da famiglie germanofone nel XIX secolo, e soprattutto perché vogliamo trasmettere il messaggio che la birra artigianale, così come la cultura, può essere facile e alla portata di tutti se si sceglie il modo giusto per parlarne, spiega Simonmattia Riva, a capo del Pub Beer Garage di Bergamo.

Terraferma è l'esempio concreto e tangibile di una collaborazione tra le due città e rappresenta il nostro personale modo di fare e divulgare Cultura nel campo della birra artigianale, concludono Francesco De Maldè e Simone Roversi, gestori delle Spine.



INFO@VDGLASS.IT - WWW.VDGLASS.IT

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY



BENVENUTI NEL NOSTRO MONDO AGRICOLO



Spirito Agricolo | IBEER

G. Di Vittorio, 11 | Loc. Colleglioni, 54
60044 Fabriano (AN)

SpiritoAgricolo  Ibeerfabriano

amministrazione@spiritoagricolo.com

www.spiritoagricolo.com

GRISETTE DI BIRRIFICIO RURALE

Dal progetto **Bud Scars** nasce **Grisette**, 4.8 ABV, una birra d'ispirazione belga con una tradizione e una storia bellissima: si dice che il suo nome venga dal colore dei vestiti delle ragazze che la portavano ai minatori che lavoravano nelle miniere belghe. Il lievito protagonista in questo caso è French Saison che si sposa benissimo con il luppolo Mosaic e crea una birra leggera, come da tradizione, ma anche moderna, divertente e caleidoscopica. Lorenzo, che l'ha creata, descrive così la bevuta: *estremamente secca, beverino e poliedrica*.



RIDOPOCO DA MUKKELLER

Prodotta da Muckkeller di Porto Sant'Elpidio (FM), **Ridopoco** è una birra ispirata alle *American Pale Ale* con una gradazione alcolica di 6,2%. A distinguere le APA dalle indiana Pale Ale anglosassoni sono i luppoli che, nella Ridopoco, sono le varietà Citra, Centennial e Amarillo. Il profilo aromatico presenta note di frutta tropicale, resina e agrumi e tendenze assimilabili a spezie, crosta di pane, fiori, biscotto ed erba tagliata. Notate bene l'etichetta e, se vi sentite un po' irriguardosi, fate l'anagramma!



VETRA PRESENTA KINKI

È la seconda ricetta inedita del progetto **Wondercraft**, la collezione di birre speciali one-shot realizzate in collaborazione con birrifici europei e Møm Brewers.

KINKI è una *DDH Session Hazy IPA* fresca e fruttata, ideale per la stagione calda, con grado alcolico 4,5%.

Distintivo nella ricetta il luppolo Cashmere, ricco di profumazioni come mango, papaya e fragola matura, tra le altre. La birra è presentata in lattina da 33cl, con artwork curato da Alessandro Ripane, e disponibile alla spina in locali selezionati.



DA BIRRA PERUGIA L'INSOLITA ROSSA

Nuova *Grape Ale* firmata Birra Perugia. Dopo la versione con mosto di Trebbiano Spoletino, antica varietà bianca umbra, arriva **Insolita Rossa** un nuovo ed entusiasmante tassello del progetto **Native**, legato alla valorizzazione delle materie prime locali. Frutto della collaborazione con la cantina Montecorneo, 570, è stata realizzata durante la scorsa vendemmia con uve di Montepulciano macerate nella birra. Entusiasmante il risultato: colore cerasuolo, profumi inebrianti di piccoli frutti rossi e un tocco pungente di "cantina", mentre il sorso alterna sensazioni fruttate a un'acidità equilibrata e profonda.





