

Costo a copia € 3,00 - Anno 24 - n° 4 2023 BIMESTRALE - Poste Italiane S.p.A. - Speciazione in abbonamento postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/2009

n° 4/2023 periodico bimestrale

# B&S

## BIRRA & SOUND



**LOCALI** Birreria Biellese a Biella, Cimabue a Vieste, Temple Pub a Pescara **IN VETRINA** Bitburger Unfiltered, Brand Ambassador Amarcord, La Trappe, HB Pure da Casillo **SPECIALE DISTILLATI** L'onda lunga del gin, I gin che ci piacciono **BIRRE ARTIGIANALI** New entry IBEER, L'abruzzesità di Mezzopasso, 15° di Birrone **DALLA CUCINA** Estate 'mbuttunata, Estate con Demetra, Con Svevi è tempo di BBQ!

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



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

SOCIETA' AGRICOLA BELLAVISTA DELLE SORELLE NATI S.S.

# IL GIARDINO DELLE LUPPOLE



HOP GIRLS  
LA PASSIONE FEMMINILE

MAESTRIA NELLA

ETICA

LAVORAZIONE di OLTRE 7000 PIANTE

SUI

LAVORO

di LUPPOLO



LUPPOLO

ITALIANO

COLTIVATO COL ♥ IN ROMAGNA

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



# B&S

## TEMPO DI VACANZE, E ALLORA VACANZE BIRRAIE!

D

al Rapporto 2023 sul Turismo Enogastronomico Italiano, presentato a Rimini in occasione di Beer&Food Attraction, sappiamo che un italiano su cinque, in vacanza, ha visitato un birrificio artigianale oppure ha partecipato a un evento "birroso". Come tutti i turisti anche quelli della birra sperano di vivere momenti emotivamente coinvolgenti, magari con la pretesa di diventare birrai in quattro e quattr'otto... meglio accontentarsi di seguire il corso di "foreging" all'aria aperta tra luppoli e campi d'orzo, gustare una buona birra, vivere una pairing experience. Interessante l'iniziativa "Luppoli aperti", dal 27 agosto, organizzata dal Consorzio Birra Italiana con 20 produttori agricoli di luppolo dislocati in 13 regioni diverse che offrono un

pic-nic all'ombra del luppolo in fiore, scoprendo le proprietà di questa particolare pianta.

E per chi viaggia all'estero? Una visita a qualche museo della birra è imperdibile. Non si può rinunciare a una visita al Museo di Murau, uno dei più particolari della birra in Austria, ospitato nell'antica cantina a volta del Birrificio omonimo, nato nel 1495. Qui si possono ammirare antichi strumenti per la produzione di birra, avere tutte le info sull'arte brassicola, acquistare bicchieri, boccali, accessori e una selezione di birre Murau.

A un passo dall'Austria siamo in Baviera e tanti italiani prenderanno d'assalto l'Oktoberfest di Monaco, perché non soffermarsi al Museo della Birra dove è possibile scoprire tutto sulla storia della birra, dalla grande migrazione ai monasteri, dalla produzione di birra all'editto sulla "purezza" del 1516 e alla qualità della birra monacense. Foto e illustrazioni, mostre di birrerie e cimeli legati alla birra, inclusi boccali di birra originali dei primi anni dell'Oktoberfest, un mondo da ammirare in quello che è l'edificio più antico di Monaco, nato nel 1340.

Cosa augurarvi? Buone vacanze Birrose



# SOMMARIO

## 12 FIERE

- Dal 24 al 26 settembre Catania sarà capitale mediterranea della Bar Industry: **Bar\_To\_Be - Mediterranean Bar & Beverage Trade Experience.**



- **Beer&Food Attraction**, 18 - 20 febbraio 2024, un format su tre giorni esalta il B2B del fuori casa.

## 14 BACK

- **My Bere Betti Days**, due giorni all'insegna delle migliori birre dell'Azienda di Distribuzione di Civate al Piano.



## 16 EVENTI

- **Ducato<sup>3</sup> al Cubo!**  
La festa per i beerlovers di Birrificio del Ducato, Chouffe, Duvel e Maredsous.



## 18 INAUGURAZIONI

- **Nuovo centro distributivo Planet Horeca Specialist**, inaugurato alla presenza del Presidente della Regione Campania **Vincenzo De Luca.**

## 20 MERCATO

- **Il fuoricasa punta su tradizione made in Italy e birra:** la birra traino per i consumi out of home.

## 21 LOCALI

- A Biella il locale per gustare birre eccezionali abbinata a piatti molto originali: **Birreria Biellese.**



- A Vieste una tappa di gusto: **Cimabue - Birreria & Braceria** con **Birre Eichbaum.**

- A Pescara, un locale al top che da sempre capisce le esigenze del cliente: **Temple Bar Irish Pub.**



## 30 IN VETRINA

- Evento Bitburger Braugruppe presso Ad Horeca di Cippone e Di Bitetto: **Presentazione ufficiale di Bitburger Unfiltered.**



- **Brand Ambassador Birra Amarcord**, Gianmaria Celli, un volto che porta passione e cultura birraria a gestori e distributori.



- Dal 1884, nell'Abbazia di Nostra Signora di Koningshoeven in Olanda, **La Trappe, Authentic Trappist Product.**

## La Trappe

- **Casillo Food & Beverage e HB München, HB Pure** è prodotto centrale della strategia aziendale.



Spigolature 48 - 49

Dentro La Cotta 50-51



## 38 DEGUSTAZIONE

• **Theresianer e Renato Bosco**, un sodalizio di gusto e qualità. Le creazioni del "pizzaricercatore" esaltate dagli abbinamenti con le birre Theresianer.



## 40 SPECIALE

• **L'onda lunga del Gin**, continua il trend positivo, un'onda lunga a cui molti non credevano.

• **I gin che ci piacciono**: scelti da noi per il nostro piacere.



## 46 ATTREZZATURE

• **ITV Ice Makers: i professionisti del ghiaccio**. Tipi di ghiaccio diversi per esigenze diverse.

## 48 BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature: Barcelona Beer Challenge.



• Dentro la Cotta: cosa fermenta?

• **Due new entry in casa IBEER**



• **L'abruzzesità del Birrificio Mezzopasso**.



• **Birrone 15°**. Il mondo della birra artigianale italiana e della filiera agricola riuniti per fare sistema.



## 58 DALLA CUCINA

• **Estate 'mbuttunata**: verdure ripiene protagoniste della tavola.



• **L'estate con Demetra** e i suoi antipasti farciti.



• **Estate: è tempo di grigliate**, più facili grazie a Svevi!



## 66 OSSERVATORIO

• **Al Birrificio Ustersbacher una valanga di premi**: Premio federale d'onore in oro - Birrifico dell'Anno 2023 - Mastro Birraio 2023

## AUGURI A ANTONIO CARPENEDO, INVENTORE DEI FORMAGGI UBRIACHI®

**Antonio Carpenedo**, fondatore dell'azienda trevigiana che porta il suo nome, **festeggia i 90 anni**, e ci arriva con **l'inalterato entusiasmo** degli inizi. Con le sue creazioni ha **rivoluzionato il concetto stesso della produzione casearia** inventando un nuovo modo di consumare il formaggio a tavola. Nel '76 iniziò la produzione delle **prime forme di formaggio affinate in vino e vinacce** col nome di **Ubrico®**, marchio poi registrato e di proprietà esclusiva dell'azienda.

Sei i formaggi che rientrano nella gamma degli **Ubrichi®**: **Briscola al Raboso, Baronrosso al Barbera d'Asti, Capo di Stato, Ubrico al Prosecco DOC, Ubrico all'Amarone della Valpolicella DCG, Ubrico di Raboso.**

Formaggi ricchi di storia, capostipiti degli affinati di tutto il mondo, che **raccontano l'essenza del Metodo Carpenedo**, un know-how in grado di elevare la profondità delle caratteristiche gusto-olfattive di due prodotti apparentemente semplici come il formaggio e il vino.



DOVE REGNA  
L'ARTE BRASSICOLA

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

**CHARLES  
QUINT**

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

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

**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



## PAX PILS

WITH 100% POPERINGE HOPS

GLOBO  
*Beverage*

REFERENTE PER L'ITALIA: ALESSIO RASERA

+39 340 8975748

INFO@GLOBOSBEVERAGE.COM

BROUWERIJCORNELISSEN.BE

## 72<sup>a</sup> KULMBACHER BIERWOCHE 2023

La 72<sup>a</sup> Kulmbacher Bierwoche di Kulmbach inizia **sabato 29 luglio**, naturalmente con la tradizionale spillatura della botte nell'area della Franconia e la **Kulmbacher Festbier** prodotta appositamente per l'occasione. Il centro nevralgico della festa sarà ovviamente il tipico "Stadl", il tendone, con un'ampia scelta di specialità birrarie e dove non mancheranno le occasioni per degustare, festeggiare e ballare.

All'esterno ci saranno inoltre ulteriori Biergarten e molti angoli tranquilli dedicati al relax. Il birrificio mobile Mönchshof BrauMeisterei, la mescita Mönchshof BrauSchänke, il truck della Kapuziner Weißbier e il Bierdorf (villaggio della birra) saranno piacevoli attrazioni per chi desidera gustarsi una birra. Come da tradizione, il sabato, prima della spillatura del primo fusto di birra nello "Stadl" ad opera del sindaco, si terrà nella piazza del mercato la cerimonia di apertura della settimana della birra, alla presenza dei bottai di Kulmbach e della banda cittadina.



## LIMONZERO, IL PRIMO LIMONCELLO ANALCOLICO DI PALLINI

Pallini, storica distilleria romana fondata nel 1875, ha lanciato in Italia **Limonzero, una extension analcolica del tradizionale Limoncello Pallini**, prima versione **alcol free** disponibile sul mercato. Limonzero **si distingue per versatilità e leggerezza**.

Perfetto in purezza, si presta anche a dare vita a connubi inediti con acqua tonica o tè freddo, capaci di esaltare **la qualità** dei limoni **"Costa d'Amalfi IGP"**, perfettamente bilanciata dal tocco deciso di una spezia come lo **zenzero naturale**.

Qualche idea di cocktail analcolici.

**Pallini & Tonica:** 1 parte di Limonzero, 2 parti di Acqua Tonica in un tumbler grande con ghiaccio, servire con scorza di limone; **Buzzy Iced Tea,** 1 parte e ½ di Limonzero, 4 parti di Tè freddo non zuccherato, Succo di limone con ghiaccio, servire in un tumbler con fette di scorza di limone.



## KWAK BLONDE, UNA NOVITÀ FIRMATA BOSTEELS

La Kwak Amber, una *belgian strong ale* dal carattere deciso, 8,4% vol., è stata la prima birra prodotta dal **birrifico belga Bosteels**.

Oggi la gamma comprende **una nuova birra** fruttata, maltata e luppolata... la **Kwak Blonde**, una *blonde* decisamente rinfrescante, da 7.4%, con un finale amaro e delicato. Caratterizzata da un bicchiere in vetro soffiato dalla forma particolare, ideato da Pauwel Kwak, per permettere ai cocchieri di appenderlo alle carrozze senza rovesciare la birra, la Kwak divenne la birra del cocchiere. Un'invenzione di successo che ispirò **Ivo Bosteels** nel 1982 quando brassò una birra ambrata in onore di "Pauwel Kwak" e fece riprodurre l'iconico design del bicchiere. La **nuova Kwak Blonde**

è disponibile in Italia in fusto e contribuirà a rendere ancora più celebre il brand Kwak che già da anni è diventato un punto fermo della birra belga in Italia.



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

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



# Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605



**BIRRA  
ARTIGIANALE  
BAVARESE**

**Me la sono  
meritata!**

produzione  
ecosostenibile



## BIRRERIA THERESIANER BAR PADOVA

Aperto il sipario su **Birreria Theresianer Bar Padova** a Conegliano, un palcoscenico dedicato alle pluripremiate eccellenze della più piccola industria della birra italiana. **Birreria Theresianer Bar Padova** può contare su un concept originale, un racconto di continuità con l'ambiente dell'adiacente Caffetteria, espressione artistica di Martino Zanetti, Presidente del Gruppo Hausbrandt: un dialogo tra indoor e outdoor, dove spazi luminosi si accompagnano alla linearità delle forme e giocano sui colori giallo, bianco e nero, palette cromatica che identifica la nuova rotta e il nuovo logo Theresianer. In questo ambiente dominato dall'essenzialità e dall'eleganza, il percorso sensoriale si snoda attraverso tutti gli stili birrai di Theresianer in formato bottiglia e alla spina: dalle birre a bassa fermentazione Lager, Senza Glutine, Premium Pils, Vienna e Bock, a quelle ad alta fermentazione Wit, IPA, Pale Ale e Strong Ale, fino alle non filtrate e originali ZEROCINQUANTA. La ricchezza dell'offerta si completa con una ricercata proposta *food*: tipicità del territorio, accurate selezioni di salumi, piatti e appetizer per accompagnare la degustazione, nel momento dell'aperitivo o di una sfiziosa cena sotto le stelle.



**LEROY BREWERY**  
S I N C E 1 5 7 2

**“CHEERS TO OUR BELGIAN TRADITION”**



IMPORTED BY THE BEER GRAVITY COMPANY

Dal 24 al 26 settembre Catania sarà capitale mediterranea della Bar Industry.

# BAR\_TO\_BE

## Mediterranean Bar & Beverage Trade Experience

**D**opo una prima edizione col botto, **Bar\_To\_Be - Mediterranean Bar & Beverage Trade Show**, torna ad accendere i riflettori sul mondo della mixology e della musica. Il secondo appuntamento si terrà il **24, il 25 e il 26 settembre 2023** in una nuova location nel cuore pulsante della movida di Catania, che per tre giorni si trasformerà nella capitale mediterranea della Bar Industry e dell'ospitalità.

Saranno **"Le Ciminiere"** a ospitare la seconda edizione di BTB: complesso poli-

funzionale che occupa una superficie di 28.000 mq con un posizionamento strategico, a pochi passi dalla stazione ferroviaria e dalla fermata della metropolitana cittadina e collocata su una delle arterie stradali principali della città, a poco più di 10 minuti dall'aeroporto Fontanarossa.

Caratteristiche che lo rendono un centro logisticamente funzionale e dall'alta *pedonabilità*. Saranno oltre 7.000 i metri quadri dedicati a Bar\_To\_Be, che sarà un concentrato di contenuti: ampia area espositiva, aule learning, aree experience e il salotto del business.



FIERE

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](http://www.bischofshof.de)

Il **primo Bar Show del Sud Italia** si è presentato alla città e al mondo come un mix di contenuti e strumenti che ruotano intorno a quattro pilastri: business, experience, learning e community. E per la seconda edizione la produzione ha deciso di alzare l'asticella, aggiungendo una giornata dedicata agli appassionati e ai consumer - domenica 24 settembre - per portare il *verbo* della Bar Industry un passo più in là e creare sempre un maggiore interesse per tutti gli attori di questo importantissimo mercato. Ma non solo.

Grazie alla presenza di **opinion leader nazionali e internazionali** che all'evento fieristico intratterranno i visitatori con masterclass e workshop e che saranno ospitati nei migliori cocktail bar della città e a **musicisti e producer provenienti da tutto il mondo**, l'evento si pone come obiettivo quello di essere una vetrina per Catania, con risvolti positivi anche sul settore turistico.

Tanti i big della Bar Industry che l'anno scorso si sono alternati sul palco e nei migliori locali partner di Bar\_To\_Be come Giacomo Giannotti (n.1 best 50 Bars con il suo Paradiso Barcellona), Patrick Pistolesi ("The King of Rome"), Paolo Sanna, organizzatore della "Head to Head bartender competition", Andrew Yap da Singapore, Dario Tortorella dell'Antiquario, Filippo Sisti, Francesco Pirineo, Daniele Gentili, Simone Bodini, Drink Factory.

Da quando è iniziato il progetto Bar\_To\_Be il mercato della mixology in Sicilia si è sviluppato ed è cresciuto parecchio, portando sempre più operatori e produttori ad affacciarsi e scommettere su questo mercato con più cognizione e quindi con più successo, avendo dei modelli a cui ispirarsi, afferma **Marco Puglisi, CEO di Keo Communication**, che ha dato vita alla manifestazione.

Ed è proprio questa una delle missioni di Bar\_To\_Be: attirare nel territorio i



grandi player del mercato: produttori, distributori e i più importanti protagonisti della miscelazione.

Ma Bar\_To\_Be è anche **B\_Side**: il format del programma serale di Bar\_To\_Be, di cui è direttore artistico **John Lui**, che rappresenta un'esperienza unica, capace di proporre contenuti e tendenze unendo l'alta qualità delle Guest Bartending e della loro ricerca con l'essenza dell'esperienza della nightlife. Uno spettacolo dove la mixology diventa suono e dove bartender, produttori musicali e musicisti di respiro nazionale e internazionale si esibiranno miscelando cocktail e suoni partendo da drink list dedicate e ideate per l'occasione. Tra gli ospiti musicali della prima edizione Mylious Johnson, Victor Kwality, Siccarone, White Trash DMitrenko. *L'idea è quella di accoppiare un bar tender a un percorso sonoro costruito ad hoc* - spiega John Lui - *puntando l'attenzione sui produttori, che creano un percorso musicale ispirato alle drink list dell'evento.*

**BTB è dunque il luogo in cui domanda e offerta si incontrano e dialogano**, dove tutti i segmenti produttivi della bar industry sono attori principali: produttori, aziende e distributori, GDO, bar manager e imprenditori. Ma anche i consumer, veri interlocutori finali del più ampio mondo dell'hospitality. Saranno tantissime le novità di questa seconda edizione di Bar\_To\_Be, pronto ancora a stupire i suoi visitatori alla scoperta di un mondo che ha moltissimo da dire.

