n° 5/2023 periodico bimestrale

B&S

BIRRA&SOUND

BACK Bierwoche 2023 **FESTE** Oktoberfest HB München **LOCALI** Vincent Bistrò a Pallanza, Exodus Pub a Genzano, Festina Lente e Lallero a Roma **IN VETRINA** Oro a FORST 0,0%, Birrificio Distelhäuser con Birre Kiem, Beergate un pass per la birra, Tasted by Krombacher **BIRRE ARTIGIANALI** Birrificio agricolo 2 sorelle **FORMAZIONE** Hop Flavourist **DALLA CUCINA** Pizza Genuina, Demetra; in forno con la zucca, Cesti di Natale Svevi

Costo a copia € 3,00 – Anno 24 n°5 2023 BIMESTRALE – Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in abbonamento postale – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/2009

KILKENNY™

100% ROSSA
100% IRLANDESE

KILKENNY: L'AUTENTICA IRISH RED ALE, DAL 1710.

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINKiQ.COM

Per info rivolgiti al distributore Guinness® della tua zona.

di Matteo Leone

B&S

CRESCONO I CONSUMI DI BIRRA

E non sembra solo l'estate a determinare questa affermazione, anche perché è stata un'estate ricca di anomalie termiche, calore record e piogge disastrose. Intanto vediamo i valori dei consumi estivi che ci vengono da **CGA by NielsenIQ**: l'85% dei consumatori ha mangiato fuori e il 56% ha frequentato locali che somministrano bevande.
La preferenza fra le bevande è andata ad aperitivi e birra. Infatti, il 49% ha bevuto aperitivi e il **47% ha scelto la birra**.
Un dato rilevante per l'Italia è la quantità di consumatori che scelgono birre nazionali (76%) mentre gli italiani che optano per le birre d'importazione sono il 41%.
Si conferma che la **birra** è, in ogni stagione, la bevanda di qualità **più richiesta nei locali** (**59%**), come emerso dalla ricerca **Nomisma per Osservatorio Birra e Agronetwork** da noi pubblicata.
Dal report 2022 di **Unionbirrai** "*Birra artigianale, filiera e mercati*" si evidenzia anche la crescita del mercato della birra artigianale: **+104%** di **birrifici** (1.326 unità produttive) e +22% di addetti (9.612 addetti diretti).
Secondo **Statista** (piattaforme online di dati statistici e di mercato, utile ad individuare i settori in crescita), il **mercato della birra** è stimato a **+34% entro il 2027**, e ben il 33% dei consumi è attribuibile all'acquisto fuori casa.
Tutti dati che ci fanno ben sperare per i giorni a venire e che la speranza non sia un sogno ad occhi aperti ma serva a non perdersi mai d'animo.

SOMMARIO

12 BACK

• A Kulmbach, dal 29 luglio al 6 agosto, ospiti della Settimana della Birra: **Bierwoche 2023**.

16 FESTIVAL

• **23° Belgian Beer Weekend**, sulla Grand-Place di Bruxelles, con più di 5o Birrifici e circa 520 birre.

• **Great British Beer Festival 2023**, all'Olympia London per vivere il più grande pub del mondo.

20 FIERE

• A Norimberga dal 28 al 30 Novembre, torna dopo 4 anni **BrauBeviale**, quest'anno insieme all' **European Beer Star 2023.**

• **Beer&Food Attraction** (18-20 febbraio)**, l'illustratore Poroli firma il visual dell'edizione 2024**

24 FESTE

• Dal 22 al 24 settembre **Oktoberfest all'italiana dei Fratelli Savi**, ristorante pizzeria a Roma.

• **L'Oktoberfest di HB München**, un evento unico ed emozionante che merita di essere partecipato.

HB
MÜNCHEN

30 ANNIVERSARY

• **25° anniversario dell'Irish Pub Doolin** di Latina, un trionfo di passione, musica, birra e comunità.

32 LOCALI

• A Pallanza, un locale full time con Birra Theresianer: **Vincent Bistrò *Restaurant Bar***.

• A Genzano, **Exodus Pub**, della famiglia D'Ettole, ideale per chi ama birra e cibo di qualità.