#diëci
2013 - 2023

Birra
Flëa®

BERE, MANGIARE, SOCIALIZZARE. L'UNIVERSO FLEA TI ASPETTA. PRENOTA LA TUA VISITA SU WWW.BIRRAFLEA.COM

Dentro La Cotta

B.I.R.O. N° 1 DI MISTER B

La **Pastry Sour** con cui **Mister B** inaugura una nuova linea parallela ecosostenibile è **B.I.R.O. n° 1**. L'acronimo sta per **Birre Innovative da Riciclo Operativo** e significa che **ogni ricetta è pensata per evitare lo spreco di mosto e materie prime**. In altre parole il birrificio ricicla il residuo di produzione delle cotte ad alto grado zuccherino oppure filtra il mosto di altre birre che altrimenti sarebbe scartato. Vengono usate materie prime residuali, recuperato il lievito attivo da altri fermentatori e, nell'ambito del possibile, evitata l'aggiunta di CO2 non generata dalla fermentazione. Ogni batch nasce dall'idea di uno dei birrai, questa prima ricetta è opera di **Luigi Di Matteo**; si tratta di una *Peach & Mulberry Gelato Pastry Sour*, per la quale è stato usato il mosto rimasto in bollitore dopo la produzione della Bahia (la Gose alla guava di Mister B) a cui si aggiungono polpa di pesche, more di gelso, lattosio, panna e lievito di recupero. La tiratura è limitata!



DA EDIT BREWING PERDU À TURIN

Freschissima collaborazione transalpina con il birrificio **Fauve Bière**, questa *Italian French Pils* da 5% è finalmente disponibile. Barbe Rouge e Mistral sono i due luppoli francesi protagonisti e il loro utilizzo a freddo è determinante nella genesi di questa birra. Amara, elegante, caratterizzata da un aroma floreale e di frutti rossi.



La birra ad alta bevibilità.



DIMONT

BIRIFICIO ARTIGIANALE

Arta Terme, Udine

www.birradimont.com



GLUTEN
FREE

Birrificio Agricolo 2 SORELLE

L'idea del Birrificio 2 Sorelle nasce nel 2011 in concomitanza all'acquisto di un antico cascinaie di inizio Ottocento sito nel comune di Santo Stefano Belbo (CN) sulla sponda sinistra del torrente Belbo. Tra il 2012 e il 2013, lo stabile è stato sottoposto a un attento processo di ristrutturazione che ha consentito di esaltarne la bellezza celata dal passare degli anni e dall'abbandono.

Da tempo i terreni circostanti il cascinaie sono impiantati per lo più a Moscato Bianco, vitigno le cui uve vengono utilizzate per la produzione dei pregiati vini Asti DOCG e Moscato d'Asti DOCG. Negli altri terreni adiacenti, nei primi anni adibiti a seminativo, è di prossimo impianto 1 ettaro di luppolo, mentre per la coltivazione dell'orzo distico destinato alla maltazione e alla conseguente produzione di birra si utilizzano 20 ettari di terreni ubicati nell'alessandrino.



Al termine della ristrutturazione all'interno dell'ex fienile del cascinaie, sotto le meravigliose voltine in mattone originariamente presenti, è stata installata una moderna sala cottura a 3 tini da 20 hL e così il Birrificio 2 Sorelle ha uf-

ficialmente aperto i battenti tra la fine del 2013 e l'inizio del 2014. Nel birrificio sono presenti, inoltre, 10 serbatoi da 40 hL ciascuno e una moderna linea di imbottigliamento.

Un ampio spazio dello stabile è stato destinato a magazzino di rifermentazione, in quanto tutte le birre prodotte dopo l'imbottigliamento vengono stoccate al caldo affinché il lievito possa riprendere la sua attività per sviluppare la naturale gasatura del prodotto con conseguente guadagno in qualità e shelf-life del prodotto finito.

Le birre prodotte dal Birrificio 2 Sorelle sono attualmente 6, tutte sempre disponibili nel corso dell'anno.





Attenzione per l'ambiente

Dato il legame del Birrificio 2 Sorelle con il territorio delle Langhe e la volontà di tutelare l'ambiente, al fine di produrre l'energia necessaria al processo di produzione, sul tetto dell'azienda è stato collocato un impianto fotovoltaico da 20 kWp, il quale verrà ampliato nel corso dei prossimi anni.

Inoltre, sempre per mantenere una filosofia il più possibile ecosostenibile, per produrre il calore necessario ai processi produttivi così come quello necessario al riscaldamento dello stabile, il Birrificio 2 Sorelle ha scelto di non bruciare gas o altri combustibili non rinnovabili, ma di installare una caldaia a biomasse legnose nella quale si brucia cippato di legno ricavato dai boschi e dalla potatura dei vigneti.