# TEBS DRAFT

"Draft is passion"

## Dispensing Equipment

**i** Oltre 1400 articoli disponibili in pronta consegna, gestione puntuale delle urgenze, spedizioni in tutta Italia in 24Hr isole comprese...!



....Qualcosa in più !!

- Personalizzazione di Celle a Fusto Freddo
- Retroilluminazione Colonne
- Incisione Loghi e Scritte
- Banchi in acciaio per Eventi
- Colonne su Misura



**Tebs Draft Srl**

Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB)

www.tebsdraft.com - info@tebsdraft.com

Tel.0362/918236 Numero Verde 800 301335



# KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

**BIOGAS  
CIPPATO  
FOTOVOLTAICO  
PRODUZIONE  
IMPATTO  
ZERO**

[WWW.KUHBACHER.COM](http://WWW.KUHBACHER.COM)



## Beer & Food Attraction dal 18 al 20 febbraio 2024

*un format su tre giorni esalta il B2B del fuori casa*

I protagonisti dell'out of home si preparano a far rotta sull'**edizione 2024** di **Beer&Food Attraction**, la manifestazione di **Italian Exhibition Group** dedicata al B2B della ristorazione fuori casa. L'evento, **in programma da domenica 18 a martedì 20 febbraio alla fiera di Rimini** in contemporanea con **BBTech expo**, fiera professionale delle tecnologie e materie prime per birre e bevande, torna **concentrando su tre giornate** – anziché le consuete quattro - **le occasioni di networking, formazione e aggiornamento di settore.**

IEG rinnova il format di un appuntamento imperdibile per gli operatori dell'eating out, che si caratterizza per un'evoluzione costante e la capacità di mettere in mostra il meglio dell'industry della birra, del beverage e del food. Una scelta condivisa con i principali player di settore per concentrare le opportunità rivolte agli operatori professionali in un

periodo strategico, al fine di favorire una migliore esperienza complessiva.

Novità di mercato e tendenze del foodservice saranno al centro della nona edizione di Beer&Food Attraction 2024, grazie a un'area espositiva che accoglie **le aziende e i brand d'eccellenza dell'universo birrario**, dai micro-birrifici ai brand globali, e **l'intero mondo beverage**, dalle acque agli spirits fino ai soft e energy drink, fino al ritorno di **Mixology Circus**, spazio firmato IEG con i cocktail bar italiani di tendenza e pronto ad allargarsi alle presenze internazionali. E poi le proposte del food, veloce ed esperienziale, con i protagonisti della produzione e della distribuzione per il canale Horeca.



**BEER &  
FOOD**  
ATTRACTION

18-20  
FEBBRAIO  
2024

FIERA  
DI RIMINI

THE  
**EATING  
OUT**  
EXPERIENCE  
SHOW



Piattaforma straordinaria di formazione e aggiornamento, con approfondimenti sui trend di mercato, consumi e temi di attualità del settore birrario anche grazie al patrocinio di **Assobirra**, Beer&Food Attraction 2024 sarà nuovamente teatro di campionati e concorsi di livello assoluto per le diverse anime del settore. Tra gli altri, spiccano il **premio Birra dell'Anno** di **Unionbirrai**, i **Campionati di Cucina Italiana**, organizzati grazie alla partnership con **FIC – Federazione Italiana Cuochi**, e il mondiale di **Pizza Senza Frontiere** di **Ristorazione Italiana Magazine**.

Nell'edizione 2024 tornerà l'immane appuntamento con l'**International Horeca Meeting** organizzato da **Italgrob**, occasione centrale di confronto per l'intera filiera del beverage che coinvolge le prin-

cipali realtà produttive e associative di settore per tracciare le rotte future sulla base delle tendenze e degli scenari che coinvolgono l'industry.

LA NONA EDIZIONE DELLA  
MANIFESTAZIONE DI IEG CONCENTRA  
IN TRE GIORNATE – DA DOMENICA 18 A  
MARTEDÌ 20 FEBBRAIO 2024 - L'OFFERTA  
E LE OCCASIONI DI BUSINESS PER LE  
FILIERE DELL'EATING OUT

ALLA FIERA DI RIMINI LE NOVITÀ  
DI MERCATO, LE TENDENZE E IL  
NETWORKING CON LE AZIENDE E I BRAND  
LEADER SU SCALA GLOBALE DEL FOOD &  
BEVERAGE E LE TECNOLOGIE CON BBTECH  
EXPO

ITALGROB, UNIONBIRRAI, ASSOBIRRA E  
FIC AL FIANCO DI IEG PER FORMAZIONE,  
AGGIORNAMENTO E COMPETIZIONI  
DI SETTORE

BIRRIFICIO DEL  
**DUCATO**



IL BIRRIFICIO ITALIANO  
PIÙ PREMIATO AL MONDO



**BIRRA ITALIANA  
NON FILTRATA  
NON PASTORIZZATA**



SCOPRI LA GAMMA COMPLETA  
[WWW.BIRRIFICIODELUCATO.IT](http://WWW.BIRRIFICIODELUCATO.IT)

# My Bere Betti Days

**D**ue giorni all'insegna delle migliori birre provenienti dai partner della nota azienda di distribuzione ho.re.ca. di Civate al Piano, in provincia di Bergamo, **Bere Betti**, leader nel suo settore in Lombardia.

Associata a **San Geminiano Italia**, Bere Betti ha proposto, l'8 e 9 maggio dalle 14 alle 20, agli ospiti addetti ai lavori, le birre in esclusiva del Gruppo, quali la tedesca **Falkenturm**, declinata in *Bock-Hell*, *Bock-Dunkel*, *Strong Lager*, *Export Hell*, *Pils*, *Festbier Luppolo Fresco* e *Weihnachts*, l'italianissima **L'Italica**, dalla 5.0 alla recente *Rossa*, e la novità ceca **Pivovar Primátor**, birrifico artigianale di qualità e con un'ampissima gamma di birre di cui nel portfolio di Bere Betti se ne trova una nutrita schiera: *IPA*, *Lezak*, *Mother*, *Premium Lager*, *Stout*.

Non solo, gli ospiti hanno potuto degustare anche le austriache **Villacher Bier**, *Schleppe*, *Red*, *Export Senator*, *Wiener Lager*, *Schnee Weize Bio*, *Zwick Bio*, le tedesche **Lauterbacher Biere**, con *Mozart*, *Keller*, *Brotz* e *Natur-Helle*, e le specialità

di **Biermanufaktur Engel** di Crailsheim, scelte da Bere Betti in *Gold*, *Bock Dunkel* e *Keller Hell*.

Le due giornate hanno visto una grande partecipazione di pubblico che ha potuto approfondire con assaggi e degustazioni la conoscenza delle varie specialità brassicole, grazie anche alla presenza di mastri birrai e responsabili delle varie birrerie, e soprattutto ha avuto la conferma, per altri è stata una bella scoperta, della capacità dell'azienda Betti di fornire un supporto personalizzato ai propri clienti, non solo grazie all'assortimento di prodotti valutati in funzione del format del cliente, ma grazie anche ai corsi di formazione offerti allo staff del locale e all'organizzazione di eventi esclusivi. Una molteplicità di servizi garantiti come eccellenti dalla Certificazione del Sistema di Gestione Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015.

È stato un Beer Tasting di successo!



# SPORTIVA PER NATURA.

## 100% FORST. 0,0% ALCOOL.

**Peter Fill**  
Campione di Sci



Con la sua freschezza rigenerante e il suo gusto pieno e bilanciato, la nuova FORST 0,0% è la birra analcolica perfetta per chi vuole vivere una vita sana e sportiva, in ogni momento.

**Scopri la nuova FORST 0,0%**

 /BirraForstBier

 @forstbeer

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

# Ducato<sup>3</sup> al Cubo!

## La festa per tutti gli amanti della birra

Il 27 maggio, data da ricordare per intenditori, appassionati e amanti della birra, è andato in scena **Ducato<sup>3</sup> al Cubo**, la festa di Birrificio del Ducato, organizzata presso Cubo, la struttura multifunzionale in Via La Spezia 90 a Parma. Un'occasione unica, un appuntamento aperto a tutti coloro che hanno avuto il piacere e la voglia di scoprire le eccellenze brassicole dell'azienda parmensese, il Birrificio italiano più premiato al mondo, e di alcuni marchi del Gruppo Duvel Moortgat di cui fa parte e di cui si occupa della distribuzione e promozione per il mercato italiano dal 2022, come Chouffe, Duvel e Maredsous.

Una giornata intensa di attività e proposte che ha aperto i battenti alle 12.00 presso il Cubo di Parma con 12 birre alla spina (in aggiunta anche qualche specialità in bottiglia) firmate Ducato, Duvel, Chouffe e Maredsous, tutte accompagnate da street food a cura de **I Due Gatti**, pizzeria nata nella Food Valley - oggi con diversi punti vendita - conosciuta a livello internazionale.

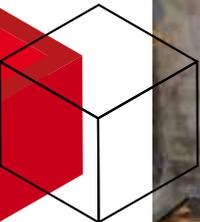
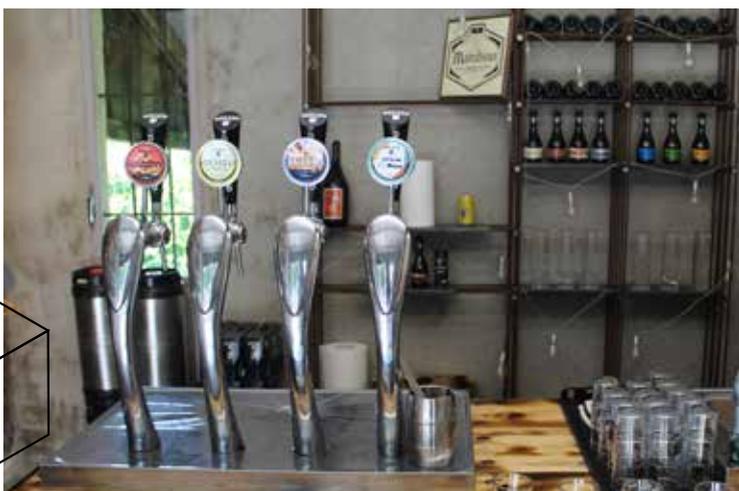
Alle 14.30 interessantissima presentazione del Gruppo Duvel Moortgat a cura di **Eline Warrinnier**, General Manager. E poi, fino alle 18.00, si sono susseguiti **workshop** e i **Laboratori del Gusto**, tenuti dai birrai di Birrificio del Ducato, percorsi tecnico-degustativi sugli stili birrari a partire da due degli ingredienti principali, ossia

malto e lievito: **"Il malto nel bicchiere, degustazione di birre selezionate"** e **"Alla scoperta del lievito belga, un viaggio tra sapori e tradizioni"**.

Di grande attrazione la mostra **"Arte in bottiglia"**, un'esposizione delle opere d'arte dell'illustratrice Daniela Panfilo attiva per le etichette del Birrificio del Ducato. Dalle 18.30 in poi aperitivo con il concerto dei **Rumba Pesa**, ma non è finita qui, fino a mezzanotte la festa Ducato al Cubo<sup>3</sup> è proseguita con **ManaDj set**.

Siamo stati molto felici di aver partecipato a questo evento che ha saputo unire cultura, birra, cibo, musica, assaggi e degustazioni. Grazie!





# Nuovo centro distributivo Planet Horeca Specialist

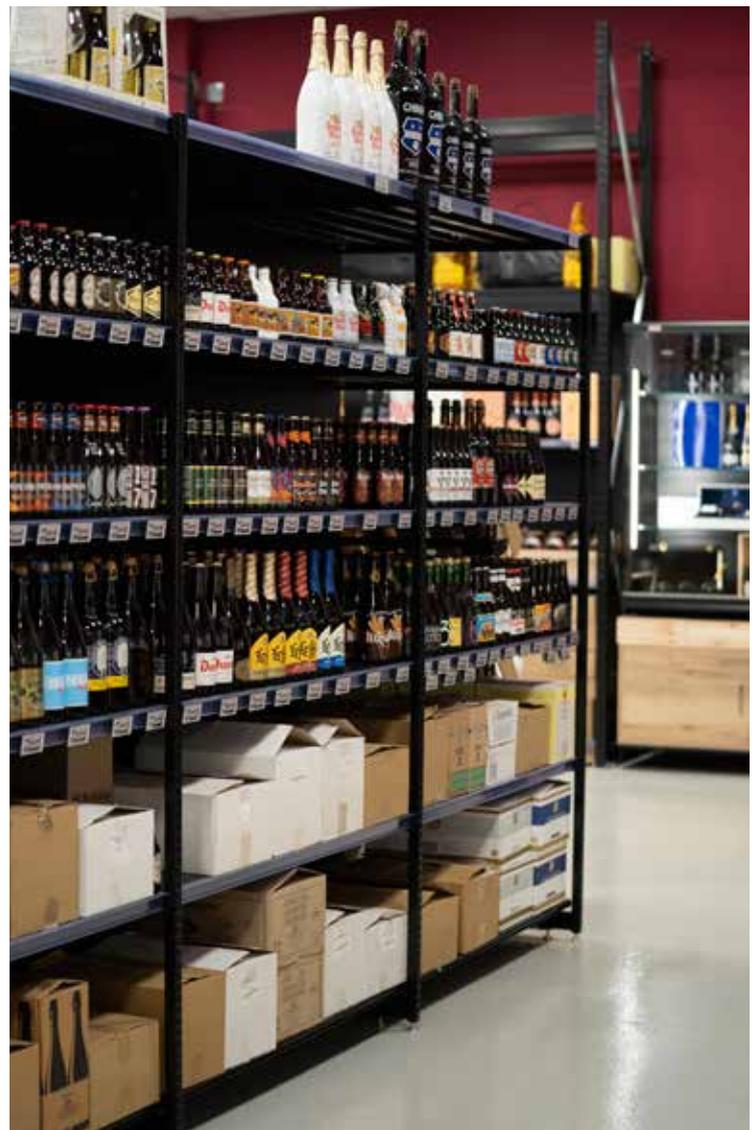
*Inaugurazione a Capaccio Paestum (SA) alla presenza del Presidente della Regione Campania Vincenzo De Luca*

**I**l vernissage del nuovo complesso di Planet Horeca Specialist (realità già attiva dal 2004 come Planet Beverage) ha avuto luogo lo scorso 22 maggio.

Alla presenza delle Istituzioni locali e regionali, con in testa il sindaco di Capaccio Paestum e della Provincia di Salerno **Franco Alfieri** e il Governatore della Campania **Vincenzo De Luca**, la manifestazione ha visto la partecipazione di oltre 1500 clienti e circa 200 manager delle aziende fornitrici di Planet Horeca Specialist.

*"#MissioneHoreca il titolo che abbiamo voluto dare a questo speciale evento – ha dichiarato **Donato Alonzo**, socio e co-fondatore di Planet Horeca Specialist – è la sintesi perfetta dell'inizio di un nuovo viaggio, un viaggio che, grazie alla nuova e moderna struttura, sarà in grado di rendere l'esperienza di scoperta, acquisto e consulenza ancora più bella e ricca di opportunità per il mondo Ho.Re.Ca. Questo nuovo traguardo – ha ribadito Alonzo – è l'evoluzione di un progetto iniziato già nel 2004. Un impegno che è partito da un'idea ben definita e dalla volontà di diventare un punto di riferimento territoriale e nazionale nel canale Ho.Re.Ca. Prossimi obiettivi un centro di formazione professionale per gli operatori Horeca, una vera e propria accademia dove formare i giovani e contribuire in questo modo fattivamente alla crescita del territorio e dei mercati nei quali operiamo.*

*I ringraziamenti – ha concluso Donato Alonzo – vanno a tutti coloro che hanno contribuito a rendere questa giornata ancora più significativa: al Sindaco di Capaccio Paestum e presidente della provincia di Salerno **Franco Alfieri** e a tutta l'amministrazione comunale di Capaccio Paestum; al presidente della Regione Campania **Vincenzo De Luca**; a tutte le autorità istituzionali. Ed un ringraziamento ancor più sentito ai nostri clienti, partner e collaboratori, per la fiducia ed il supporto quotidiano nello*





*svolgimento delle nostre attività professionali.*

La nuova struttura distributiva si estende su una superficie operativa di 23.000 mq di cui 13000 coperti con una proposta di assortimento a 360° specialistico per l'Horeca. All'interno del complesso circa la metà della superficie è destinata al Cash&Carry, la rimanente parte comprende il deposito tradizionale e le celle frigo a media e bassa temperatura.

**Grazie a queste peculiarità la nuova struttura di Planet Horeca Specialist è unica nel suo genere in Italia per ampiezza di spazi, assortimento e modalità di servizio.**

Oltre 12000 le referenze, dal beverage al food confezionato con un'ampia gamma di freschi e freschissimi, oltre a reparti specialisti come macelleria e pescheria che garantiscono

tagli e forniture su misura per le specifiche esigenze degli operatori Horeca del territorio. L'assortimento si completa con tutta la gamma di prodotti di servizio per l'Horeca, dai prodotti di detergenza alla stoviglieria, dalle attrezzature per pizzaioli, cuochi e baristi.

Le forniture vengono garantite da una flotta di 30 automezzi. In Planet Horeca Specialist trovano impiego oltre 100 responsabili fra addetti alla vendita e consegnatori, operatori logistici e personale amministrativo. **Il team dirigenziale di Planet Horeca Specialist è composto da: Massimo Letizia** - amministratore e rappresentante legale; **Nicola Di Fabio** - responsabile dell'area logistica; **Donato Alonzo** - direttore commerciale e public relation; **Antonello Alonzo** - sviluppo commerciale e nuovi progetti.