• A Roma due locali, ***Festina Lente*** e ***Lallero***, con una grande birra in comune: **Eichbaum**.

38 IN VETRINA

50 DEGUSTAZIONI

62 FORMAZIONE

• **Oro per FORST 0,0% ai World Beer Awards 2023** nella categoria No & Low Alcohol Lager.

• **Moritz Bauer direttore del birrificio Distelhäuser**, prezioso partner di Birre Kiem.

• **Beergate, un pass per la birra**, soprattutto birre e sidri da UK, Irlanda e Repubblica Ceca.

• **Tasted by Krombacher**, a caccia dei migliori locali in tutta Italia all'insegna del *gusto naturale*.

46 SPECIALE DISTILLATI

• **Ma l'whisky che cos'è?** Ne parleremo a lungo, storia, produzione, tipologie, ecc., ma ora scopriamo quanto questo distillato sia parte integrante della storia culturale del nostro mondo.

• A Castiglion Fiorentino, in occasione del **Vintage Festival** il locale ***Spirits San Girolamo*** ha organizzato la ***Vintage Cocktail Competition***,

52 ATTREZZATURE

• **Birra sempre fresca? ITV Ice Makers**, leader di apparecchiature per la produzione del ghiaccio.

54 BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature: **World Beer Award 2023**

• Dentro la Cotta: cosa fermenta?

• **Le Birre del Birrificio Agricolo 2 Sorelle**, 6 stili sempre disponibili.

• Seminario organizzato dai due Istituti accreditati Master of Beer: "***Hops Academy***" e "***Arte-Bier***": **Hop Flavourist**.

64 MARKETING

• **Guilty Beard**, prodotti artigianali non per tutti... in un locale fanno la differenza d'immagine.

66 DALLA CUCINA

• Dall'azienda agricola Genuina Farm le ottime basi di **Pizza Genuina**.

• Da Demetra: **In forno con la Zucca**.

• **Alla Svevi l'Oktoberfest non finisce mai con i Cesti di Natale in stile bavarese!**

ATLANTE DEL RUM

Finalmente in italiano l'*Atlas du rhum*, edito in Francia nel 2014 e scritto da ***Luca Gargano***, imprenditore alla guida di Velier e massimo conoscitore di distillati nel mondo, con grande passione per i rum. Il suo libro è considerato dagli esperti una vera e propria "Bibbia del rum" e da agosto, tradotto ed aggiornato, l'Atlante del Rum sarà fonte di informazioni per chi vuol saperne di più su questo distillato. Questo libro descrive in dettaglio le piantagioni più belle del mondo (Antigua, Barbados, Cuba, Repubblica Dominicana, Indie Occidentali, Haiti, Giamaica, Porto Rico, ecc.) e offre le chiavi per imparare a degustare i diversi rum. Le schede delle distillerie e delle mappe sono a cura di Anna Ostrovskyj e Whisky Club Italia, la supervisione è di Claudio Riva e Davide Terziotti, l'edizione è LSWR.

BRAUFACTUM SALUTA IL GRUPPO RADEBERGER

A partire da gennaio 2024, BraufactuM, il primo progetto craft tedesco, sarà **indipendente** da Radeberger Gruppe. Nato nel 2010, BraufactuM è stato tra i primi a produrre in Germania stili inglesi e belgi, sempre nel rispetto del Reinheitsgebot, e a riprendere gli stili tradizionali autoctoni in chiave moderna. Oggi Marc Rauschmann, Thorsten Schreiber e Jochen Rosinus, fondatori e curatori del progetto, hanno deciso di proseguire con le proprie risorse personali: è nata la **newco BraufactuM Gmb** che produrrà in partership con il birrificio craft BRLO. Spiega Rauschmann: *BRLO è un birrificio artigianale con esperienza di luppolatura a freddo e altre tecniche e stili che vogliamo sviluppare*. Assisteremo al ritorno di grandi classici e allo sviluppo di ricette nuove, stagionali e limited edition. **BraufactuM sarà disponibile da noi con il progetto QBA di Radeberger Gruppe Italia**.

KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

I frati di Andechs
sanno che il bene più prezioso della nostra vita è il tempo. Nel loro monastero la produzione della birra è un processo lento e calmo.

KIEM
Philosophy of Beer

39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com

DA BIRRA FORST
"SOUVENIR BOX LIMITED EDITION"

Dopo il successo degli ultimi anni, la ***Souvenir Box Limited Edition*** torna con una bellissima selezione di immagini di baite e malghe altoatesine che adornano e personalizzano le bottiglie della birra speciale **FORST Kronen**. Un ricordo dall'Alto Adige - per gli occhi, oltre che per il palato. 12 bottiglie con motivi personalizzati, dalle storiche baite delle Alpi Sarentine alle malghe incastonate nel panorama della zona del Catinaccio, per immergersi nel mondo delle montagne e godersi una birra speciale in edizione limitata. *La scelta dei motivi estivi di quest'anno*, spiega ***Cellina von Mannstein***, di Birra FORST, *ricade su un tema che sta particolarmente a cuore alla nostra cultura aziendale e, in generale, all'Alto Adige. I gestori delle baite riescono sempre a gestire il vasto paesaggio nei pressi delle loro case con pura dedizione e passione. Attraverso ospitalità, gastronomia ai massimi livelli, amore per il territorio, per le tradizioni e le usanze, viene preservato il paesaggio alpino*.

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

theresianer.it

THERESIANER
- BIRRA ITALIANA -
1766

winter beer 2023

La bellezza dà spettacolo

Winter Beer 2023 rende omaggio alle Dolomiti, allo spettacolo dei loro inconfondibili profili, alla meraviglia di una luce cangiante. Una nuova Limited Edition Theresianer per celebrare la bellezza dell'inverno.

GINGEGNERIA APPLICATA 2.0

Da settembre nelle librerie troverete la seconda edizione del volume dell'influencer **Lorenzo Borgianni**, conosciuto come "Il Gingegnere". Il libro, che non a caso titola **Gingegneria Applicata 2.0**, è una sorta di "giro d'Italia" tra i migliori gin in circolazione, un'edizione ampliata e aggiornata che vuole offrire al lettore una fotografia contemporanea, e quanto più completa possibile, del mondo dei gin italiani, arricchita dalle illustrazioni di **Alfredo Del Bene**, aka The Animismus.

Gingegneria Applicata 2.0 non è una guida ma un omaggio a una realtà sempre più in ascesa come quella dei *craft spirits* italiani, in particolare del gin. Spirits... da leggere, quindi.

EURHOP - ROMA BEER FESTIVAL

Nona edizione per l'appuntamento con il mondo della birra artigianale di qualità al Salone delle Fontane all'Eur che è andato in scena nei giorni 6-7-8 ottobre. Organizzato da Publigiovane Eventi e Ma che Siete Venuti a Fa, anche quest'anno EurHop ha offerto spazio alle eccellenze, sia italiane che estere, attraverso un'offerta birraria che ha spaziato tra grandi classici, splendide conferme e interessanti novità che offre il panorama internazionale. Non sono mancati, ovviamente, momenti di incontro, degustazione e didattica sul mondo della birra artigianale. Musica e cibo sono stati il degno contorno!

BAD BREWER

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

BAD BREWER RED ALE - 6.5% VOL.

BAD BREWER STRONG ALE - 9.0 % VOL.

LA FAMIGLIA DEI FUSTI SI ALLARGA

www.amarcord.it #badbrewer

ERMAN'S NATURAL DRINK BY SAN GEMINIANO ITALIA

Una linea di bevande analcoliche senza conservanti, coloranti o edulcoranti proposta da San Geminiano Italia per chi crede nella qualità, nell'attenzione alle materie prime e nella cura del cliente finale.

Pink Soda: intrigante e dal tocco sensuale, con aroma naturale di pompelmo rosa e fresche note floreali, è perfetta per essere gustata da sola o miscelata con Tequila.

Ginger Beer: direttamente dal cuore dell'Africa una selezione delle più pregiate radici di zenzero con una nota agrumata e leggermente piccante che ben si abbina con il famoso Moscow Mule con vodka.