Infine, un impianto di depurazione a fanghi attivi consente lo smaltimento dei reflui di produzione al fine di poterli scaricare in acque superficiali



Chi sono le 2 Sorelle

Federica Toso, nata nel 1988, si è laureata in Scienze Gastronomiche presso l'Università di Pollenzo (CN) e nel 2013 ha conseguito la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Torino. Presso il birrificio, cura la parte agricola dell'azienda, così come l'approvvigionamento delle materie prime necessarie al processo produttivo della birra.

Elisa Toso è nata nel 1991 e si è diplomata al Liceo della Comunicazione. Dopo un breve corso di grafica è entrata in azienda nella quale rappresenta la mente artistica e creativa. In birrificio, le sue attività spaziano dall'ideazione delle confezioni dei prodotti ai contatti con i fornitori.



2 SORELLE

**Nel cuore delle Langhe,
il nostro birrificio
al femminile**



  www.2sorelle.it

info@2sorelle.it - Tel. 0141 844183

Sempre più premi per il birrificio MEZZOPASSO

Due prestigiosi riconoscimenti per le birre artigianali dello stabilimento di Popoli, conquistati in Belgio, terra di antica tradizione birraia: primo e terzo posto in una delle principali competizioni di categoria che, da 10 anni, premia le migliori produzioni internazionali.

L'Abruzzo sfida i più apprezzati produttori di birra e torna con un bottino di due medaglie da un appuntamento prestigioso come il Brussels Beer Challenge, tra i più importanti concorsi a livello internazionale. Un oro e un bronzo per il **birrificio Mezzopasso di Popoli**, assegnati durante la premiazione che quest'anno si è tenuta a Gent. Con una bionda beverina, come si dice in gergo, arriva il **primo posto, conquistato dalla Casello 54 nella categoria Helles**. Terzo gradino del podio, invece, **nella categoria Strong Amber per la Millican Extra**, rossa di stile inglese e il tenore alcolico in questo caso aumenta.

*L'oro della Casello 54, birra a bassa fermentazione tipica della Baviera, è ancora più prezioso se si considera che è stato conquistato battendo i maestri del genere, spiegano i **maestri birrai Gabriele Di Marcantonio e Bernardo Perfetti**. A doversi accontentare di secondo e terzo posto sono infatti proprio due birre tedesche. E la soddisfazione è tanta anche per il bronzo della Millican Extra: *In questo caso - aggiungono - si tratta di una conferma: il terzo importante riconoscimento.**



Sempre in Belgio e nella stessa categoria, il primo bronzo, nel 2020.

Nel **2017**, invece, era arrivato il titolo di **Miglior Strong Ale** nel concorso "**Birra dell'anno**" di Unionbirrai. C'è dunque anche il contributo dell'Abruzzo nel medagliere da primato con cui si chiude l'edizione 2022 del Brussels Beer Challenge. 8 ori, 7 argenti e 19 bronzi per l'Italia: un record assoluto.

*La qualità cresce – dichiara **Giampiero Tonar**, presidente e amministratore di **Spazio Birra srl**, proprietaria del birrificio – ed è un segnale ancor più importante visto il difficile momento che stiamo vivendo, tra caro energia e problemi nel reperire le materie prime. Una crescita che ci auguriamo possa alimentare una ripresa del mercato, dopo i pesanti effetti dell'emergenza sanitaria.*

Brauerei Hauf

BIRRA ARTIGIANALE DALLA BAVIERA



Brauerei Hauf porta in Italia
le sue specialità birrarie in bottiglia!



Brauerei Hauf GmbH & Co.KG



consulenzabirra@gmx.at



www.hauf-bier.de



Heiningerstraße 28
91550 Dinkelsbühl

TURM WEISSE

La tenzione per tutti gli amanti della birra Weiss!

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

DALLA CUCINA



Per ulteriori informazioni contattate:

Maike Flohe · maike.flohe@kuchlbauer.de

Horeca Trading · cell. 335 386 586

www.kuchlbauer.de

di Marcella Fucile

Il tagliere di formaggi

Mio padre aveva l'abitudine di chiudere il pasto con un pezzetto di formaggio, io e mia madre lo guardavamo perplesse perché per noi il fine pasto era con la frutta; la sua spiegazione, da tipico lombardo, era: *la bocca non è mai stracca se non sa di vacca*. Oggi il formaggio in Italia è sdoganato nel suo utilizzo, non più sul finire del pasto ma come accompagnamento all'aperitivo nella ormai nota, e orrendamente definita, "apericena", splendida e completa seconda portata sul tagliere di formaggi, ingrediente chiave di primi piatti golosi e di un dessert affermato come il cheesecake. Inutile dire, sono talmente tante le tipologie di formaggi

italiani, e sottolineo che per numero battono i noti formaggi francesi, che si prestano ad una infinità di ricette e sono in grado di presenziare "orgogliosamente" il menu più ricco e completo.