# Il nuovo fuoricasa batte la crisi puntando su tradizione made in Italy e sulla birra

**È** quanto emerge dalla ricerca realizzata da **Nomisma** per **Osservatorio Birra/Agronetwork** in cui la birra si conferma traino per i **consumi agroalimentari fuoricasa** che, stime Nomisma/Istat, nel 2022 vale € 89,7 mrd. Secondo gli addetti ai lavori dell'Horeca, negli ultimi due anni il **consumo di prodotti agroalimentari di alta qualità** nei locali italiani segna **+44%**, mentre quello delle **bevande registra +53%**.

**Birre regine del fuoricasa:** è il boccale, come e forse più del calice o della flûte, l'immagine simbolo della ripresa dell'Horeca. **La birra è infatti la bevanda di qualità più richiesta nei locali (59%), davanti alle bollicine (39%), al vino bianco (38%) e al vino rosso (34%).** Secondo i ristoratori la **versatilità**, nelle occasioni di consumo (40%) e nell'abbinamento a tutto pasto (24%), è la chiave del successo della birra rispetto ad altre bevande. Lo confermano i consumatori, che nell'ultimo anno hanno preferito la birra per il suo gusto (62%), per la sua leggerezza (52%) e perché si abbina bene con tutte le

portate (43%). Addirittura, **per 8 consumatori su 10, la qualità dell'offerta delle birre è fondamentale per la scelta del locale.** Preferiscono (60%) birra prodotta nel nostro Paese o in una regione specifica. Per abbinarla, magari, ad una pietanza prodotta con ingredienti dello stesso territorio.

**La birra a pasto fa bene al made in Italy alimentare e al consumo responsabile.** A proposito di abbinamenti, per i ristoratori i prodotti per i quali i clienti richiedono con maggior frequenza una qualità elevata sono proprio quelli con cui la birra viene servita più spesso: antipasti e stuzzichini, primi e secondi di terra, pizza. E infatti per i professionisti dell'Horeca (96%) **la birra è adatta a sostenere anche il consumo di prodotti agroalimentari di qualità.** La conferma arriva dagli stessi consumatori: **per il 76% pizza+birra** si conferma il **mix evergreen**, ma questa bevanda ormai viene ordinata a tutto pasto e con pietanze in cui materie prime agroalimentari di qualità fanno la differenza. È infatti, molto gettonato anche il connubio con stuzzichini o finger food per l'aperitivo (51%),





con antipasti di terra o di mare (43%) e primi piatti (27%).

**Secondo Osservatorio Birra, la birra è una bevanda a tutto pasto che fa bene alla filiera.** Naturale, leggera, **poco o per nulla alcolica**, è il perfetto complemento della cultura alimentare mediterranea e italiana, che ha al centro cibo, socialità e convivialità. In Italia **si esce e ci si incontra per stare insieme con gli amici e i familiari davanti a del buon cibo e a una buona birra** in luoghi dove questa bevanda viene servita a regola d'arte, abbinata con il cibo, proposta a pasto o a ridosso del pasto, nel segno di un **consumo moderato**.

L'approccio alla qualità, nel bicchiere e nell'abbinamento, è confermato dall'identikit del consumatore di birra: **millennial, curioso e attento a qualità del servizio e dell'abbinamento col cibo**; ha tra i 30-44 anni, è attento allo stile/tipologia di birra (51%) e al suo corretto servizio (23%); apprezza la varietà dell'offerta, chiedendo, indifferentemente la classica lager (che resta la preferita per 2 consumatori su 3) o birre speciali e di territorio.

E infine, a dire degli addetti ai lavori intervistati, **il peso della birra nella ristorazione italiana è destinato a crescere ancora**.

La ricerca, presentata all'Università della Birra di Milano durante l'evento "La birra fa bene al sistema agroalimentare italiano", ha fotografato i consumi di birra nell'Ho.Re.Ca. attraverso il punto di vista di un campione di consumatori e di professionisti del Fuoricasa.

Alla tavola rotonda, promossa da Agronetwork con il contributo di Partesa – azienda food&beverage impegnata nel settore Ho.Re.Ca. – hanno partecipato: **Alfredo Pratolongo**, Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali Heineken Italia e Presidente Fondazione Birra Moretti; **Sara Farnetti**, Presidente Agronetwork; Giovanni Toffoli, CEO K-Adriatica; **Silvia Zucconi**, Responsabile Market Intelligence Nomisma; **Daniele Rossi**, Segretario Generale Agronetwork e Delegato R&I Confagricoltura.



A Biella il locale ideale per gustare una vasta gamma di birre eccezionali abbinata a piatti con ingredienti del territorio e molto originali.

## Birreria Biellese

**M**etti la fassona piemontese, metti il sushi giapponese, ed ecco il “crushi”: la specialità di carne cruda (di fassona, appunto) e riso preparata in svariate versioni dalla Birreria Biellese, locale aperto una quindicina d’anni fa a Biella in Piazza Curiel, e che unisce cucina con ingredienti locali a birra ed altre bevande.

*“Quando io e il mio socio abbiamo aperto – racconta il titolare, Andrea Boccato – siamo partiti con il proposito di offrire prodotti di qualità, quanto più possibile locali: ci siamo quindi specializzati nella carne, rigorosamente piemontese”. Troviamo quindi sia primi che secondi, sia di carne che vegetariani, ma anche hamburger, pizze, focacce, tasche ripiene e insalatone. In quanto alla birra “abbiamo voluto spaziare un po’ di più, nel senso che la sola produzione biellese non avrebbe soddisfatto le nostre esigenze: ma comunque senza venir meno al requisito della qualità*

*e dell’originalità dell’offerta”. Qualità e originalità che Boccato assicura di aver trovato nella collaborazione con **Balossino Bevande**, che propone le birre della selezione **QBA** (Quality Beer Academy) di Radeberger Italia. “Ci impegniamo particolarmente a studiare e proporre l’abbinamento tra cibo e birra per valorizzare al meglio l’uno e l’altro – prosegue il titolare – sia per i piatti fissi che per quelli stagionali, che variano in base all’offerta di prodotti del territorio. E questo in base naturalmente anche alle birre disponibili: variamo infatti periodicamente l’offerta”.*

Tra le birre disponibili, Boccato cita in particolare le birre alla spina, ossia “Weissbock, Kardinal, Altenmunster 1544, Complot Ipa e Hövels Bitterbier. Quest’ultima in particolare è molto apprezzata con il Crushi”.

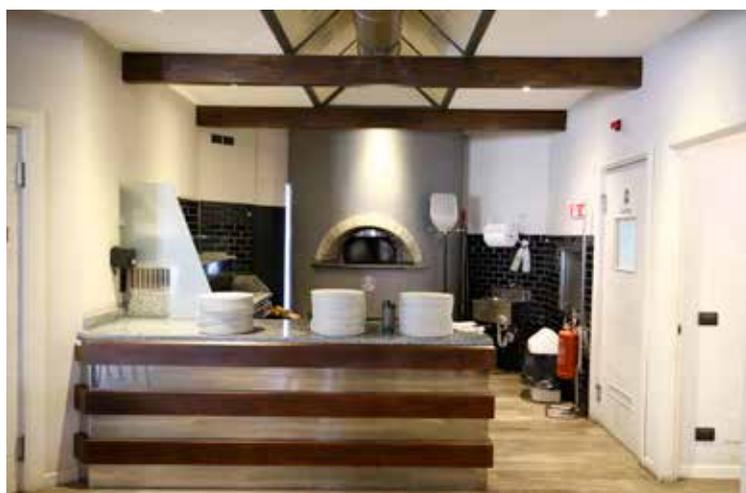
Oltre alle birre, la Birreria Biellese offre anche altre bevande





de; tra cui una serie di liquori e digestivi prodotti da piccoli artigiani locali, con bacche ed erbe della zona. *“A Biella, ad esempio, è famoso il Ratafià – racconta Boccato –: e noi offriamo una bevanda di questo genere, ma realizzata appunto in maniera artigianale”.*

La Birreria dispone di una terrazza per le serate della bella stagione, di una sala di impronta moderna, e di una zona ispirata ai pub tradizionali dove c'è il bancone; dietro al quale sta la responsabile Irene Pegoraro, premiata da Birra&Sound al Beer & Food Attraction di Rimini con la targa di Master Tap. Una garanzia che la birra non solo sia di qualità, ma anche servita al meglio.



Serenità, tranquillità, buon cibo e ottima birra è quello che troverete a Vieste in un palazzo dell'800 se vi fermerete da "Cimabue - Birreria & Braceria" a Corso Lorenzo Fazzini 51.



**A** Vieste in un palazzo dell'800 con un grande giardino interno fra mura antiche troviamo **Cimabue - Birreria & Braceria**. Aperto dal 2019 e chiuso durante il periodo Covid, ha ripreso alla grande la sua attività questo giugno.

Il locale prende il nome dalla famiglia di **Nicola D'Altilia**, gestore del locale, che aveva come soprannome proprio "Cimabue". Il colore bianco dà respiro a chi decide di passare una serata in compagnia di buona carne. Perché Cimabue è innanzitutto una braceria, non una classica braceria dove si trova legno e colori scuro, ma una braceria medio alta che offre un'ampia scelta di qualità. Dalle carni alle pinse gourmet, passando per degli ottimi panini anch'essi gustosi e ricercati.

L'ampio spazio nel giardino interno permette comodità e relax, che tu voglia passare una serata cenando fuori o semplicemente sorseggiando una birra fresca. Qui al Cimabue troverai birre sempre freschissime grazie alla presenza di una cabina refrige-



rante h 24 che permette ai fusti delle birre alla spina di essere sempre alla giusta temperatura e dissetanti. Quattro sono le vie alla spina e, con il supporto e su suggeriri-





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



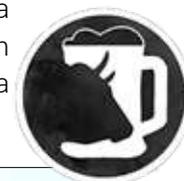
da sx Nicola, una dipendente del Cimabue e Pasquale di Partesa Adriatica

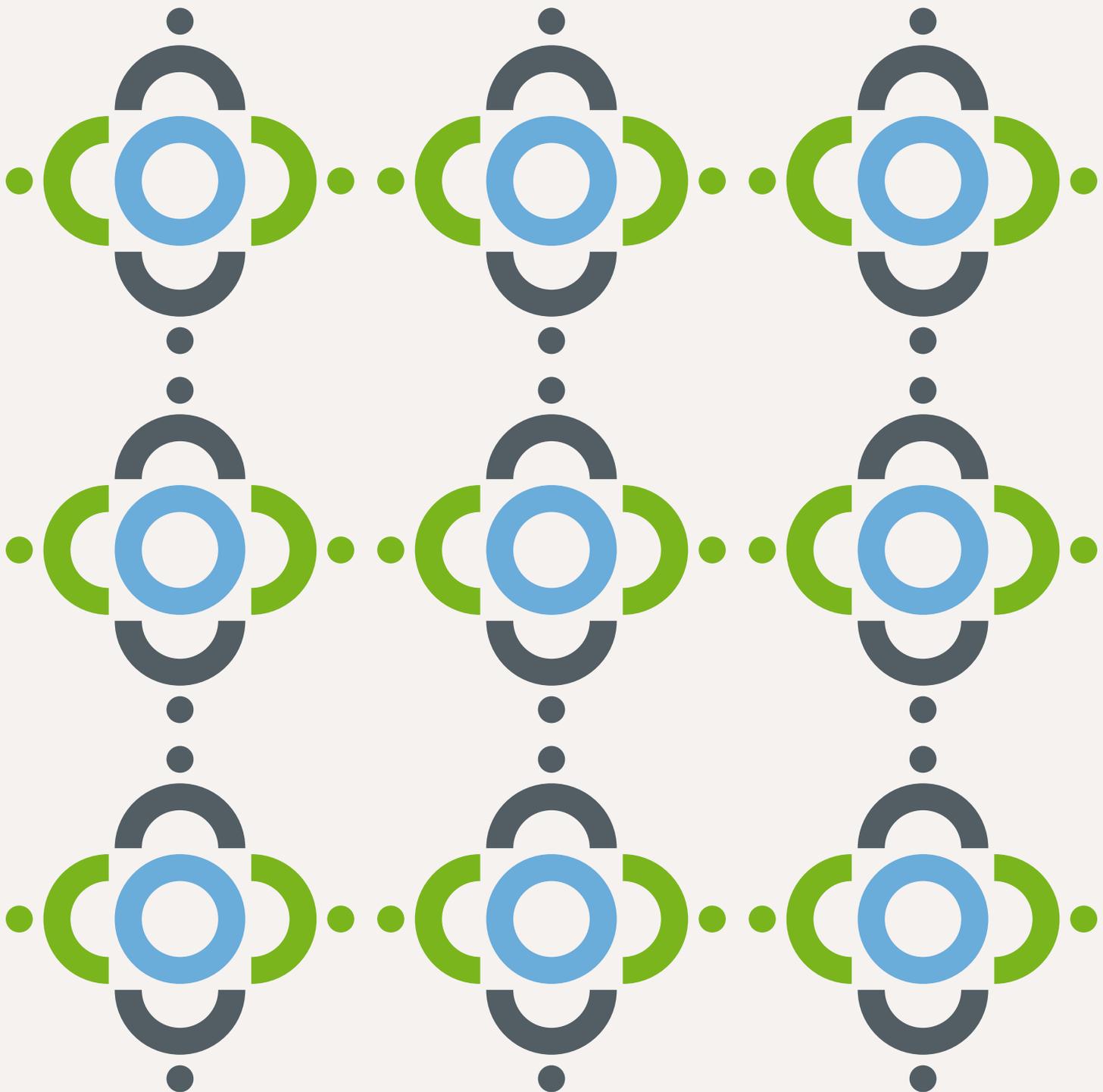
mento di **Pasquale di Partesa Adriatica**, di recente Nicola ha introdotto nella sua offerta le **birre Eichbaum**, la doppio malto e la bionda non filtrata, entrambe molto bevibili che sono state accolte positivamente dalla clientela.

Una clientela che vuole ricercatezza e qualità è quella che frequenta il Cimabue, non solo turisti ma anche clienti fissi a cui piace passare le serate in buona compagnia. D'estate poi le serate nel giardino interno sono allietate anche da ottima musica dal vivo.

La qualità della carne, con un'accurata offerta giornaliera, rende ogni piatto gustoso e ricercato, dalla fiorentina alla Tomahawk, passando per costate di vitello e tartare.

Insomma "Cimabue - Birreria & Braceria" non può non essere una tappa per chi è o va a Vieste, il posto giusto per una serata in serenità e tranquillità accompagnata da buon cibo e birra fresca di qualità, il tutto incorniciato dalla bellissima location dell'800.





**CÒSMO**  
**FOOD**

L'evento B2B  
di riferimento  
per l'**Horeca**  
del **Triveneto**

**6-8** (Lun-Mer)  
**Novembre**  
**2023**  
Fiera di Vicenza

Food &  
Beverage

Professional  
Equipment

Contract &  
Hotellerie

Services &  
Technologies

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
Providing the future

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



Nel cuore di Pescara, dal 1995, un locale che negli anni è rimasto al top grazie alla capacità di capire le nuove esigenze del cliente.

## Temple Bar Irish Pub

*“Siamo un Pub irlandese, ma serviamo anche gli arrosticini: del resto siamo in Abruzzo, non potrebbe essere altrimenti!”.*

U sa l'ironia nel descrivere il pub di cui è titolare Stefano Sersante, che insieme a un socio ha rilevato sedici anni fa un locale che è poi diventato il Temple Bar Irish Pub di via Rigopiano 3 a Pescara. *“All'epoca il panorama era decisamente diverso - ricorda -: i pub in zona erano pochi, e con un'offerta sia di cibo che di birra che oggi ci apparirebbe decisamente limitata. Così ci siamo buttati, quasi per gioco e poco più che ventenni, nell'avventura di un pub irlandese, che nel tempo è cresciuto diventando quello che è il Temple Bar Irish Pub attuale; peraltro cambiando anche sede, otto anni fa, e rilanciando di conseguenza l'attività”.*



Un pub che, prosegue, non offre più solo birre delle tipologie e marchi più noti - perché *“ormai si assaggia di tutto, si cerca di capire anche birre che fino a pochi anni fa nemmeno si trovavano in giro”* - né solo semplici panini: *“Oggi, anche nel fare quelli, un pub deve ragionare come un ristorante - osserva -: noi abbiamo una ventina di panini speciali, con ingredienti e accostamenti provati e riprovati, fino ad ottenere la combinazione di gusti desiderata. Poi ci sono i fritti, gli arrosticini a cui ho accennato, le focacce, il tutto anche senza glutine”.* Proprio il senza glutine, sia per quanto riguarda il cibo che per quanto riguarda le birre, è un segmento a cui il Temple Bar pone particolare attenzione: *“Oggi è fondamentale avere questa accortezza - ribadisce Sersante -, perché l'intolleranza al glutine riguarda una parte sempre più am-*





*pia della clientela". Tra i risultati più significativi di questa convinzione c'è l'incontro con **Dimont, birificio artigianale di Arta Terme** (Udine), tra i pochissimi a lavorare esclusivamente senza glutine: "Posso dire che, quando ci hanno portato le birre, ci sono piaciute proprio a pelle - riconosce Sersante - . Basti dire che persino uno stile che io generalmente non amo, come la Blanche, in questo caso mi ha sorpreso. Senza contare che non si nota assolutamente*

*alcuna differenza con le birre tradizionali". Dimont si pone quindi in questo senso come uno dei marchi di maggior rilievo al Temple. Ultima nota "di colore" va agli arredamenti: il locale è infatti allestito come un ambiente "storico", dal bancone alle vecchie macchine da scrivere e da cucire, ai violini sulle mensole, a un caminetto sovrastato da una grande cartina geografica d'altri tempi.*



—  —  
**La birra  
 ad alta  
 bevibilità.**



**DIMONT**

BIRIFICIO ARTIGIANALE



Arta Terme, Udine

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



Il 24 maggio scorso, Bitburger Braugruppe ha organizzato un evento di successo presso la scuola Ad Horeca, a Modugno (Bari), dove ha sede l'Azienda di Distribuzione Cippone & Di Bitetto, partner del noto gruppo birraio tedesco.