Botanic Tonic: ottenuta dall'unione di erbe aromatiche e frutti tipici del Mediterraneo, la tonica dona una sensazione unica di freschezza e di brezza estiva. Ideale per accompagnare gin e distillati per un'esperienza di gusto da non dimenticare.

Tonic Water: una miscela di acqua di fonte e chinino proveniente dal Sud America. Tonica particolarmente dry con note agrumate, perfetta per esaltare gli aromi di gin e distillati.

Soda Water: la Soda per eccellenza, dissetante e piacevole al palato. Delicata effervescenza che valorizza la preparazione di ogni bevanda.

ANNO 1050

Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA DI MONASTERO AL MONDO

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

www.weltenburger.de

PIACERE ENERGIZZANTE DALL'ANNO 1050

Importatore Generale

MUTINELLI

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

di Luca Gennaro

Da sabato 29 luglio a domenica 6 agosto si è svolta a Kulmbach, in Franconia, la Settimana della Birra a cui ho partecipato con entusiasmo e da cui sono tornato pienamente soddisfatto… come tutti coloro che l'hanno partecipata.

Non è la prima volta che partecipo alla Bierwoche, la Settimana della Birra di Kulmbach giunta alla **72ª edizione**, una delle feste della birra più eleganti della Baviera settentrionale. Non meravigliatevi della parola elegante, è necessaria per indicare un ambiente festoso ma raccolto, coinvolgente per residenti e ospiti ma mai sopra le righe, capace di offrire un'ospitalità affettuosa e bene organizzata… è quanto ho vissuto fin dall'accoglienza che ci ha riservato Chris Heinze, International Marketing Manager del birrificio Kulmbacher. Sono trascorsi più di dieci anni dalla mia prima Bierwoche e devo dire che l'esperienza che già mi aveva entusiasmato si è rinnovata, grazie anche ad una programmazione che ci ha fatto vivere una full immersion nella Franconia.

Abbiamo visitato, con il team italiano di Kulmbacher, importatori e gestori di locali, la cultura delle birre dalla Franconia nella città millenaria di Bamberga che, come Roma, nasce su sette colli, vanta un centro storico che è stato dichiarato patrimonio culturale dell'umanità dall'Unesco, una città che mostra edifici imponenti come il Duomo, simbolici come l'Altes Rathaus cioè il Vecchio Municipio, barocchi come la galleria d'arte Böttingerhaus o una zona pittoresca come la Piccola Venezia. È stato un tour sotto la pioggia, un tempo capriccioso che non ha spento il mio entusiasmo né quello dei miei compagni, anche perché Chris ci ha deliziati portandoci a fare una tipica merenda francone. Una prima giornata da autentici turisti che si è conclusa con una squisita cena al ristorante e con un meritato riposo.

E poi, il giorno dopo, Kulmbach, la capitale segreta della birra, e la visita al birrificio guidati dal mastro birraio Martin Sack, a cui è seguito un beer-tasting condotto dall'esperto birra Luca Giaccone, sempre gradevole e interessante, poi sosta per il pranzo e subito dopo l'attesa visita al Bayerisches Brauereimuseum che espone circa 30.000 oggetti, fra questi il più antico reperto europeo trovato proprio a Kulmbach: un'anfora di circa 3000 anni utilizzata per la lavorazione della birra. Ed è a questa anfora che si deve la definizione di Kulmbach come capitale segreta della birra!

Imbevuti di bellezze architettoniche e di cultura birraia, ci siamo poi tuffati nello Stadl di Kulmbach per onorare la Kulmbacher Bierwoche.

Le birre della festa sono state entusiasmanti così come l'offerta gastronomica davvero eccezionale, tante prelibatezze ci hanno proprio viziato. Notevole anche l'accompagnamento musicale con le bande musicali locali, insomma, una festa anche per le orecchie.