In questa rubrica affrontiamo il tema della presentazione del tagliere di formaggi, indicando quali e quanti tipi di formaggio utilizzare e come accompagnarli per farli gustare al meglio... anche con gli occhi.

Ho appena detto che, per quantità, i formaggi italiani superano quelli francesi e certo non sono da meno per qualità, ma mi devo arrendere alla realtà che i fran-





cesi, da sempre, hanno saputo valorizzare i loro prodotti caseari; il tagliere di formaggi, nella sua miglior composizione, nasce in Francia così come il “mestiere” di assaggiatore di formaggi, cioè di colui che ne descrive le caratteristiche e ne trasmette il valore, non a caso è chiamato anche “sommelier di formaggi”.

E ora, dato a Cesare quel che è di Cesare, iniziamo il nostro percorso con la **scelta del materiale per il tagliere**; io ho una predilezione per il legno, ma è perfetto il tagliere in pietra di ardesia che, grazie al suo colore scuro, mette in risalto il chiaro dei formaggi e di ciò che li accompagna, molti consigliano la ceramica, io la trovo un po' monocromatica, invece sconsiglio per la sua poca eleganza il tagliere in plastica. Per un servizio perfetto il tagliere dovrà essere accompagnato almeno da due coltelli, per spalmare e per tagliare, ottimo anche quello a doppia punta con cui prendere i formaggi a pasta semidura.

E sul tagliere quanti formaggi? L'ottimale è **tra 5 e 7**, oltre è eccessivo. Il numero delle tipologie prescinde dal numero dei commensali, normalmente un tagliere è minimo per 2 persone e va a salire fino a 6. Se i commensali sono di più, conviene portare al tavolo più taglieri per permettere loro di servirsi più comodamente.

E quali formaggi? uno fresco (mozzarella, caprino), uno a pasta molle (crecenza, robiola), due semiduri (asiago, fontina, bitto), uno semi stagionato (taleggio, provola), uno stagionato (pecorino sardo, parmigiano) ed uno erborinato (gorgonzola, castelmagno). *ndr: i formaggi tra parentesi sono solo indicazioni rispetto alla vasta gamma di ogni categoria.*

Come? Non è domanda da poco perché per una corretta degustazione i formaggi devono seguire un ordine, in gergo l'orologio, cioè partire dal più delicato fino al più saporito e aromatico. È buona regola segnalare al commensale, a voce o

con una bandierina, il punto di partenza per poi farlo proseguire in senso orario. Ogni formaggio avrà il suo taglio, i formaggi morbidi saranno tagliati in fette triangolari, uno stagionato come il Parmigiano sarà a scaglie, i pecorini e caprini saranno affettati.

Ogni formaggio sarà sui 30 grammi a porzione, se il tagliere sarà servito con l'aperitivo il peso sarà di 15 grammi, non di più.

Gli abbinamenti. I formaggi... da soli mai! Inutile ricordare il proverbio: *al contadino non lo far sapere quanto è buono il cacio con le pere...* la frutta è da



sempre compagna ideale dei formaggi, così come le confetture, le marmellate, le composte, il miele, le verdure... un mondo di prodotti destinati ad esaltare la degustazione ma da saper accostare. Vigono anche qui alcuni principi chiave dell'abbinamento, il primo è per concordanza e per contrapposizione, una buona indicazione è che a formaggio dolce si abbina un gusto tendente all'acidulo (alcuni frutti e relative marmellate e confetture ne sono esempio) mentre per un formaggio dal gusto deciso il matrimonio è con un gusto più dolce. Per essere più precisi anche se non esaustivi, faccio qualche esempio. Un formaggio fresco come la mozzarella di bufala si sposa con il miele di agrumi mentre un formaggio morbido come la robiola è perfetto con la marmellata di arance o la composta di cipolle rosse. La fontina si accompagna

con il miele millefiori o, quando è stagione, con susine e prugne, il caciocavallo, un semi stagionato per eccellenza,



za, è squisito con la cipolla di Tropea (anche in composta) e, a stagione, con le fave, sempre con fette di mela. Fra gli stagionati il pecorino sardo si esalta con i fichi, freschi e in composta, ottimo con la composta di melanzane. E infine, l'ultimo esempio con il gorgonzola, va a nozze con la frutta secca ma anche con uva e pere, ottimo con il miele di acacia, gradevole con la composta di mele cotogne, lo trovo divino con la confettura di peperoni.