## Presentazione ufficiale di *Bitburger Unfiltered*

di Daniela Morazzoni

Alla presenza di un selezionato gruppo di clienti, del team di Ad Horeca, scuola di Formazione e Consulenza Food & Beverage, e dello staff di Cippone & Di Bitetto, è stata illustrata, unico evento in Italia con la presenza dell'*Head Brewer*, **Dr. Stefan Meyna**, la nuova birra di Bitburger Braugruppe, la **Bitburger Unfiltered**. L'introduzione all'evento ha visto la brillante e concisa panoramica di Bitburger Braugruppe e dei suoi marchi presentata addirittura dall'*Head of International Division*, **Sebastian Ellies**, accompagnato per l'occasione da **Sabine Kalenborn**, *Regional Sales Director South West Europe*, **Detlev Mölter**, *Head of Trade Marketing*, **Markus Brossette**, *Senior*

*Manager International Marketing*, **Sarah Krein**, *Trade Marketing Manager*, e dall'italiana **Daniela Palazzi**, *Area Manager Centro e Sud Italia*.

Protagonista della giornata la nuova **Bitburger Unfiltered**, perfettamente in linea con la tendenza della birra naturale non filtrata che sta conquistando i beer-lovers in tutto il mondo, prodotta secondo gli standard di qualità superiore della Bitburger Premium Pils – ricordiamo che il luppolo è sottoposto a severi controlli e solo dopo ottiene il sigillo di garanzia della qualità, il Bitburger Siegelhopfen di fama mondiale, e che l'acqua utilizzata è pura acqua di sorgente - ma la innovativa



*Head Brewer Dr. Stefan Meyna*



*Sebastian Ellies e Dr. Stefan Meyna*

Unfiltered si avvale anche del lievito naturale che rimane nella birra conferendole colore velato e dolcezza maltata.

La **Bitburger Unfiltered**, con un grado alcolico di 4,9% vol., dal colore dorato naturalmente torbido e schiuma bianca a pori fini persistente, ha un bouquet pulito, delicato, fruttato di miele, cereali maturi, pane bianco e fragranti erbe di montagna. Amabile al palato, con un tocco di dolcezza maltata arricchita dalla nota luppolata tipica di Bitburger, che dona un sapore fresco e amaro, è una birra dall'aroma intenso e dal gusto pieno e autentico.

Bitburger Unfiltered conquista! Alla presentazione della Bitburger Unfil-



tered è seguito un affascinante esempio di food pairing, guidato dal mastro birraio Stefan Meyna, in cui, a tre birre di Bitburger Braugruppe, la **Bitburger Unfiltered**, la **Bitburger Premium Pils** e la **Crew Republic Drunken Sailor**, sono state abbinare proposte gastronomiche create dal team di docenti della scuola Ad Horeca/Cippone.

Interessantissime e golose le scelte fatte, ecco il menu proposto:

- **"Cuoppo"**, cioè il cartoccio a forma di

cono, **con frittura di mare** e Bitburger Premium Pils;

- **Show cooking** con **primo piatto** in abbinamento alla Bitburger Unfiltered;

- **Mini hamburger** con **salse homemade**



Rosario Piergianni e Daniela Palazzi

de accompagnati con la **CREW Republic Drunken Sailor**;

- **Dessert** in abbinamento al **BITdrink** studiato, creato e realizzato dai Trainer Ad Horeca.

Un perfetto esempio di quante eccellenti combinazioni gastronomiche si possano realizzare con le birre del Gruppo Bitburger, a conferma dell'importanza della corretta informazione e completa formazione rivolta a clienti e gestori del canale horeca, elementi essenziali, insieme ai valori di qualità, sostenibilità, innovazione, per contribuire, insieme a scuole di formazione innovative e preparate come Ad Horeca, a diffondere cultura della birra, sostenere l'affermazione dei locali birrai e soddisfare la domanda del consumatore. L'evento appena descritto è un esempio lampante di divulgazione della cultura birraia a vantaggio di tutti i componenti la filiera.



Sabine Kalenborn

# Brand Ambassador Birra Amarcord

un volto che porta passione e cultura birraria a gestori e distributori

Quando si parla di Birra Amarcord, si fa riferimento a molto più di un semplice birrifico familiare indipendente. Questa realtà italiana rappresenta un'esperienza unica nel mondo della birra, che va oltre la produzione di eccellenti birre di qualità brassate con grande competenza, con tecnologie all'avanguardia, con know-how ultraventennale e con le migliori materie prime italiane.

Tra le persone che aiutano l'azienda nel suo percorso di diffusione della cultura birraria, troviamo **Gianmaria Celli**, un appassionato **Brand Ambassador** e **Biersommelier** diplomato presso la Doemens Academy di Monaco di Baviera.

La sua presenza attiva e coinvolgente è un vero valore aggiunto per tutti coloro che collaborano con il Birrifico, sia come distributori che come gestori di locali. Gianmaria offre loro un supporto completo, grazie alla conoscenza approfondita della birra e all'esperienza nel settore, e fornisce, oltre a suggerimenti sulle scelte di assortimento e sulle caratteristiche dei prodotti e del loro impiego, una vera e propria consulenza personalizzata.

Ma Gianmaria non si ferma al ruolo di supporto, è un vero e proprio messaggero del "sapere di birra", grazie anche a momenti di formazione di cui è promotore e protagonista presso i punti vendita, incontri con staff e clienti che hanno l'obiettivo di aiutare il gestore ad accrescere la preparazione birraria del consumatore finale. Questi eventi offrono un'opportunità unica di scoprire e apprezzare le birre del Birrifico romagnolo attraverso degustazioni guidate, abbinamenti gastronomici, racconti ed aneddoti sulla storia e le caratteristiche di ogni birra.



Grazie al suo impegno e quello della squadra di Birra Amarcord, il brand continua a crescere e ad affermarsi come punto di riferimento nel panorama della birra italiana e, in parallelo, riesce a coltivare una relazione diretta con coloro che apprezzano e promuovono il suo marchio in Italia e nel Mondo.

In ultimo è importante sottolineare che Birra Amarcord investe da sempre nella formazione interna dei propri collaboratori, siano essi birrai oppure commerciali. Sono infatti ben otto le persone formate nel corso degli anni presso la Doemens Academy che hanno conseguito la qualifica di Biersommelier.

La presenza di professionisti così preparati dimostra l'attenzione che Birra Amarcord dedica alla qualità delle proprie birre e alla diffusione della cultura birraria.



Loris Lorenzi, area manager Birra Amarcord, e Gianmaria Celli



# Amarcord®

BIRRIFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

NATURALMENTE ITALIANA

AMARCORD BIANCA - 4.9% VOL.

AMARCORD IPA - 6.0% VOL.



LA FAMIGLIA DEI FUSTI  
SI ALLARGA



Realizzata fin dal lontano 1884 in un'atmosfera di pace, nell'Abbazia di Nostra Signora di Koningshoeven in Olanda, è uno dei pochi birrifici al mondo a poter vantare il marchio ATP "Authentic Trappist Product".

# La Trappe

*la birra perfetta per "assaporare" il silenzio*

IN VETRINA

Il profumo di luppolo, lievito e malto si sprigiona e si diffonde nell'aria dell'**Abbazia di Nostra Signora di Koningshoeven** a Berkel-Enschot, in Olanda. È qui che **la birra La Trappe** nasce e continua a essere prodotta, in un'atmosfera di pace e tranquillità, **fin dal 1884**, grazie al lavoro dei monaci "trappisti" (il cui nome deriva dal territorio di origine: Soligny-La-Trappe, in Francia). Il risultato è un metodo produttivo basato sui principi fondamentali dell'ordine stesso: **silenzio, austerità e attenzione verso il prossimo**.

Oggi il birrificio dell'Abbazia di Koningshoeven è **uno dei pochi a poter vantare il marchio ATP "Authentic Trappist Product"**, rilasciato dall'*International Trappist Association*, ente che ne garantisce l'origine e il rispetto di alcuni criteri. Nello specifico: **produzione in un'Abbazia Trappista, supervisione da parte dei monaci** e parte del **ricavato devoluto in beneficenza**.

La stessa attenzione e devozione riservata alle persone, viene dedicata anche alla **salvaguardia ambientale**: l'acqua utilizzata per la produzione viene prelevata dalla sorgente e restituita

all'ambiente dopo un trattamento biologico. Le materie prime vengono acquistate da agricoltori locali e, per evitare gli sprechi, i prodotti residui destinati ad altre produzioni.

La dedizione, il silenzio e la meditazione che regnavano nei tempi antichi tra le mura dell'Abbazia **danno origine ancora oggi al gusto e agli aromi di tutta la gamma La Trappe**, composta da birre con un carattere completamente diverso tra loro (**La Trappe Witte Trappist, La Trappe Blond, La Trappe Dubbel, La Trappe Isid'or, La Trappe Tripel, La Trappe Quadrupel**).

**L'utilizzo di ingredienti naturali nel processo di produzione della birra** - luppolo, orzo, lievito e acqua della sorgente del territorio; **la fermentazione effettuata con un tipo di lievito più attivo a una temperatura equilibrata**; **il riempimento delle bottiglie con birra, lievito e zucchero** - che consentono alla birra di continuare a fermentare in bottiglia: elementi unici che permettono la creazione di un prodotto speciale, arrivato fino ai giorni nostri e rimasto fedele agli stessi principi che gli diedero origine.



## TRA I PRODOTTI DI PUNTA

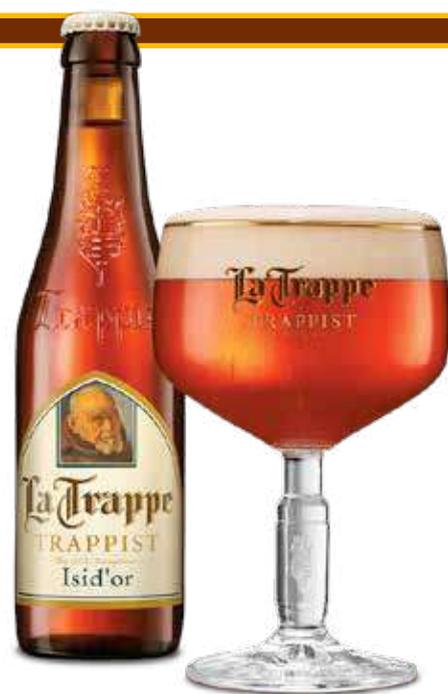
**La Trappe Blond:** nata da una ricetta preziosa, elegante e coinvolgente ma allo stesso tempo accessibile e amata da tutti i palati. Si presenta con un colore biondo dorato e una schiuma cremosa e persistente. Il profumo fruttato e fresco evidenzia un perfetto equilibrio tra malti, luppoli, note di frutta e agrumi. Il risultato è una birra piacevole, morbida e fresca, che combina le note dolci del malto a quelle più amare del luppolo con un finale perfettamente equilibrato.



**La Trappe Witte Trappist:** l'unica birra trappista bianca al mondo. Non filtrata e rifermentata in bottiglia, ha colore biondo paglierino con lieviti in sospensione che la rendono velata. Ha una schiuma compatta e persistente. L'aroma è rinfrescante grazie all'uso del malto di frumento che si unisce a note di luppolo floreali e fruttate (agrumi, pesca, albicocca). Il gusto è piacevole, maltato e frizzante per l'alto contenuto di acido carbonico. Il retrogusto è amaro e secco, finemente acidulo. Tutte caratteristiche che la rendono una birra piacevole, rinfrescante e dissetante.



**La Trappe Isid'Or:** birra in stile ale nata per festeggiare il 125° Anniversario del birrificio dell'Abbazia di Koningshoeven, in onore di Padre Isidoro, il primo Mastro birraio dell'Abbazia, il cui successo fu tale che la produzione divenne fissa. Dal colore ambrato, con una schiuma di colore chiaro, presenta una piacevole ed elegante combinazione di note erbacee, floreali e fruttate. A completare il tutto un gusto lievemente dolce, che richiama note di caramello accompagnate da una punta piacevolmente amara alla fine. Un perfetto equilibrio tra semplicità e complessità.



### Info su Royal Swinkels Family Brewers

Royal Swinkels Family Breweries N.V. è la holding del gruppo Swinkels Family Brewers, azienda a conduzione familiare indipendente al 100%. La famiglia Swinkels guida da sette generazioni consecutive un gruppo di aziende che attualmente comprendono birrifici in diverse sedi: il birrificio Bavaria a Lieshout (Paesi Bassi), il birrificio De Molen a Bodegraven (Paesi Bassi), il birrificio Palm e il birrificio De Hoorn a Steenhuffel (Belgio), il birrificio Rodenbach a Roeselare (Belgio) e il birrificio Habesha a Debre Birhan (Etiopia). La famiglia collabora inoltre con il birrificio De Koningshoeven a Berkel-Enschot (Paesi Bassi). Oltre 1.800 dipendenti lavorano in Swinkels Family Brewers in tutto il mondo, tutti con un obiettivo comune: offrire ai consumatori una birra adatta per ogni occasione. Swinkels Family Brewers ha ricevuto la designazione "Royal" il 27 marzo 2019 e da allora si chiama orgogliosamente Royal Swinkels Family Brewers



**Royal Swinkels**  
family brewers

# Casillo Food & Beverage e HB München

di Chiara Andreola

Oltre cinquant'anni di esperienza nel settore HoReCa, con un occhio all'innovazione di prodotti e servizi: è così che si presenta la Casillo Srl, azienda di distribuzione di Sala Consilina (SA), nata a inizio anni Settanta da Arcangelo Michele Casillo. All'epoca, racconta il figlio Giuseppe – subentrato negli anni Novanta insieme ai fratelli Raffaele, Gemma e Emiliana – l'azienda si dedicava all'imbottigliamento e commercio di vino; ma ha poi conosciuto una significativa evoluzione, tanto che *“oggi contiamo oltre 7000 referenze tra superalcolici, vini e birre, che la fanno da padrone a livello quantitativo. Negli ultimi dieci anni abbiamo poi inserito anche il comparto food, così da accompagnare le bevande ai principali prodotti per la ristorazione: ad esempio trattiamo farine per pizza da quattro mulini, salumi e formaggi”*. Nel 2012 è stata infine aperta un'enoteca nei pressi del punto ingrosso, per la vendita di vini e superalcolici.

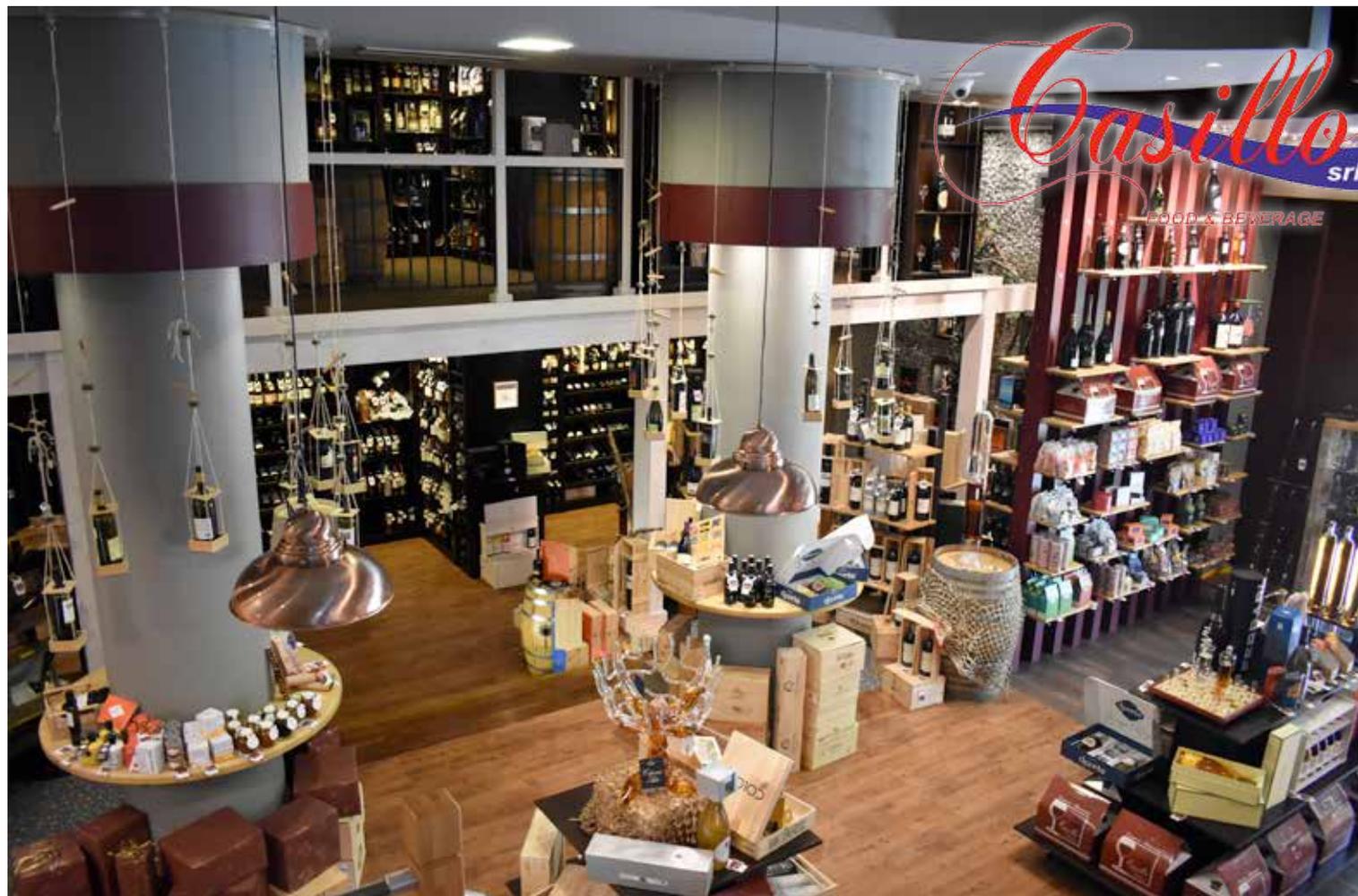


L'azienda conta oggi su una superficie totale di 20.000 metri quadrati, di cui 5000 coperti, e 25 unità lavorative fisse più una decina di stagionali; e opera nella provincia di Salerno e nella zona limitrofa della Basilicata, tramite una rete di vendita interna con dieci

persone dedicate ed otto consegnatori.