Che dire delle Festbier di Kulmbach? Pronte perfettamente per la settimana della birra! La Kulmbacher brassata per la festa è una birra in cui l'aroma piacevolmente forte di luppolo e quello vellutato di malto formano un'interazione armoniosa con un finale leggermente secco, ma c'era anche l'analcolica Edelherb per chi ama la pils ma non vuole l'alcol, e poi la EKU Festbier dalla forte nota di luppolo, e la Mönchshof, la più leggera delle tre birre della Bierwoche, ma anche Mönchshof Natur Radler e l'analcolica Mönchshof Naturtrüb, e poi la birra di frumento, la Kapuziner, dal gusto frizzante, fruttato e delicato. Ma non finisce qui, ben otto diverse specialità di birra si potevano gustare in una rustica baita di legno nel villaggio della birra… confesso che non mi ci sono fermato.

Per chiudere questo breve reportage, uso le parole di un membro del consiglio del birrificio Kulmbacher, Markus Stodden, che mi ha confermato come la Bierwoche sia una festa *di divertimento e convivialità che riunisce persone vicine e lontane*.

BEER & FOOD ATTRACTION

18–20 FEBBRAIO 2024

FIERA DI RIMINI

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

beerandfoodattraction.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI

AssoBirra Associazione dei Birrai e dei Maltatori

italgrob

UB UNION BIRRAI PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

IN CONTEMPORANEA CON

International HoReCa meeting Congress • B2B • Parade

BB TECH EXPO

Capitale italiana della Cultura Candidata 2026

rimini

CHARLES QUINT

DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

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

www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

Nata nel 1998 per far conoscere la straordinaria produzione brassicola di un Paese, piccolo come il Belgio ma ancora oggi con circa 250 birrifici in piena attività, capaci di creare vari stili di birra che gli hanno fatto meritatamente attribuire il titolo di "paradis de la bière"

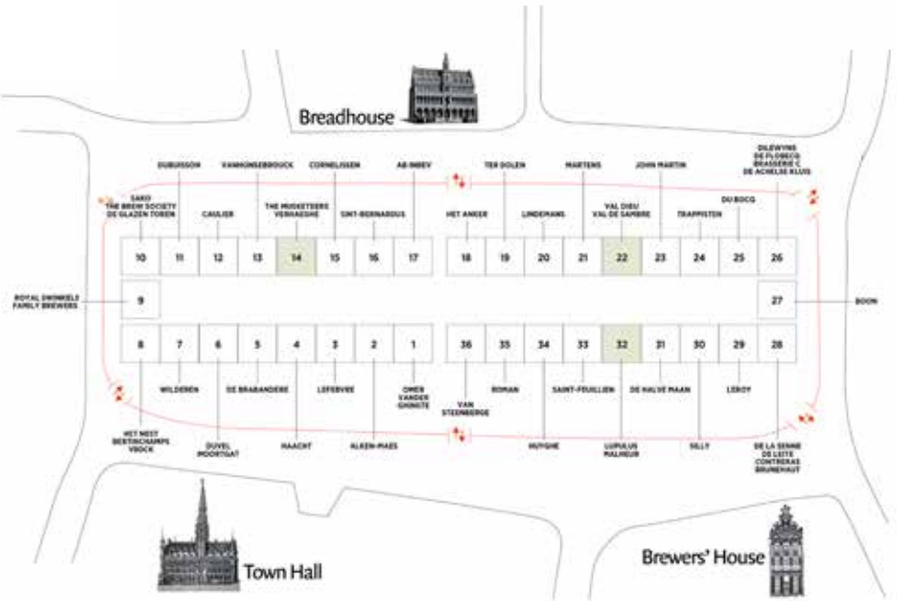
23° Belgian Beer Weekend

Il primo fine settimana di settembre segna per gli appassionati di birra, un appuntamento ad un evento irrinunciabile per la quantità e qualità delle birre presenti, per l'ambientazione in cui l'evento si svolge, per la conoscenza del percorso storico della birra belga.