Inutile dire che ad un tagliere di formaggi si deve accompagnare il cestino del pane, ideale se di tipi diversi e anche con crackers e grissini.

Un paio di consigli: mai preparare i formaggi che andranno sul tagliere troppo prima del servizio, mai servirli a temperatura che non sia ambiente (se erano in frigo toglierli mezz'ora prima).

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

16 **B** 49
Bischofshof
Das Bier, das uns zu Freunden macht

MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

www.bischofshof.de

AU TH EN TIC

food passion

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



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Fai Cheese... c'è Demetra

I formaggio è un jolly in cucina, un prodotto versatile da utilizzare per antipasti, primi, secondi, pizze e dessert.

Tanti tipi di formaggi per tante ricette, ve ne proponiamo tre dal ricettario Demetra.

MOUSSE AI QUATTRO FORMAGGI CON CRUDITÉ DI ASPARAGI VERDI E SORBETTO DI PERE KAISER

Ingredienti per 8 persone: PER IL SORBETTO 340g Pere Kaiser pelate e sbianchite in acqua e vino bianco, 300g Sciroppo di zucchero a 30 bome, 1/4 Buccia di lime grattugiato

PER LA MOUSSE AI QUATTRO FORMAGGI 300g Panna fresca sedimentata, 250g Crema ai Quattro Formaggi, 40g Panna fresca per ammorbidire il tutto a bagnomaria, 2 Fogli colla di pesce preammollata in acqua fredda, q.b. Sale pepe, 80g Ricotta fresca vaccina passata al setaccio molto fine, 10g Salvia fresca sbianchita e tritata molto finemente

Procedimento per il sorbetto: con Pacojet: versare il tutto nel bicchiere portare a meno 25°C e pacossare. Metodo tradizionale in sorbettiera: passare tutto al minipinner e poi al colino cinese.

Procedimento per la mousse ai quattro formaggi: Incorporare la colla di pesce alla crema ai quattro formaggi stemperata a bagnomaria. Aggiungere subito la ricotta e a ruota la salvia, il sale, il pepe e la panna semimontata, facendo molta attenzione a non stracciare il tutto. Far riposare un paio d'ore in frigo. Pulire 16 asparagi verdi, tagliarli a filange e condire leggermente con sale e un olio extra vergine meno intenso possibile.

Per la composizione del piatto

Con l'aiuto di due cucchiaini fare una quenelle di mousse ai quattro formaggi. Guarnire con una foglia di salvia fresca. Usare gli asparagi come lettuccio per pallina di sorbetto, a sua volta guarnita con una fettina di pera disidratata.



PIZZA CON CREMA DI PECORINO, FAVE, PUNTARELLE, PANCETTA CROCCANTE E SCAGLIE DI PECORINO

Ingredienti per 1 pizza: 40g crema di formaggio al pecorino Demetra, 70g mozzarella fior di latte, 70g puntarelle saltate Demetra, n.3 fette pancetta, n.10 fave, q.b. pepe cuvée Wiberg, q.b. scaglie di pecorino

Farcire il disco della pizza con la crema di pecorino, la mozzarella, le puntarelle e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con il pecorino a scaglie, le fave e la pancetta croccante.