Operatività che non tocca solo la fornitura di beni, ma anche di servizi: *“Teniamo corsi di formazione in collaborazione con i produttori – spiega Casillo –, in particolare per quanto riguarda il mondo*





del caffè e della birra, utilizzando a questo scopo anche la nostra enoteca. Poi offriamo l'installazione e assistenza per impianti di spillatura e macchine da caffè, organizzazione di eventi, progettazione di menù e carta dei vini e delle birre”.

Appunto nel solco birra si inserisce il rapporto di Casillo con **HB München**, consolidato da ormai una quindicina d'anni; che vede ora l'ingresso della nuova **HB Pure**, l'ultima nata della celebre birreria di Monaco, pensata specificatamente per il mercato italiano. “Ci siamo trovati benissimo da subito, crescendo anno dopo anno – assicura il titolare –; e siamo stati tra coloro che hanno promosso sin dal primo momento la HB Pure, credendo nel prodotto. In Germania per le bottiglie di birra predomina il formato da 50 cl, ma in Italia, e nel nostro territorio nello specifico, fa molta fatica ad imporsi: per questo ci siamo fatti appunto promotori di una referenza in formato 33 cl, snella e facile a bersi, e pensata per il settore HoReCa, al quale noi ci dedichiamo in maniera esclusiva”.

La HB Pure è stata inserita a inizio 2023, e quindi è ancora presto per parlare di bilanci veri e propri; però Casillo as-

sicura che “là dove l'abbiamo proposta è stata ricevuta molto bene, come confermano i numerosi riordini. Poi, come è noto, per la birra il grosso dei consumi avvengono d'estate, che al momento è ancora in corso, e quindi non è possibile fare una valutazione precisa. Si tratta comunque di una **birra pensata per tutte le stagioni in virtù del suo essere giovane, versatile e sbarazzina**: il nostro obiettivo è quello di usare i mesi più caldi per creare una sorta di zoccolo duro di appassionati anche per i mesi invernali. Si tratta quindi di un prodotto centrale nella nostra strategia”.



Un ultimo commento va alla situazione post Covid: “Come tutto l'HoReCa siamo all'epoca rimasti totalmente paralizzati, però con le riaperture abbiamo sperimentato un vero e proprio boom grazie alla forte attesa da parte dei clienti di un ritorno nei locali. Posso dire che abbiamo superato le criticità, però indubbiamente molte cose sono cambiate nel modo di operare delle aziende: in particolare in quanto a politiche dei pagamenti più restrittive, per tutelarsi dalla mancata riscossione dei crediti che tanti problemi ha creato in pandemia”.



# THERESIANER e Renato Bosco

## *Un sodalizio di gusto e qualità*

Lo spirito di ricerca, la sensibilità nell'utilizzo delle materie prime, la cultura e il rigore di una professionalità affinata negli anni: nasce dalla condivisione di una filosofia impostata **sulla qualità il sodalizio tra Theresianer e Renato Bosco**. La collaborazione tra la più piccola industria della birra italiana e il "Pizzaricercatore", divenuto Ambassador Theresianer da diversi anni ormai, prosegue nella costante propensione allo studio di nuovi abbinamenti che sappiano esaltare con raffinata cura e contemporanea originalità i diversi stili di birra.

Gli abbinamenti ai lievitati studiati da Renato Bosco nascono dalla profonda conoscenza delle birre Theresianer, con la certezza condivisa che la qualità inizia dagli ingredienti e prosegue nel rispetto della migliore tradizione.

Ingrediente fondamentale per entrambe le realtà è la passione per il ben fatto, passione che si fa comune denominatore in eventi e serate come quella dello scorso maggio a San Martino Buon Albergo.

Renato Bosco Pizzeria, il locale o meglio la "sala di degustazione" di Renato Bosco, è stato il palcoscenico di un racconto a quattro mani, un viaggio tra le celebri creazioni originali tra

cui Mozzarella di pane®, Pizza Crunch®, Pizza DoppioCrunch®, Aria di Pane® con topping ricercati, esaltate dagli abbinamenti con le birre Theresianer, ciascuna selezionata per il suo carattere distintivo.

**Wit**, con la sua dolce freschezza fruttata ha dato il benvenuto con l'Amuse bouche dello chef a cui è seguita **Premium Lager** abbinata a **Mozzarella di pane®** Pomodoro, spuma di Basilico, Burrata, croccante di Pane speziato. Ad esaltare **Pizza Crunch®** Crema di Sedano e Carote, Verdure di stagione, Mandorle il gusto secco e l'inconfondibile nota amara di **Premium Pils**. Le note fruttate e sentore di caramello di **Vienna** sono state perfette per accompagnare **Pizza DoppioCrunch®** Fiordilatte, Provolone affumicato, Pulled pork, Verdura in foglia e Salsa verde. Il percorso di gusto è proseguito con **Aria di Pane®** Pomodoro, Capperi, 'Nduja, Acciughe, Olive nere e **India Pale Ale**, scelta per la sua tipica intensità ed il profumo esplosivo di agrumi e fiori. Tocco finale con **Strong Ale**, apprezzata anche come birra da meditazione, qui in abbinamento con "Panettone tutto l'anno", Lievitato dolce servito con gelato Vaniglia o Cioccolato.



da sx Renato Bosco e Lorenzo Tomaselli, responsabile commerciale Theresianer



# Vivivil'online

**POST  
NEWSLETTER  
ARTICOLI**  
e tanto altro

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

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



Vieni a scoprire  
il nostro portale



**B&S**



# L'onda lunga del Gin

**N**on meravigliatevi se torniamo a parlar di gin, non se ne può fare a meno alla luce di dati che ci giungono da diversi istituti di ricerca, tutti di riferimento come il prestigioso IWSR, acronimo di International Wine & Spirits Research, specializzato in analisi di mercato al cui Drinks Market Analysis abbiamo attinto, o Circana, nata lo scorso anno dalla fusione di IRI, Information Resources Inc., e The Npd Group, leader nella consulenza per la gestione ed interpretazione del comportamento dei consumatori, senza dimenticare i dati NielsenIQ che evidenziano, confermando quanto gli operatori horeca toccano costantemente con mano, come oggi il consumatore sia, anche nel bere fuori casa, alla ricerca di nuove esperienze, nuovi sapori.

Il vostro cliente è disposto a spendere di più ma vuole prodotti di qualità “garantita”, premium, nasce così il concetto della “premiumizzazione” che attraversa tutto il mondo beverage, ma non gli basta, non si accontenta, vuole ancora di più, vuole conoscere storia, cultura, tradizione del prodotto, scoprire il suo legame con il territorio, se è rispettoso dei principi della



sostenibilità, meglio ancora, e questo è il fenomeno più eclatante, se artigianalmente lavorato.

Quale distillato risponde in modo sensibile a queste esigenze? Certamente il gin e, come sottolinea IWSR, *la domanda*





da parte dei consumatori di bevande uniche e incentrate sull'artigianato ha trasformato e continuerà a trasformare questo settore. I piccoli distillatori sono stati cruciali per la crescita del mercato del gin: l'emergere del movimento del gin artigianale, sottolineando le sue credenziali di provenienza, ... corrisponde al crescente interesse dei consumatori per le storie autentiche del marchio... Eppure, eppure, e vi prego di tener conto di quanto segue, il movimento artigianale, la sua innovazione e il successo di mercato sono da lodare, ma questo non racconta tutta la storia: il gin più venduto al mondo non è artigianale!

Diamo un'occhiata ai dati, non sempre uniformi, talvolta contraddittori, ma che non lasciano dubbi sull'andamento del gin con segno positivo, un'onda lunga a cui molti non credevano.

Trend in crescita per il mercato del gin che nel 2022 ha registrato, a livello globale, un valore di quasi 14 miliardi di dollari e che, secondo **Market Data Forecast**, è destinato a raggiungere più di 19 miliardi nel 2028 con un aumento percentuale del 5,9% (secondo **Statista Market Insights**, piattaforma online di statistica diventata in pochi anni leader tra i fornitori globali di dati di mercato e di consumo, il tasso annuale di crescita è +7,71%).

Un trend che sembra non volersi fermare quindi: **IWSR Drinks Market Analysis** ha stimato che il valore di questa industria

potrebbe raggiungere i 40 miliardi di dollari entro il 2024.

E il nostro mercato italiano? È buon protagonista sul mercato del gin. Secondo i recenti dati di **Statista**, per l'Italia il trend di crescita annuale tra 2023 e 2027 è addirittura del +8,7% e un fatturato stimato in quasi 80 milioni di dollari nel 2023 per un volume totale di quasi 4 milioni di litri consumati. Del resto è evidente che negli ultimi anni c'è stato un crescendo di produzioni artigianali, alcune di gran qualità, e, dato interessante, diffuse su tutto il territorio nazionale.

Il paragone che da tempo è stato fatto tra il fenomeno della birra artigianale con il gin artigianalmente prodotto è sempre più realistico, soprattutto nella dimostrata capacità di ricerca di tanti appassionati distillatori, nella creatività applicata alla selezione delle botaniche, nel rispetto dei frutti della propria terra... non sono forse questi gli argomenti a cui più si riferisce il moderno consumatore?

Se quindi ci dovessimo chiedere se il successo del gin sarà un fenomeno passeggero, addirittura destinato a finire come alcuni preconizzano, la risposta è che fintanto sarà capace di esprimere storia, origini, cultura di un territorio e sarà prodotto con autentica passione e non solo "speculativamente", la sua sarà un'onda lunga destinata ad accompagnarci... a lungo, per l'appunto.



# I gin che ci piacciono

## ARGINTUM 925

È il primo gin dell'Argentario, nato all'insegna della territorialità, in particolare del made in Tuscany, Sviluppato da **Simone Alocci**, titolare e Bar Manager dello *Sparkling American Bar* di Porto Santo Stefano, questo *mediterranean gin* punta a raccontare la sua terra attraverso le botaniche che più la rappresentano: rosmarino, salvia, limone, cedro, coriandolo, angelica e mirto, oltre alle immancabili bacche di ginepro. Un gin che fa assaporare l'estate tutto l'anno, perfetto per un ottimo gin tonic e molto versatile nella miscelazione classica e contemporanea.



## CINQUE TERRE

Dall'unione delle Cinque Terre liguri nasce il gin che unisce, al ginepro biologico di alta qualità, 5 botaniche naturali, ognuna legata a un borgo: maggiorana di Riomaggiore, salvia di Manarola, basilico di Corniglia, rosmarino di Vernazza, limone di Monterosso. La balsamicità del ginepro si armonizza con i sentori di macchia mediterranea dati da queste aromatiche, mentre la freschezza del limone porta note agrumate. Ottima all'assaggio la corrispondenza gusto olfattiva. Le sensazioni in bocca rimandano ai gin di tradizione classica con un robusto tenore alcolico.



## DISONESTO

Un *Navy Strength Gin* che, dopo una lunga traversata, sbarca in Puglia per esaltare aromi e sapori del territorio, infatti le botaniche utilizzate da **Angelo Panegos**, ginepro, coriandolo, liquirizia, pistacchio, limone, sono il risultato della sapiente combinazione degli aromi della consuetudine e i sapori delle erbe autoctone. Disonesto ha un profilo cristallino e trasparente che, insieme ai suoi profumi, avvolge il palato con un sorso caloroso e gusto leggermente speziato. Un gin da meditazione, intenso ma morbido.





## GINEPRAIO

*Amphora Navy Strength Gin*, la versione del London Dry Gin imbottigliato a piena gradazione, 57%, e invecchiato per 6 mesi in un'anfora di cocciopesto, materiale simile alla terracotta in cui la microossigenazione migliora il gin a livello organolettico. Ginepraio parla toscano, le 7 botaniche aromatiche tra cui il ginepro, la rosa canina e l'elicriso sono raccolte in Maremma, in Val D'Orcia, nel Chianti. I sentori sono quelli incisivi del ginepro, subito ammorbidito da note floreali, mentre il coriandolo e le note agrumate sul finale creano in bocca il giusto mix di gusto.



## HELBA

Un *London Dry Gin* dall'isola d'Elba, limpido, cristallino, trasparente. Al naso prevalgono sentori di macchia mediterranea: mirto e menta selvatica appena accennata si fondono con una leggera nota salmastra data dalle alghe. In bocca il sapore è fresco e aromatico, con un ginepro mai invasivo ma presente per conferire note balsamiche. Il finale è morbido grazie alle castagne secche e alla naturale dolcezza delle bacche di ginepro. Helba, per i suoi aromi e la sua delicatezza, si sposa perfettamente con toniche di tipo "indian".

## MEDITERRANEO

Dal connubio di un'idea italiana e dell'esperienza di distillatori londinesi, un *London Dry Gin* il cui nome ne identifica l'essenza: un'armonia di aromi, arancia, angelica, cardamomo, coriandolo, lavanda, liquirizia e ginepro, accuratamente selezionati per provenienza geografica e parametri di prodotto biologico. *Un grande gin dal sapore pieno che riempie la bocca. Una significativa nota di agrumi dalla buccia d'arancia amara bilanciata da note floreali della lavanda e ammorbidita dalla liquirizia. Ha un lungo finale secco.* Parole del master distiller Charles Maxwell.





## MUMA GIN

Il primo gin italiano che contiene *acqua di mare purificata* e botaniche che richiamano lo spirito mediterraneo, camomilla, ginepro, cannella, iris, limone e arancia, note decise e delicate che si fondono in un mix inedito per coinvolgere tutti i sensi in un viaggio senza meta. Trasparente, limpido, come l'acqua di mare del Mediterraneo, gusto immediato di agrumi seguito dalla balsamicità del ginepro e infine note mediterranee. La leggera sapidità allunga ed esalta l'esperienza. Morbido in bocca, ha sapore avvolgente e delicato.



## NO.3

È il *London Dry Gin* distillato secondo una ricetta di **Berry Bros.&Rudd**, il più antico "Wine Merchant" di Londra che, ancora oggi, è responsabile della cantina personale della famiglia reale.

L'unico Gin a vincere per 4 volte come *Miglior Gin al Mondo* all'*International Spirits Challenge*.

La bottiglia, ridisegnata nel 2019, è esagonale per rappresentare le sue 6 botaniche provenienti da tutto il mondo: ginepro italiano, coriandolo bulgaro, Radice di Angelica polacca, bucce di arancia spagnole, bucce di pompelmo uruguayane, cardamomo guatemalteco. Un gin dal sapore vivace e autentico che accompagna in un immersivo viaggio sensoriale.

## TAURUS GIN

Nasce a Torino da Andrea e Giancarlo l'idea di un gin unico nel suo genere, le cui 7 botaniche, ginepro, cardamomo, angelica, coriandolo, zenzero, pepe rosa e pepe di Sichuan, raccolte principalmente a mano tra le valli Occitane del Piemonte, e l'acqua incontaminata delle Alpi danno origine a un gin dalle note piccanti e dall'insolito colore nero che, bevuto in purezza o in miscelazione, riesce a stupire gli occhi e il palato. Particolare l'aspetto estetico, caratterizzato dal colore nero e dalla bottiglia "decanter" da continuare a utilizzare a fine gin.



NATURAL DRINK  
**ERMAN'S**



**be tonic!**



 **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



## *ITV Ice Makers:* i professionisti del ghiaccio

**I**l ghiaccio è una risorsa di primaria importanza in molti settori professionali, dall'Ho.Re.Ca. all'industria alimentare, dalla grande distribuzione al settore sanitario.

È un elemento estremamente versatile, perché può essere realizzato in molteplici forme e con caratteristiche differenti in funzione dell'uso a cui è destinato: ad ogni tipo di ghiaccio corrispondono ambiti di applicazione specifici.

Per questo motivo ITV ha sviluppato un'ampia gamma di **Ice Maker professionali**, in grado di soddisfare le peculiari esigenze di ogni settore.

Anche nel mondo delle birrerie il ghiaccio è fondamentale per riempire casse e cestelli mantenendo la birra fresca e in condizioni ottimali anche fuori dal frigorifero. ITV offre soluzioni adatte a ogni tipo di attività, dalle piccole birrerie artigianali ai grandi bar e ristoranti, proponendo sia unità compatte da inserire sotto i banconi dei locali, sia macchine modulari che producono grandi quantità di ghiaccio. La capacità di produzione giornaliera va da 22 kg a oltre 650 kg in 24 ore.

### *Tipi di ghiaccio diversi per esigenze diverse*

Per scoprire qual è il prodotto più idoneo alle proprie necessità basta rispondere a tre domande: quale tipo di ghiaccio

occorre? Per quali scopi verrà utilizzato? Quanti chilogrammi al giorno ne serviranno?

### **Cubetto gourmet (Alfa Mini, Gala, Delta Max)**

Gli Ice Maker delle serie NDP, GALA e DELTA MAX producono cubetti di ghiaccio pieni, perfetti per bevande e cocktail perché raffreddano la bevanda senza annacquarela. Ideali per ristoranti, pub, hotel e locali.