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per 10 porzioni: 1 busta di preparato per base cheesecake Demetra, 1 busta di preparato per farcitura cheesecake Demetra, 70g di burro, 500g formaggio spalmabile (philadelphia, mascarpone, caprino, ricotta), 300g latte, 15g berry sun Wiberg, 100g mix noir Demetra, q.b. topping ai frutti di bosco Demetra, q.b. frutti di bosco freschi per guarnizione

Innanzitutto preparare la base miscelando il burro con la base per cheesecake, ottenuto un impasto morbido adagiarlo nel fondo di uno stampo per pasticceria della forma voluta e lasciar riposare in frigo per 10-15 minuti. In un recipiente, con l'aiuto di una frusta, stemperare il latte con il formaggio spalmabile, aggiungervi il berry sun e la farcitura per cheesecake. Incorporate all'impasto ottenuto il mix noir ben scolato dal liquido di governo e sistemate la crema sopra il biscotto ottenuto in precedenza. Lasciate riposare un paio d'ore in frigorifero la torta, tagliatela poi della forma voluta, sistematela su un piatto guarnendola con il topping ai frutti di bosco e ai frutti di bosco freschi e servite.



Svevi alla Birreria di Grignasco

Un locale che della birra bavarese ha fatto il suo vessillo, puntando all'alta qualità, all'abbinamento al cibo, all'ospitalità. Siamo a Grignasco, in provincia di Novara, dove in **via Federico Peretti 55** entriamo a **La Birreria di Grignasco**, nata nel 2004 e dal 2010 gestita da Marco con cui ci intratteniamo.

Mentre ci spilla una Augustiner Hell ci guardiamo intorno e prendiamo atto di essere in totale atmosfera bavarese, non poteva essere diversamente quando l'offerta brassicola è **Augustiner Bräu München** né a cotanta birra poteva mancare la selezione di prodotti originali fatta dall'Azienda Svevi.

È il cibo bavarese che spicca nel menu della Birreria di Grignasco, anche se l'offerta all'italiana è completa, antipasti, primi, piatti di carne e di pesce, pizze tonde e al metro, dolci, veramente di tutto di più. Chiediamo a Marco come fa a gestire un'offerta così vasta e la risposta è diretta: *impegno e costanza, qualità e servizio, sono le chiavi della longevità del locale. Anticipare le richieste del*



pubblico e saperle soddisfare.

Questo spiega la vasta area Arcobaleno dedicata ai piccoli, veramente bellissima. Ma torniamo al menu bavarese, completo di spätzle e canederli, di infinite varietà di wurst che **Svevi** offre, di stinco, polletto e costine, di crauti e brezel, di formaggi speziati e salumi di ogni tipo, di golosi strudel, non manca nulla che, grazie a qualità, originalità e sapore, non ci porti in un immaginario viaggio in Baviera. Del resto, **grazie a Svevi e all'intelligenza di gestione** non poteva che essere così.

DALLA CUCINA



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



  svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA

Robot **CEI**® Systems: la soluzione ideale per il tuo ristorante

Da Novembre 2022 **CEI** è diventato distributore ufficiale dei Robot camerieri della Pudu Robotics.

La linea di Robot di Servizio della Cei Systems unisce il futuro della ristorazione alla **storica affidabilità e qualità dei prodotti CEI**. Grazie alle loro diverse funzioni, i robot di servizio possono diventare un aiuto fondamentale nella gestione di ogni attività.



KETTYBOT

Il Robot Kettybot è un eccellente assistente per l'accoglienza clienti. Grazie al suo sistema di interazione vocale AI e al suo display di 18,5 pollici, posizionato perfettamente all'angolo di visione dell'utente, Kettybot saluta e interagisce in modo intelligente con i clienti di passaggio, permettendo così un approccio più accattivante e funzionale. Date le sue dimensioni compatte è la soluzione idonea anche per gli ambienti molto affollati e complessi.



GLOBO
Beverage

REFERENTE PER L'ITALIA: ALESSIO RASERA
+39 340 8975748
INFO@GLOBOBEVERAGE.COM

BROUWERIJ CORNELISSEN.BE

oplietser belgië
CORNELISSEN
BROUWERIJ

BELLABOT

Bellabot garantisce agli utenti un'esperienza di servizio davvero unica. Quello che rende Bellabot decisamente interessante e attraente per la clientela, è il suo aspetto: dispone di decine di esclusive espressioni facciali originali che lo fa sembrare, ancor di più, un gatto in stile "cartoon".

Per una sicurezza maggiore, Bellabot è dotato di sensori 3D (così come gli altri modelli) il che gli permette di arrestarsi in qualunque angolo e spostarsi appena incontra un ostacolo, adattandosi agevolmente in qualsiasi tipo di scenario.