### **Cubetto cavo (Quasar)**

La serie QUASAR produce cubetti cilindrici dotati di una cavità centrale: facili da tritare, ideali per bar e caffetterie.

### **Cubetto cubico SPIKA**

È uno dei più usati al mondo in self service, mense e stabilimenti con grande consumo di ghiaccio.

### **Pepite e ghiaccio granulare**

Gli Ice Maker delle serie IQN, IQ e IQF producono ghiaccio in forma di pepite, chip, diamante, granelli. Questi tipi di ghiaccio, caratterizzati da una bassa percentuale di umidità, trovano applicazione nel trasporto e l'esposizione di prodotti alimentari, nonché negli ambiti legati alla salute e al benessere (laboratori, ospedali, spa, centri benessere).



# WOLD TOP



**SPIRIT OF  
YORKSHIRE  
DISTILLERY**

**2003  
2023**

# 20 YEARS



# OF FAMILY BUSINESS FROM FIELD TO BOTTLE

IMPORTATI DA



@cuzziolcraft

Cuzziol Craft

# 67 volte Italia al *Barcelona Beer Challenge*

**G**iunto alla 8a edizione, il concorso **Barcelona Beer Challenge 2023**, ha visto l'Italia fare una collezione di premi. A vincere al Barcelona Beer Challenge come miglior birrificio è lo spagnolo Cosa Nostra Brewing, sempre spagnoli il birrificio più innovativo, 7 Vidas, e il miglior esordiente, il D'ua Sparkling Beer.

L'Italia ha raggiunto un grande risultato, 67 riconoscimenti complessivi, suddivisi tra 19 ori, 24 argenti e 24 bronzi.

**Kölsch e Dortmunder Export:** ORO per **Spitze** di *Acme*, ARGENTO per **Erika** del *Birrificio Serra Storta*, BRONZO per **Kolschederana** di *Babylon*

**American IPA:** ORO per **L'Ubalda** di *Chianti Brew Fighters*, ARGENTO per **Cactus** del *Birrificio Serra Storta*, BRONZO per **United** di *50&50*

**Smoke Beer:** ORO per **Alba** del *Birrificio Serra Storta*, ARGENTO per **Kuma** di *61Cento*

**German Weat Beer** ORO per **Bianca** del *Birrificio Serra Storta*, ARGENTO per **Weissbier** di *Birra Impavida*

**British Golden Ale:** ORO per **Mesubirra** del *Brewpub Trulla*

**Birre Sperimentali:** ORO per **Itesarat** del *Brewpub Trulla*

**English Porter:** ARGENTO per **Iscurigada** del *Brewpub Trulla*

**Fruit Beers:** ARGENTO per **RubuSlurm** di *Chianti Brew Fighters* collab. *BAD – Birrificio Agricolo La Diana*,

BRONZO per **Janis** di *Birra Nostrale*

**Session IPA:** ORO per **Mr Crocodile** di *50&50*, ARGENTO per **Bali** di *Vertiga*, BRONZO per **La Bestemmietta** di *Chianti Brew Fighters*

**Saison:** ORO per **Staion** di *Bionoc*, BRONZO per **Jordi** di *P3 Brewing Company*

**Amber Bitter European Beer:** BRONZO per **Alta Vienna** di *Bionoc*

**Lambic, Gueuze e Fruit Lambic:** ARGENTO per **Albicoppe** di *Bionoc*

**British Bitter:** ORO per **Toast** di *Diciottozerouno*, BRONZO per **Better Call Welly** di *50&50*

**Imperial Stout Wood-Aged Beer:** ARGENTO per **Sloth** del *Birrificio Lambrate*

**Strong European Beer:** ARGENTO per **Porpora** del *Birrificio Lambrate*, BRONZO per **Becco** di *Blink Brewery*

**Marzel e Dunkles Bock:** ARGENTO per **Birra Lambrate** del *Birrificio Lambrate*

**Rauchbier:** ORO per **Smoky Bomb** del *Birrificio Estense*, BRONZO per **Pavè** di *Birrificio Artigianale Horo*

**Munich Helles:** BRONZO per **Atheste Hell** del *Birrificio Estense*

**Dark European Lager:** ARGENTO per **Guadio** di *Beha Brewing Company*, BRONZO per **Munich B.E.** del *Birrificio Estense*



**Strong British Ale:** ARGENTO per **Emily** del Birrificio di Cagliari

**Spice, Herb or Vegetable Beer:** BRONZO per **Cream Heli** del Birrificio di Cagliari

**English IPA:** BRONZO per **Genneruxi** del Birrificio di Cagliari

**Grape Ale:** ARGENTO per **Birra Boh 14 IGA** di Mister B.

**Amber Bitter European Beer:** ARGENTO per **Pozzo 9** del Birrificio 4 Mori

**Hazy DIPA:** BRONZO per **Bilico** di Mister B.

**Hazy Pale Ale & other Specialty Pale Ale:** BRONZO per **Cowgirl** del Birrificio Legnone

**Fruit and Spice Beer & Specialty Fruit Beer:** BRONZO per **Birra Boschetto** di Mister B. collab. Birrificio dei Castelli

**Festbier e Helles bock:** ORO per **Bock** di Bradipongo, ARGENTO per **Game Over** di La Volpe e il Luppolo

**Specialty Spice Beer:** ORO per **Bandit** di Babylon

**Specialty IPA:** BRONZO per **Collesi Ipa** di Collesi

**American Pale Ale:** ORO per **Moxie** di Impavida, ARGENTO per **Ruggine** di Diottozerouno

**Commercial Specialty Beer & Mixed-Style Beer:** ORO per **M.I.C.A. 04** di Piccolo Birrificio Clandestino

**Blonde Ale:** ARGENTO per **Golden Ale** di Birra Puddu

**Belgian Blond e Golden Strong Ale:** ORO per **Giove** di Birrificio Sabino, ARGENTO per **La Mancina** del Birrificio del Forte

**Dark Mild e Brown Ale:** ORO per **Nevermild** di Ofelia

**Birre Storiche:** ORO per **Grommet** di Antikorpo Brewing, BRONZO per **Keller Pils** del Birrificio Claterna

**Dark British Ale:** ORO per **Valo** di Torre Mozza collab. Stimalti, BRONZO per **Olonella** del Birrificio di Legnano

**German Pils:** BRONZO per **Ionda** di Bradipongo

**Flanders Red Ale & Oud Bruin:** ARGENTO per **St. Julienbach** di Piccolo Birrificio Clandestino

**Belgian Ale:** BRONZO per **La Prima Cotta – Blanche** del Birrificio dell'Accademia

**Belgian Triple:** ARGENTO per **Ciuca** del Birrificio di Legnano, BRONZO per **Tripudio** di Beha Brewing Company

**Autumn & Winter Seasonal Beer:** ORO per **21 12** di Incanto, BRONZO per **Babbo Natale** di Birrificio Claterna

**Brett Beer & Mixed-Fermentation Sour Beer:** ARGENTO per **Mele Bebè** del Birrificio Sabino

**Catharina Sour (Brazilian):** ARGENTO per **Evoquesour #3** di Evoque Brewing

**Double IPA:** ARGENTO per **Monkey Planet** del Birrificio Legnone

**Standard American Beer:** BRONZO per **White Sensatio** di Radio-craft Brewery



## JOLANDA DI BIRRA FLEA



Per il decennale di Birra Flea, che è stato festeggiato alla grande a Gualdo Tadino (PG) il 17 e 18 giugno, è stata prodotta la birra del decennale. È **Jolanda**, una *black IPA* dalla schiuma fine e persistente color nocciola chiaro, una birra che profuma d'oriente, con lievi note di cacao e caramello donate dai malti scuri. Al naso la luppolatura a freddo le dona freschezza, le componenti resinose e agrumate del luppolo si fondono con il profumo del malto tostato. In bocca l'amaro è evidente e ben armonizzato con il gusto di cacao e caramello. Jolanda, nonostante sia una birra scura, è beverina e molto profumata.

## ALVENTO LAGER SENZA GLUTINE DA EDIT BREWING

Siamo alla seconda collaborazione di EDIT Brewing con **Alvento**, ***l'Italian Cycling Magazine*** con cui è già stata realizzata una birra dedicata agli amanti del ciclismo. La Alvento Lager senza glutine è una birra dal colore dorato e dai piacevoli sentori maltati, con delicate note di miele di acacia, crosta di pane e fiori bianchi, conferite dai luppoli tedeschi. L'aroma è moderato, la bevuta è scorrevole, piacevolmente dolce e secca sul finale. Una Lager dal grado alcolico contenuto (4,8% ABV), piacevole per tutti i palati, easy to drink ma soprattutto senza glutine!



BIRRE ARTIGIANALI

## DA BIRRIFICIO WAR ECCO LA BERLINER LIFE

La nuova one shot del Birrifico di Cassina de' Pecchi è una *berliner weisse* in stile classico, intramontabile e "strano ma vero" senza l'aggiunta di frutta. La **Berliner Life** è birra di gradazione alcolica bassa, 3,5% alc. vol., secca con una moderata acidità, estremamente bevibile, perfetta per l'arrivo dell'estate.



**VINSERVICE®**  
DISPTEK

Dispenser e refrigeratori mobili.  
Potenza, capacità e prestazioni elevate con la qualità e la garanzia di Vin Service.  
Perfetti per ogni tipologia di evento.

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

HE 600



COMPATTO  
versione mini o 3000



CRAFT TROLLEY  
versione Air o con CO2



LIFE 250

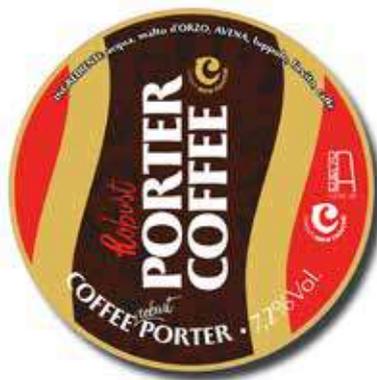


## DA CHIANTI BREW FIGHTERS



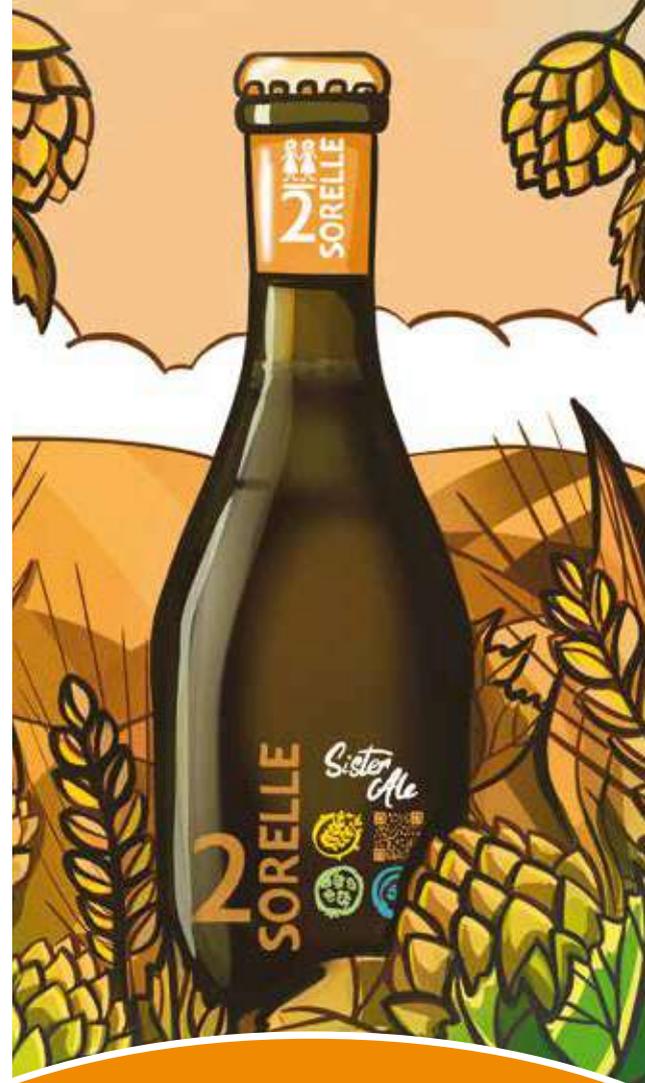
**La Bestemmia Collettiva 2023**, table beer - 3% ABV. Ispirata alla tradizione inglese, La Bestemmia Collettiva 2023 è una birra semplice e leggera, lontana dalle altisonanti luppolature, ma concreta e appassionante. Base multi pale e amber, lievito inglese e luppolatura tenue a base di East Kent Golding e Fuggle. Maltata, erbacea e floreale. Scorrevolissima, secca e non amara. Uno stile che invita alla condivisione, quindi perfetto per rappresentare il senso della Brew Fighters Community: convivialità e integrazione.

**Robust Porter Coffee**, coffee robust porter - 7,2% ABV. Nuova collaborazione con Pacamara Coffe Lab ed ecco un'altra birra con aggiunta di caffè, questa volta una miscela specialty coffee peruviana di varietà Caturra, Bourbon e Catuai, prodotta da Eli Chilcon. La miscela viene aggiunta su una base robust porter, una birra prodotta con un grist di malto pale e malti scuri selezionati, dalla media struttura e dal buon tenore alcolico. Una birra pensata ad hoc per esaltare le sfumature aromatiche di questa intensa miscela, con profumi che vanno dal cacao al caffè, fino a piacevoli note di toffee e ribes nero. Una versione più decisa e strutturata della recente Porter Coffee, che si distingue nel profilo aromatico per l'utilizzo di arabiche diverse. La super carica del caffè... più la super energia della birra!



# 2 SORELLE

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



INFO@VDGLASS.IT - WWW.VDGLASS.IT

**VDGLASS**  
DESIGN & TECHNOLOGY

[www.2sorelle.it](https://www.2sorelle.it)

info@2sorelle.it - Tel. 0141 844183

# DUE NEW ENTRY IN CASA IBEER

**V**oglia di estate, di sole e di vacanze? Quest'anno per affrontare la calura estiva, IBEER propone due novità assolute che aiuteranno a rinfrescarsi sia sotto l'ombrellone che durante le vostre serate in città! Oppure potranno rigenerarvi dopo le vostre escursioni in montagna.

Si tratta di due nuove IPA, la **No time for Karma** session IPA a bassa gradazione alcolica e la **Country IPA** una Red West Coast IPA.

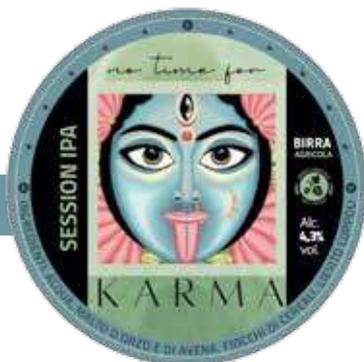
Vediamole più nel dettaglio

## NO TIME FOR KARMA: SESSION IPA

**Composizione:** acqua, malto d'orzo e di avena, fiocchi di cereali, luppoli europei e statunitensi, lievito.

*Alcool 4,2% - EBC 6,3 - IBU 28*

La **No time for Karma** è una birra leggera, stile *Session IPA*, dal colore giallo paglierino leggermente opalescente e una schiuma candida e pannosa a grana molto fine. All'olfatto presenta interessanti sentori erbacei e floreali e un tocco di agrumato, derivanti da una sapiente integrazione di luppoli mitteleuropei come lo Styrian Golding e statunitensi come il Bravo. Il contenuto proteico rende il corpo morbido e legger-



mente consistente, la presenza di avena dona una leggera setosità e l'acidità appena pronunciata si converte in freschezza. La **No time for Karma** è una birra adatta a tutte le occasioni, il basso grado alcolico la rende piacevole anche nelle ore più calde e diurne, la grande bevibilità induce a chiedere presto il secondo bicchiere.

## COUNTRY IPA : RED WEST COAST IPA

**Composizione:** acqua, malto di orzo, luppoli statunitensi, lievito

*Alcool 6,5% - EBC 17 - IBU 50*

Per questo restyling di uno stile birrario classico ma sempre molto amato, quello delle *India Pale Ales*, abbiamo voluto provare un luppolo nuovo made in U.S.A. Così è arrivata la **COUNTRY IPA** appartenente alla famiglia delle *Red West Coast Ipa*

La schiuma bianca e compatta sovrasta una birra dal colore ramato con carbonatazione molto fine. Al naso si percepisce una esplosione di frutta tropicale e agrumi, accompagnata da note nobili di erbaceo e un leggerissimo sentore caramellato; in bocca il corpo robusto ma dal finale secco, invita ad un viaggio del gusto made U.S.A.: i sentori caramellati si bilanciano perfettamente con il retrogusto fruttato e resinoso, la bevuta è piacevole ed equilibrata, dissetante, nonostante il grado alcolico cominci ad essere importante.



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

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

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





*birrai  
per passione*

# AGRICOLA

## L'ARTIGIANALE POPOLARE



BEVI ITALIANO



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



# L'abruzzesità di MEZZOPASSO

Il legame tra il Birrificio Mezzopasso e il territorio abruzzese emerge in modo evidente in alcune sue produzioni che utilizzano materie prime non reperibili in altre zone del Bel Paese.

In effetti sono molti i prodotti locali che non è errato dire indichino l'abruzzesità, e il mastro birraio di Mezzopasso di Popoli ha saputo utilizzarli creando birre uniche, birre che raccontano la sua regione.

Parliamo in questo numero di **Vox Popoli** e **Vox Grossa**, entrambe con l'ingrediente tipico del Grano Solina e, come andremo a scoprire, con altre specialità locali.