HOLABOT

Con Holabot sarà possibile effettuare il servizio in modo rapido ed efficiente. Grazie alla sua capacità di trasporto di 60 Kg (120 lt) tramite i suoi 4 vassoi è possibile organizzare più tavoli in contemporanea, sostenendo alti ritmi di lavoro. Inoltre, grazie alla sua funzione "cercapersone", comodamente gestibile con il Pudu Watch potrà essere richiamato facilmente in qualsiasi momento e da qualsiasi punto, pronto a fornire rapidamente una maggiore assistenza ai camerieri.

PUDUBOT 2

Il robot Pudubot 2 presenta una duplice versione: a vassoio aperto e con Display. Tramite la sua interfaccia touchscreen sarà possibile assegnare ad ogni vassoio una destinazione ben specifica. Una volta raggiunto il punto d'arrivo designato, Pudubot 2 interagirà con i commensali tramite il suo avanzato sistema vocale, precisando loro presso quale vassoio sono presenti le pietanze da ritirare.

Per una maggiore sicurezza e controllo, tutti i Robot sono gestibili dall'**applicazione di Pudu Link**.



Warsteiner Italia promuove la cultura birraria

Il settore Ho.re.ca sta attualmente vivendo una situazione di criticità dovuta alla carenza di figure professionali specializzate e proprio in questo contesto storico si colloca l'iniziativa intrapresa da Warsteiner Italia, volta a fornire una formazione strutturata in materia di spillatura della birra ai ragazzi maggiorenni degli istituti alberghieri.

Lo scopo è quello di portare direttamente nelle scuole questi temi di formazione e avvicinare gli studenti a questo mestiere, mettendo a disposizione strutture, come gli impianti di spillatura, spesso non presenti all'interno degli istituti scolastici.

I due eventi del 2 e 9 maggio, organizzati in collaborazione con l'Academy di formazione Accadica, sono stati guidati da Yuri Betto, area manager e beer sommelier di Warsteiner Italia, e Matteo Lento, in arte Teo Chef della Birra, tik toker celebre per i suoi contenuti sulla birra, la spillatura e la sua cucina a base e in abbinamento alla birra.

L'agenda degli incontri ha visto un primo momento teorico sul mondo della birra, dalla storia al processo produttivo, dagli ingredienti agli abbinamenti con il cibo, a cui è seguita una prova pratica di spillatura e di servizio del prodotto e un assaggio finale.

Al termine degli incontri, inoltre, è stato rilasciato a tutti i partecipanti un attestato di fine esperienza che potrà essere un valore aggiunto per il curriculum degli studenti che desiderano intraprendere una carriera in questo settore.

Questa esperienza rappresenta un'opportunità unica per gli studenti di acquisire nuove competenze specifiche da utilizzare per una futura professione, ma anche per un assaggio più consapevole.

Warsteiner si pone l'importante obiettivo di fare da ponte tra scuola e mondo del lavoro, impegnandosi ad aiutare i ragazzi che stanno per diplomarsi a compiere il primo passo verso il mercato del lavoro, anche tramite la segnalazione di opportunità professionali. Grazie a questo progetto, si vuole contribuire alla formazione dei professionisti del futuro, promuovendo una cultura della birra di alta qualità e sostenibile.



STILE ITALIANO



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

I Burger Unlimited di **SALOMON FoodWorld®**

Con la più grande gamma di hamburger sul mercato, SALOMON FoodWorld® offre numerosi burger per rispondere facilmente alle richieste dei vostri clienti con le giuste proteine. Tenendo conto delle sfide del settore della ristorazione, SALOMON FoodWorld® ha sviluppato una nuova varietà di hamburger di carne sotto il motto di Burger Unlimited per soddisfare i desideri dei veri amanti della carne. I nuovi **Homestyle Duroc** e **Homestyle Chik'n Burger®** offrono un potenziale infinito per nuove creazioni e soddisfano le esigenze di versatilità dei vostri ospiti. Inoltre, l'**Homestyle Quick & Easy**, come Better Burger, tiene conto delle elevate esigenze di qualità, senza bisogno di troppi fronzoli.

Scopriamoli!

Homestyle Duroc Burger

Succulento, delizioso, dall'aroma nocciolato: fatto di maiale di razza Duroc, il nuovo Homestyle Duroc Burger amplia la selezione di hamburger e la varietà di proteine. Con questa prelibatezza da buongustai in menù, i ristoratori sottolineano la loro competenza in fatto di carne, estendono il loro campo di gioco culinario-creativo e seducono con l'hamburger anche i palati più raffinati.