Il Grano Solina è presidio Slow Food e la sua farina, oltre che per la preparazione di paste fresche tradizionali, come le sagne e i maccheroni alla chitarra, veniva utilizzata soprattutto per il pane e la testimonianza del Torcia del 1793 è molto chiara: "non dimenticheremo il pane di Popoli che non la cede se non al solo di Teramo in tutta la Monarchia... il pane a Popoli esce dal grano solino. In bontà ha per compagni per altro il pane dell'amena Serracapriola, del fulgido Montefusolo, del pingue Benevento, e per la verità in altri luoghi dell'Apruzzo.

Al Mezzopasso vien utilizzato su tutte le birre in stile belga, in cui il tocco del grano non maltato è un tratto tipico, come ad esempio nella **Crevette Blanche**.

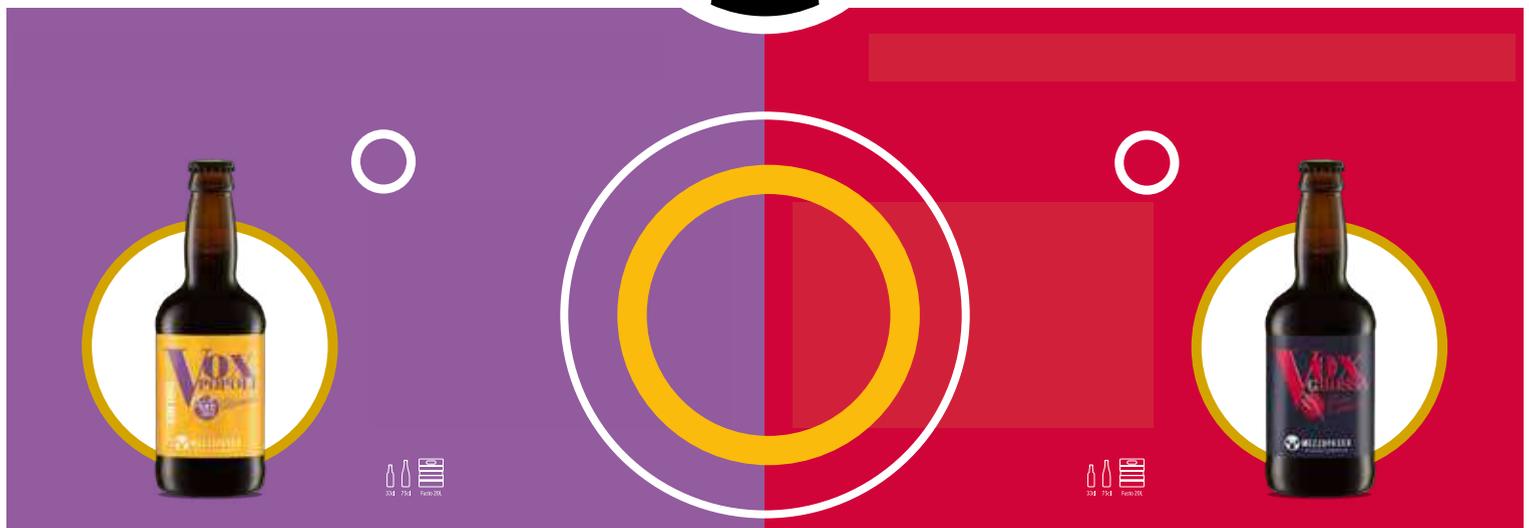
**Vox Popoli** gr. alc. 8% vol.

Qui il Grano Solina è usato al 15% ma c'è un quid in questa *belgian tripel* dai toni caldi, speziati, fruttati che ancor più parla del proprio territorio: si tratta dei pistilli dello zafferano d'Abruzzo, utilizzati nella fase finale della lavorazione della birra. Viene fatto l'infuso dei pistilli in acqua calda, poi messi nella birra durante il trasferimento finale. La Vox Popoli ha conquistato il 2° posto al Premio Cerevisia 2023, nella categoria Belgian Strong Ale/Tripel.

**Vox Grossa** gr. alc. 8% vol.

Grano Solina 10% e bacche di ginepro dell'Appennino abruzzese, utilizzate in fase di bollitura, una belgian ale aromatizzata al ginepro che sa comunicare le mille virtù leggendarie delle sue bacche speziate.

Sia il Grano Solina che lo zafferano sono fornite al Birrificio da una piccola azienda agricola locale, con cui Mezzopasso collabora sin dai suoi primi anni di attività.



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



VIOLA

# 15 anni di BIRRONE

*Il mondo della birra artigianale italiana e della filiera agricola riuniti per fare sistema*

**I**l 26 maggio, per i 15 anni di attività di Birrone, si sono riuniti a Isola Vicentina i maggiori rappresentanti del mondo della birra artigianale italiana e della filiera agricola, per rendere omaggio ad uno dei birrifici più importanti d'Italia, ma anche per condividere considerazioni e fare rete nell'ottica di una crescita e di uno sviluppo di tutto il sistema. Con l'occasione anche il lancio "200% Italiana", la prima birra Birrone completamente di filiera nazionale.

Tanti i **rappresentanti del mondo della birra artigianale italiana** e della **filiera agricola, oltre alle istituzioni**, intervenuti all'evento per i 15 anni di **Birrone Birrificio Artigianale Agricolo**, tra i più importanti in Italia dal 2008, e attorno a **Simone Dal Cortivo, fondatore e birraio**. Da **Coldiretti** a **Campagna Amica**, colleghi dei birrifici, giornalisti, ma anche l'**Amministrazione Regionale** nella persona degli **Assessori Elena Donazzan (Istruzione e Lavoro)**, **Manuela Lanzarin (Sanità)** e **Cristina Guarda (Consigliere Regionale)**, che sono intervenuti e hanno anche portato le considerazioni del **Presidente della Regione Luca Zaia** e del **Presidente del Consiglio Regionale Roberto Ciambetti**.

**Citando il Presidente Zaia** "riconosco nella vostra impresa una risposta concreta alle sfide odierne" e a proposito del traguardo raggiunto "In questo percorso aziendale ravviso, dunque, l'impegno, la laboriosità, la creatività e l'ingegno, caratteristiche che i Veneti hanno nel loro DNA, sempre pronti a rimboccarsi le maniche".

Dal mondo della birra artigianale hanno invece reso omaggio, tra gli altri, al percorso di Birrone: **Mauro Pel-**



**legri** (Presidente di Unione Degustatori Birre), **Vittorio Ferraris** (Direttore Generale Unionbirrai) e **Teo Musso** (Presidente del Consorzio Birra Italiana, fondatore di Birrificio Baladin e padre storico della birra artigianale italiana).

**Nelle parole di Teo Musso** un auspicio di "italianizzazione della birra" e un **elogio significativo** al percorso dell'azienda "Birrone sta sviluppando in maniera importante questa identità italiana" e quindi costituisce "un esempio per quello che riguarda la birra artigianale italiana".

Una giornata anche e soprattutto per **rilanciare il forte legame tra birra artigianale, territorio e agricoltura**, sull'importanza della sua valorizzazione e dei suoi prodotti, sia per la loro eccellenza che per il potenziale occupazionale. Temi resi ancora più attuali nel contesto della recente alluvione in Emilia Romagna e della ormai lunga guerra in Ucraina, che hanno fortemente impattato, anche se in modo differente, sul comparto agricolo. E anche in previsione di quella che si aspetta un'estate difficile da un punto di vista idrico per le colture.





Il riunire gli attori dei due sistemi, filiera agricola e birra artigianale, in questa occasione, vuole essere **per Birrone non solo un traguardo, ma soprattutto un punto di partenza. Con l'auspicio di unirsi per una promozione dello sviluppo complessivo del sistema, di sinergie e collaborazioni che valorizzino tutte le aziende che vi lavorano come eccellenze dei propri territori.** Questo **l'augurio e la proposta** lanciata da **Simone dal Cortivo**, titolare di Birrone, a conclusione della giornata di festeggiamenti, con la speranza che venga colta da tutti gli attori coinvolti nell'evento e non solo da loro.

Un percorso che il birrificio persegue da sempre e che sottolinea proprio in occasione del suo anniversario con il **lancio di 200% Italiana**, la sua **prima birra di filiera completamente italiana** realizzata con ingredienti coltivati nelle **sue terre e trasformati integralmente in Italia.**

*Birrone, LA birra da bere* si conferma ancora una volta, **uno dei riferimenti principali** per la birra artigianale italiana e un **promotore di sviluppo per il sistema.**

## BIRRONE BIRRIFICIO ARTIGIANALE AGRICOLO

Il Birrificio Artigianale Agricolo BIRRONE, tra i più importanti a livello italiano, nasce nel 2008 a Isola Vicentina (VI) per la produzione di **birre artigianali, naturali, di altissima qualità, non trattate termicamente né chimicamente.**

Nel corso degli anni Birrone sviluppa una linea di **birre di altissimo livello** che, per essere tali, dalla produzione al consumo finale, vengono gestite in rigorosa catena del freddo per ricreare e mantenere le condizioni ottimali del tank di maturazione. Grazie alla **lungimiranza del progetto iniziale** e alla **tenacia nel diffondere questo innovativo modus operandi**, Birrone è cresciuto continuamente posizionandosi **tra i primi 10 birrifici in Italia** in termini di volumi ed è **ai vertici dei più premiati.** Questo percorso ha portato, tra le altre cose, nel 2014 all'assegnazione al fondatore e titolare di Birrone, **Simone Dal Cortivo**, del **prestigioso premio "BIRRAIO DELL'ANNO"** di Unionbirrai.



# Estate 'mbuttunata

I calendario ci dice che l'estate è arrivata, sulle tavole c'è voglia di prodotti freschi, tipicamente stagionali... e cosa meglio dei prodotti dell'orto come zucchine, melanzane, pomodori, peperoni, e poi cipolle, patate, funghi, fiori di zucca, cicoria, scarola... c'è solo l'imbarazzo della scelta e poi occorre tanta fantasia per creare dei ripieni che non siano solo i

classici ma anche innovativi e alternativi. Molte delle ricette di verdure ripiene fanno parte, come del resto un po' tutto il cibo in Italia, di tradizioni regionali, ad esempio le Zucchine ripiene alla Ligure, i Pomodori ripieni di Riso alla Romana, le Puparuole 'mbuttunate della Campania o l'umbro Sedano nero di Trevi ripieno. E anche queste non sono codificate perché

ogni famiglia ha la sua ricetta tramandata dalla nonna e, per carità, è quella originale! Questo ci sta a dire che non esiste un unico modo per proporre le verdure ripiene, dipende da quelle che meglio si prestano alla farcitura che vogliamo fare, carne, pesce, legumi, cereali (fra questi anche se impropriamente ha preso piede la quinoa) e relative farine (si è da tempo affermato il cuscus ed è di tendenza il bulgur), pasta, verdure, formaggi... chi più ne ha più ne metta. Insomma sono le verdure, mille forme e mille colori, leggere o saporite a secondo delle farciture, le sovrane della tavola estiva.

Oltre alla bontà, le verdure ripiene hanno grande versatilità di proposta, molto legata alla dimensione della verdura che non sempre può essere spicchiata o affettata. Sarà un finger food ottimo con l'aperitivo il pomodoro datterino farcito di ricotta o tonno e la zuccina ripiena tagliata a rotella, mentre i pomodori ripieni di riso o i peperoni imbottiti di spaghetti capperi e olive saranno la perfetta alternativa all'insalata di pasta fredda, se poi la farcitura sarà di carne o di pesce diventeranno ottimi secondi o più semplicemente piatti unici. Non solo, altro grande vantaggio quando fa caldo, preparare verdure ripie-



## DELICIOUSLY THISTLY SCOTTISH CIDER

We are Thistly Cross, Scotland's leading craft cider producer. Real fruit, hand methods, and plenty of maturation time create the unmistakably delicious flavour of Thistly Cross Cider.



Keykegs  
coming soon!

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

BEER GATE MICROBREWERIES DISTRIBUTION

ne significa poterle mangiare anche fredde. E infine, e non di poco conto, per la farcitura si può utilizzare quanto è rimasto nel frigorifero, tipo pezzetti di vari formaggi o poche fettine di salumi, magari mescolandoli alla polpa della verdura che stiamo preparando, che potremo tritare e insaporire in padella con aglio o cipollotto ed erbe e spezie.

Ed ora, prima di addentrarci in qualche ricetta, fatemi dire perché abbiamo scelto una parola tipica del meridione d'Italia per il nostro titolo... credo che mai parola fu così "espressiva" come 'mbuttunata per indicare imbottitura, farcitura, ripieno... il dialetto sa essere efficace e d'effetto.

Come in tutte le ricette che vi andremo a suggerire, si prevede che le verdure debbano essere sbollentate o scottate prima di procedere all'eliminazione di semi e filamenti e allo svuotamento dalla polpa che, nella maggior parte dei casi, andrà a comporre, con altri ingredienti, la farcitura. La raccomandazione è che lo svuotamento sia fatto con accortezza per evitare di bucare la verdura "contenitore", utilizzate a tal fine un coltellino affilato, uno scavino o anche un cucchiaino.



**Zucchine tonde ripiene di cotto e robiola**, veloci da preparare e delicate nel gusto, basterà con il dorso di un cucchiaino stendere il formaggio sul fondo e sulle pareti delle zucchine, imbottire con dadini di prosciutto cotto e un uovo intero sgusciato, quindi aggiustare di sale e pepe e spolverizzare con grana padano, infornare a 200° C per circa 20 minuti... buonissime sia calde che fredde.



Un classico della cucina romana sono i **Pomodori ripieni di riso**, ovviamente pomodori ramati a cui togliere la calotta, il futuro "coperchio", mentre l'interno del pomodoro andrà frullato, versato in una ciotola e unito ad un trito di aglio, menta e prezzemolo, condito con olio, sale e pepe a cui aggiungere, infine, il riso. Far riposare il tutto per 1 ora in un luogo fresco. Rivestire una teglia con carta forno, adagiare i pomodori farciti con il riso al sugo e "chiusi" dalla loro calotta, condire con olio e cuocere a 180°C per 45-50 minuti.



Non poteva mancare una proposta per i vegetariani, abbiamo scelto i **Peperoni ripieni con quinoa**, pianta erbacea di origine sudamericana utilizzata in grani come un cereale. Consigliamo in questa ricetta di lessarla dopo averla lavata (vi accorgete che è cotta quando avrà ritirato il liquido che avrete proporzionato nel doppio del suo volume), ci vorranno circa 15 minuti. Nel frattempo cuocere in padella, a fuoco basso, cipolla tagliata sottile, zucchine a rondelle, pomodoro spellato e tagliato a cubetti, aglio tritato, sale, pepe e un pizzico di peperoncino. Scolare la quinoa e farla rosolare anch'essa in padella per qualche minuto.

# Dem Guten treu.

## Brautradition aus Rosenheim.



# Flötzinger

BRÄU ROSENHEIM

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

Con questo impasto farcire i peperoni, ripuliti di torsolo e di calotta (circa 2-3cm dal picciolo) e già ammorbiditi a vapore per 10 minuti, metterli in pirofila oleata e infornare a 210°C per 20 minuti. Un gusto particolare e stuzzicante!



Una ricetta che ci porta nei paesi latino americani è quella dei **Peperoni Ripieni di Picadillo**, fatti alla cubana, cioè con il macinato di manzo rosolato nella cipolla e condito con aglio, origano, paprika, cumino, sale e pepe a cui unire poi la salsa di pomodoro, le olive ripiene di pimento, l'uvetta e i capperi. Cottura a fuoco lento, un tocco di salsa Worcestershire e di aceto, e il picadillo è pronto per andare a farcire i peperoni (antecedentemente lessati per 10 minuti oppure cotti al microonde in 8 minuti). 10-15 minuti di cottura in forno a 200°C per un peperone ripieno dai sapori dolci, piccanti, profumati, intensi ed esotici.



Una versione semplice ma molto sfiziosa e filante per le **Melanzane farcite con mozzarella e erbe aromatiche**, in cui usare per la farcitura la polpa della melanzana, la zucchina, i pomodorini, il cipollotto, tutti saltati in padella con un po' di aglio tritato, un ciuffetto di prezzemolo e basilico, sale e pepe e poi mantecati con

pangrattato e mozzarella. La farcia andrà a riempire le barchette di melanzana, da disporre in teglia con carta forno e coprire con altra mozzarella e parmigiano per poi cuocere 25 minuti a 180°C.



Ricetta veloce e ideale per chi non vuol stare troppo ai fornelli d'estate, ecco gli **Champignons ripieni di caprino e noci**. La maggior cura sarà nella pulizia dei funghi da cui togliere i gambi che saranno tritati insieme all'erba cipollina e mescolati in ciotola con caprino fresco, aglio e noci, sale e pepe q.b. Disposte le cappelle dei funghi in pirofila con un po' di acqua sul fondo, farle cuocere per una ventina di minuti, a raffreddamento avvenuto farcire con il composto descritto e servire freddo.



Ed ora qualche ricetta con farcia di pesce, dalle semplici **Zucchine ripiene di tonno e capperi**, veramente un piatto jolly, antipasto, secondo o piatto unico, appetitoso e saporito in cui utilizzare la polpa della zucchina con il tonno, i capperi, un'alicetta, un uovo, qualche cucchiaino di pangrat-

tato, il prezzemolo tritato, sale e pepe, ben amalgamati per un composto che andrà a riempire le zucchine, da infornare in teglia a 180°C per 45 minuti, all'elegante



**Melanzana ripiena di orata e feta**, il cui composto mescola la polpa di melanzana, i filetti di orata, la feta a dadini, un trito di aglio, pinoli e aneto, un paio di cucchiaini di passata di pomodoro, sale, pepe e ½ succo di limone per farcire le barchette che, disposte in pirofila e spolverate di pangrattato, cuoceranno fino a doratura per 15-20 minuti a 200°C.