Homestyle Chik'n® Burger

Con il nuovo Homestyle Chik'n® Burger, SALOMON FoodWorld® lancia il primo Convenience Burger impanato a mano realizzato con petto di pollo intero. Super tenero dentro, con una croccante panatura homestyle fuori: la nuova versione soddisfa i desideri della clientela più esigente di una maggiore varietà nella selezione del pollame e nella lavorazione artigianale.

Homestyle Quick & Easy Burger

Dal connubio tra la semplicità di gestione e una qualità di alto livello nasce il nuovo Homestyle Quick & Easy Burger. Cotti a fuoco lento e saporiti di natura, i beef-burger in stile artigianale soddisfano le aspettative di alta qualità dei clienti e garantiscono l'assoluta sicurezza del prodotto. Allo stesso tempo, la semplicità della preparazione nel forno combinato o nel MerryChef rende più facile e veloce il lavoro quotidiano in cucina.





Bitte ein Bit
Bitburger
UNFILTERED

novità
provala!



Bitte ein Bit



Anno 24 n°3 - 2023

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extramoenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

amministratore@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Marcella Fucile

Roberta Ottavi

Chiara Andreola

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 10
www.beergate.eu	
Beer Gravity	Pag II
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 31
www.ww.amarcord.it	
Birra Flea	Pag 46
www.birraflea.com	
Birra Forst	Pag 19
www.birraforst.it	
Birra Salento	Pag 51
www.birrasalento.it	
Birra Viola.....	Pag IV
www.birraviola.it	
Birrifico 2 Sorelle.....	Pag 49
www.2sorelle.it	
Birrifico del Ducato.....	Pag 8
www.birrificodelducato.it	
Birrifico Dimont.....	Pag 47
www.birradimont.com	
Bitburger Braugruppe	Pag 63
www.bitburger-international.it	
Brauerei Hauf	Pag 59
consulenzabirra@gmx.at	
B&S WEB	Pag 39
www.birraandsound.it	
Cuzziol	Pag 9
www.cuzziol.it	
Demetra	Pag 55
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei	Pag 27
Tel. 06.59876467	
Floetzing	Pag 25
andrea.dalessandro@floetzing.de	
Globo Beverage	Pag 58
Tel. +39 340 8975748	
Haacht	Pag 6
www.haacht.com	
HB München	Pag III
Tel. +49 8992105/0	
KIEM	Pag 5
www.birrekiem.com/it/	
Kuchlbauer	Pag 52
www.kuchlbauer.de	
Kühbacher.....	Pag 7
www.kuhbacher.com	
Mutinelli Bischofshof	Pag 54
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Weltenburger	Pag 11
Tel. +39 0464 431101	
QBA.....	Pag 21
www.qualitybeeracademy.it	
San Geminiano.....	Pag 35
www.sangeminiano.it	
Spirito Agricolo.....	Pag 45
info@spiritoagricolo.com	
Svevi	Pag 57
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft	Pag 4
www.tebsdraft.com	
Theresianer.....	Pag 61
www.theresianer.it	
Ustersbacher	Pag 12
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 44
www.vdglass.it	
Vin Service	Pag 13
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

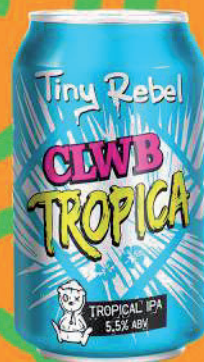
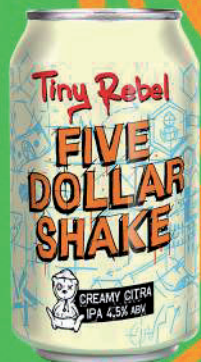
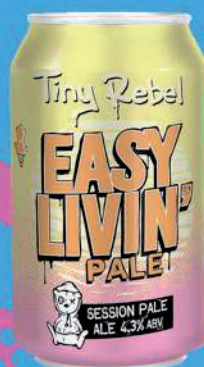
via

cap

città

provincia

partita iva



TINY REBEL BREWERY
THE ART OF BEER

IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