E infine l'umile patata dai mille utilizzi che sfoggia il nobile salmone in **Patate ripiene con salmone**, un piatto in cui il fuoco serve solo a lessare le patate che, una volta aperte e scavate, accoglieranno un mix di formaggio cremoso, salmone affumicato tritato, polpa di patata schiacciata, un pizzico di timo e un goccio di maionese, rifinite da un filo d'olio e una spruzzata di pepe.

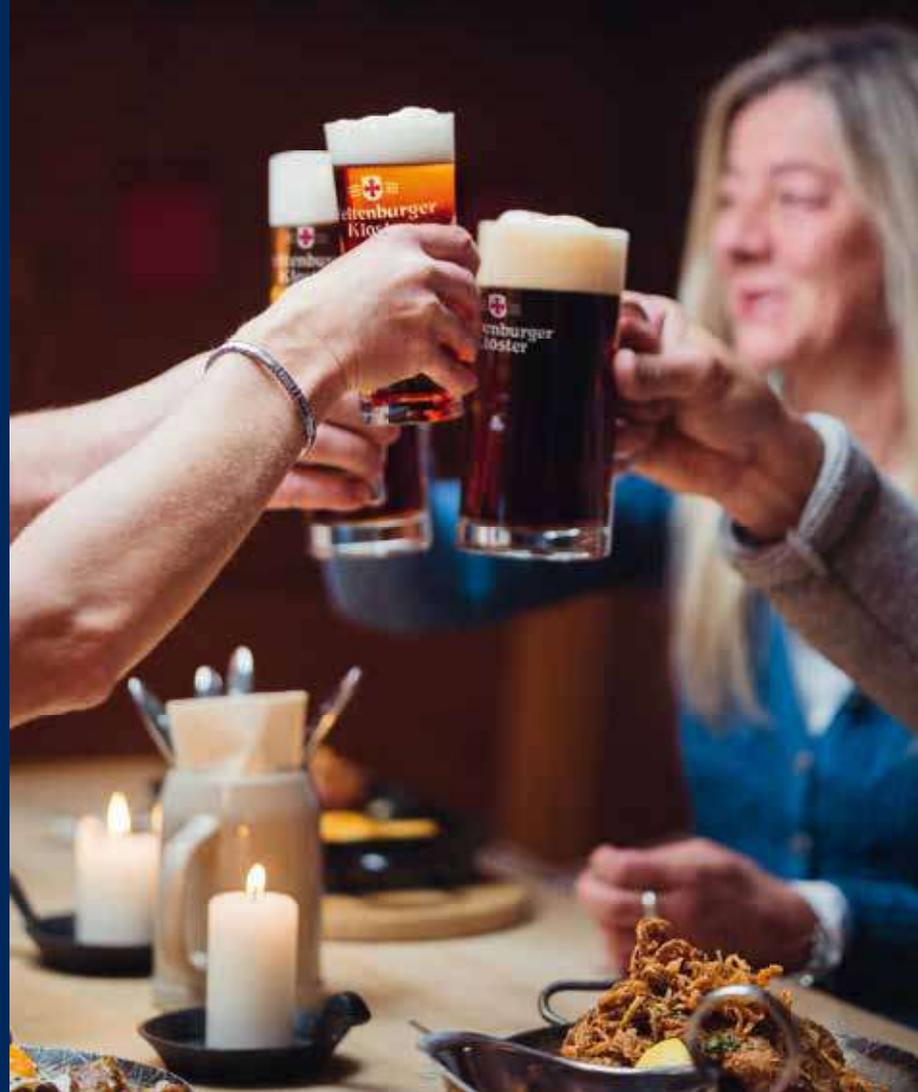


# Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA  
DI MONASTERO AL MONDO

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

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



## PIACERE ENERGIZZANTE DALL'ANNO 1050



Importatore Generale

**MUTINELLI**

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

# L'estate con Demetra

**L**e verdure col ripieno ci guadagnano in gusto. Una volta aperte, talora a metà, altre volte “scoperchiate”, sempre cavate della polpa, possono essere farcite con tanti e diversi ingredienti: riso, cuscus, quinoa, carne, pesce, formaggi, altre verdure, ortaggi ed erbe aromatiche. Ogni tipo di ripieno trasformerà quella verdura in un antipasto, un primo, un secondo, un finger food o un piatto unico, sempre nutriente, gustoso, perfetto per la calda stagione perché godibile anche freddo. In questo numero vi proponiamo due ricette di antipasto nate dalla Authentic Food Passion di Demetra che non manca mai di stupire, nel suo ricettario, per qualità e creatività.

## CARCIOFO, CIPOLLA E PATATA RIPIENA DI VERDURE ALLA ZINGARA

*Ingredienti per 2 persone: 400g Verdure alla Zingara, 2 Carciofi, 2 Cipolle di media grandezza, 2 Patate, Olio per frittura, 1kg Sale grosso, Misto di germogli, 8 Cucchiaini da caffè di glassa di aceto balsamico*

Pulire i carciofi, tagliare a metà, togliere la barba e friggere in abbondante olio. Lavare le patate e le cipolle. Disporre il sale grosso su una teglia da forno, adagiare le patate, le cipolle e cuocere per circa 35 minuti a 180°C. A cottura ultimata tagliare a metà e svuotare.

Composizione del piatto: versare due gocce di glassa di aceto balsamico all'estremità del piatto, collocare al centro i germogli e disporre di lato il carciofo, la patata e la cipolla, riempire con le verdure alla zingara, un ricco mix di peperoni rossi e gialli a listarelle, olive nere e verdi a rondelle, capperi, impreziosito da funghi di muschio e champignons.



## PEPERONI PIQUILLO RIPIENI DI BACCALA MANTECATO SU CREMA DI FAVE

*Ingredienti per 4 persone: 12 peperoni piquillo Demetra, 200g baccala mantecato Demetra, 200g crema di fave Demetra, q.b. crema di aceto classico Wiberg, q.b. olio extra vergine d'oliva, q.b. brodo vegetale*

In un pentolino scaldate la crema di fave con del brodo vegetale. A parte farcite i peperoni piquillo con il baccalà mantecato e intiepiditeli leggermente in forno. Disponete la crema di fave a specchio su un piatto caldo e sistemateci sopra i peperoni, guarnite con olio e crema di aceto e servite.





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

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, "dalla terra in cucina", dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un'attenta selezione di pomodori conservati in innovative confezioni: polpa, passata, datterini, ciliegini e pomodori pelati... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni pizza diventi straordinaria.**

Importatore Esclusivo  
**WIBERG**  
Italia e Francia

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



# Estate: è tempo di grigliate!

**C**on la bella stagione non c'è cosa migliore che concludere la giornata con una **grigliata** serale o perché no, una domenica intera all'insegna **di birra, amici e BBQ!**

**E ancora meglio se nel tuo locale di fiducia...**

**Unico problema? Il tempo!**

**Quello ce lo mette Svevi** fornendovi una vasta gamma di **prodotti precotti veloci e facili da scaldare.**

Partiamo con 5 tipologie di **costine**: **Texas Ribs** alla paprika, **Ribs in salsa BBQ**, **Costine del Maestro** in salsa BBQ **senza glutine**, **Costine al Naturale** "la Rosticciana" e l'**ultima novità Costine lunghe in salsa Chimichurri**. Carne tenerissima che tende a sfaldarsi ma col giusto "morso", scaldabili in pochissimi minuti anche in forno e in microonde. Niente più carne dura e asciutta che rimane fra i denti **ma un'esplosione di gusto!**



La cottura perfetta, questione di **tempo ma anche di sicurezza alimentare**, soprattutto se si tratta di Pollo! Quanti minuti passati a controllare che sia ben cotto... niente paura con il **Mezzo Pollo Svevi alla Paprika o al Naturale**, cotto al cuore a regola d'arte aspetta solo di essere rigenerato e accompagnato da un buon contorno!

**E poi?! Svevi** offre anche la più grande selezione di **wurstel di alta qualità da Germania e Austria, Pulled Pork, Stinchi con e senza cotenna, la Pancetta cotta "del Maialino"** e ultimi ma non meno importanti **le salse e i contorni.**

Ma non finisce qui, da quest'anno il catalogo si amplia ulteriormente con 3 nuovi **Bun x Hamburger, morbidi ma "resistenti" panini a conservazione fuori frigo ATM** che vi stupiranno al primo morso!

Non resta quindi che accendere le griglie e dare il via alla festa!



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

**Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.**



  svevi.1980

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

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA

# 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](http://www.hauf-bier.de)



Heingerstraße 28  
91550 Dinkelsbüh



**Ustersbacher**  
KLIMAFREUNDLICH GEBRAUT!

Il Ministero federale dell'alimentazione e dell'agricoltura (BMEL) assegna a Berlino il Bundesehrenpreis in Gold, il più alto riconoscimento dell'industria della birra tedesca.

## Al Birrificio Ustersbacher una valanga di premi

### Premio federale d'onore in oro - Birrificio dell'Anno 2023 - Mastro Birraio 2023

**I**l Ministro federale Cem Özdemir ha consegnato il certificato e la medaglia al Birrificio Ustersbacher, un'azienda familiare bavarese con una tradizione di più di 400 anni. Al tradizionale concorso della DLG (Associazione Agricola Tedesca) hanno preso parte più di 150 birrifici con più di 500 birre. Oltre alle approfondite analisi di laboratorio su freschezza, conservabilità e schiuma, vengono messi alla prova anche aspetto, aroma e gusto, non solo, vengono anche controllate le informazioni sulle etichette delle bottiglie. I prodotti particolarmente eccezionali ricevono premi in oro, argento o bronzo.

**Tutte le birre Ustersbacher hanno ricevuto l'ambita medaglia d'oro DLG nel 2023** e l'azienda, ottenuto il miglior risultato complessivo nel test, è stata quindi nominata **Birrificio dell'anno 2023**.

#### IL MASTRO BIRRAIO DELL'ANNO 2023

Per la prima volta è stato scelto anche il "Mastro Birraio dell'Anno". Wolfgang Dahnke, capo della produzione di Ustersbacher da 10 anni, ha dichiarato in merito al premio: *Quando il ministro federale dell'agricoltura ti consegna personalmente il premio onorario in oro, beh! è qualcosa di speciale... essere onorato*

*come mastro birraio dell'anno è una bella sensazione! Vorrei aggiungere, tuttavia, che produrre birra è sempre un lavoro di squadra. Accetto il premio a nome mio e dei miei colleghi.*

La produzione di buona birra significa una costante messa a punto della qualità. Le materie prime naturali sono soggette a fluttuazioni e il processo di produzione della birra deve essere riadattato più e più volte in modo che il prodotto finale sia della massima qualità: questa è l'arte della birra.

E cosa ne dice la "capa" del birrificio? *Ho colto il premio come un'opportunità per*



da sx il ministro federale Cem Özdemir (a destra) ed il presidente della DLG (Società agricola tedesca) Hubertus Paetow (a sinistra) consegnano il certificato e la medaglia a Wolfgang Dahnke, Josef Geb, Stephanie Schmid e Franziska Schmid. Anche la regina della birra bavarese Mona Sommer era tra i sostenitori.

*Il "Mastro Birraio Tedesco dell'Anno 2023"  
Wolfgang Dahnke del Birrificio Ustersbacher, un birrificio  
tradizionale nel parco naturale all'ovest di Augusta (Baviera)*



*dare un'altra occhiata ai documenti di candidatura del signor Dahnke. C'è quasi senza eccezioni un "molto buono" - e questo in tutti i certificati! Il ragazzo conosce il suo mestiere! Sono lieta che un mastro birraio così eccellente produca le nostre specialità di birra. Congratulazioni a Wolfgang Dahnke e all'intero team!*

#### **DLG: PROMOZIONE DELLA QUALITÀ PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE**

La Società agricola tedesca è stata fondata nel 1885 dall'ingegnere Max Eyth e oggi conta più di 29.000 membri come organizzazione leader nel settore dell'agricoltura e dell'industria alimentare. È senza scopo di lucro, politicamente indipendente, collegata a livello internazionale e aperta a tutte le persone coinvolte nell'agricoltura e nell'industria alimentare. Il DLG è la forza trainante, un leader pronto a rispondere ad esigenze attuali come la crescente domanda di materie prime e fonti energetiche in tutto il mondo. In un processo continuo, esamina le azioni e la gestione in corso ed è una delle più importanti organizzazioni internazionali di test e certifica-



zione con un focus agricolo. Gli obiettivi di DLG sono il trasferimento delle conoscenze e la promozione della qualità lungo l'intera filiera, dall'agricoltura al cibo finito.

#### **PRODUZIONE ECOSOSTENIBILE DI BEVANDE**

Con le specialità di birra Ustersbacher si gode delle migliori birre della Germania, ma anche di prodotti particolarmente rispettosi dell'ambiente. Grazie all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia per il risparmio di energia e acqua, le birre sono prodotte a base d'acqua minerale in modo ecologico. Non solo, tutti i tetti sono coperti da elementi fotovoltaici, un reattore a biogas produce anche biogas dai residui, che viene immesso in un impianto di cogenerazione ad alte prestazioni per la produzione di elettricità. Il calore residuo del generatore va quindi direttamente ai consumatori di acqua calda, come la pulizia delle bottiglie nell'impianto di riempimento e l'ebollizione del mosto nel birrificio. Sta per entrare in funzione un impianto pilota in cui, in collaborazione con un team di ricercatori e sviluppatori di piante, si recuperano proteine vegane, un fertilizzante minerale e infine biogas



dai residui della produzione di birra. Le cose sono tornate al punto di partenza! Così il capo del Birrificio, con una frase, riassume l'ingegnoso concetto energetico: **La via verde del marchio giallo.**

Con il suo progetto orientato al futuro per la produzione di bevande rispettose del clima, il Birrificio di famiglia nella regione di Augsburg aveva già vinto il concorso TOP100 nel 2021, diventando così una delle 100 aziende più innovative in Germania. Il responsabile tecnico Josef Geh spiega: *Dobbiamo fare investimenti considerevoli per la produzione di bevande rispettose del clima, ma siamo dell'opinione che tutto ciò che serve per evitare la CO<sub>2</sub> ripaghi fin dall'inizio: la protezione dell'ambiente fa parte della nostra filosofia aziendale.*

Congratulazioni per il grande successo da Stephanie Schmid, proprietaria e gestrice del Birrificio, a tutto il team Ustersbacher: *Mastro birraio dell'anno... una grande cosa. Congratulazioni a Wolfgang Dahnke e prosit con una Ustersbacher a tutto il nostro team da tutti gli amici delle nostre specialità di birra, sia in Germania che in Italia!*

Foto: DLG/ Felix Holland



**Anno 24 n° 4- 2023**  
 Periodico Bimestrale  
**Direttore responsabile**  
 Paolo Tosti  
**Editrice**  
 Extramoenia s.r.l.  
 Viale Mazzini 120  
 03100 Frosinone (Fr)  
 amministrazione@birraandsound.it

**Redazione**  
 Daniela Morazzoni  
 Marcella Fucile  
 Roberta Ottavi  
 Chiara Andreola  
 Giuditta Nervi  
 Matteo Leone  
 Guja Vallerini  
 Danilo 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 58
www.beergate.eu	
Beer Gravity .....	Pag 9
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 33
www.ww.amarcord.it	
Birra Flea .....	Pag 49
www.birraflea.com	
Birra Forst .....	Pag 15
www.birraforst.it	
Birra Salento.....	Pag 53
www.birrasalento.it	
Birra Viola.....	Pag 55
www.birraviola.it	
Birrificio 2 Sorelle.....	Pag 51
www.2sorelle.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 13
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 29
www.birradimont.com	
Brauerei Hauf .....	Pag 65
consulenzabirra@gmx.at	
B&S WEB .....	Pag 39
www.birraandsound.it	
Cuzziol .....	Pag 47
www.cuzziol.it	
Demetra .....	Pag 63
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei .....	Pag 25
Tel. 06.59876467	
Floetzing .....	Pag 59
andrea.dalessandro@floetzing.de	
Globo Beverage .....	Pag 58
Tel. +39 340 8975748	
Guinness .....	Pag IV
www.guinness.com	
Haacht .....	Pag 4
www.haacht.com	
HB München .....	Pag 5
Tel. +49 8992105/0	
IEG Cosmofood .....	Pag 27
www.cosmofood.it	
Il Giardino delle Luppole.....	Pag II
www.haacht.com	
Kuchlbauer.....	Pag 7
www.kuchlbauer.de	
Kühbacher.....	Pag 12
www.kuhbacher.com	
Mutinelli Bischofshof.....	Pag 10
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Weltenburger .....	Pag 61
Tel. +39 0464 431101	
QBA.....	Pag III
www.qualitybeeracademy.it	
San Geminiano.....	Pag 45
www.sangeminiano.it	
Spirito Agricolo.....	Pag 52
info@spiritoagricolo.com	
Svevi.....	Pag 64
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft .....	Pag 11
www.tebsdraft.com	
Ustersbacher .....	Pag 8
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 51
www.vdglass.it	
Vin Service .....	Pag 50
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



# NATURALMENTE CRUDE!



## DAB HOPPY LAGER

**DORTMUNDER  
DRY HOPPED  
5° • 25 IBU**

Luppolata a freddo  
con Cascade.  
Aspetto opalescente.  
Gusto intenso,  
note agrumate  
e floreali con sentori  
di pompelmo rosa.



**QUALITYBEERACADEMY.IT**  
#BEREMENBEREMEGLIO

Seguici su:



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

# È USCITO IL SOLE!

Prova **HOP HOUSE 13**,  
la double hopped lager  
di Guinness® dal fresco  
aroma fruttato.



Bevi responsabilmente. [DRINKiQ.com](http://DRINKiQ.com)  
Per info rivolgiti al distributore Guinness® della tua zona.