Stiamo parlando del Belgian Beer Weekend che ha avuto luogo dall'1 al 3 settembre scorso nella stessa piazza di Bruxelles che tradizionalmente ospita i tendoni dei birrai, e che piazza! Siamo sulla Grand-Place, cuore geografico, storico e commerciale di Bruxelles, considerata una delle piazze più belle del mondo, riconosciuta patrimonio mondiale dell'UNESCO. Sulla piazza si affacciano palazzi in stile gotico o barocco, tutti a rappresentare un pezzo di storia importante del Paese, come il Municipio e la Maison Du Roi ma anche la Maison des Brasseurs, ancora oggi sede della Federazione dei Birrai Belgi.

Il Belgian Beer Weekend non è solo soffermarsi nei vari stand birrai, quest'anno sono stati dichiarati ben 53 birrifici con la presentazione di circa 520 birre, un autentico godimento, ma anche assistere alle celebrazioni di Saint-Arnould, patrono dei birrai, dalla tradizionale parata storica dei birrai (e "storica" sta ad indicare in costume) alla sfilata dei carri antichi e alla benedizione della botte di birra che viene offerta a Sant'Arnoldo, c'è la Processione delle confraternite dei birrai e la sfilata delle bande musicali. Questo festival si

BELGIAN BEER WEEKEND



distingue da tutti gli altri perché unisce birra, storia e tradizione, è davvero, come negli intenti dalle origini, una celebrazione indimenticabile della cultura birraia belga.

Poco prima dell'inizio di questa 23a edizione, la Chevalerie du Fourquet ha designato nuovi membri onorari all'interno della sua confraternita, ovvero personalità che contribuiscono alla conoscenza e diffusione della birra belga in patria e all'estero. Chiariamo che Fourquet è l'attrezzo, simile al forcone, che nei tempi antichi usava il mastro birraio. Essere insigniti del titolo di Chevalier du Fourquet è un onore che vantano anche molti nostri concittadini che hanno provato l'emozione della nomina durante la Cerimonia che si svolge all'Hotel de Ville, cioè nel gotico Municipio di Bruxelles sulla Grand-Place.

Credo che molti nostri lettori abbiano fatto visita al Belgian Beer Weekend, ma se vi fosse sfuggito vi consiglio vivamente di organizzarvi per il prossimo anno!

Il 9 settembre ha inaugurato il **Belgian Beer World**, il più grande centro di esperienza interattiva e moderna intorno alla birra belga e alla sua ricca cultura birraria. Circa un centinaio di birrai belgi hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto nel prestigioso palazzo della Borsa, a pochi minuti dalla Grand-Place.

LA CHOUFFE®

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

Segui lo gnomo

@chouffe_italy

www.chouffe.com/it

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

Dall'1 al 5 agosto è tornato all'Olympia London il festival che molti definiscono il più grande pub del mondo.

GREAT BRITISH BEER FESTIVAL

Organizzato dal CAMRA, Campaign for Real Ale, si è svolto l'evento che ogni anno richiama da gran parte del mondo i veri amanti della birra, real ale in cask in primis ma anche birre artigianali internazionali, fra cui questo anno hanno partecipato ben 19 birrifici italiani con quasi una quarantina di birre.

I birrifici britannici presenti erano 350, 700 le birre in botte, più una miriade di birre artigianali ma anche sidro e perry (sidro di pere), il tutto da gustare in un ambiente storico come l'Olympia, un centro espositivo di epoca vittoriana, perfettamente adeguato, grazie anche al lavoro di 1000 volontari birrofili, per servire centinaia di migliaia di persone. Oltre 30 i bar, alcuni lunghi fino a 10 metri, che servono di tutto, dalle birre scure e leggere alle birre chiare e luppolate.

Presenti i mastri birrai con cui scambiare informazioni e ricevere notizie, non solo bere ma anche conoscere. Infatti non mancano sessioni di degustazione di birra, addirittura il CAMRA ha organizzato uno stand dal nome "Learn and Discover" dove imparare e scoprire o rispolverare la propria conoscenza della birra artigianale.
Andare a Londra per il GBBF vuol dire anche giocare, pensate che ci sono tutti i giochi tradizionali da pub, e ascoltare musica dal vivo, cover ed gruppi emergenti. Poteva mancare cibo da strada e snack? Ovviamente no, devo dire che ce n'era un'ampia varietà.
Il GBBF si conferma un'esperienza da fare.

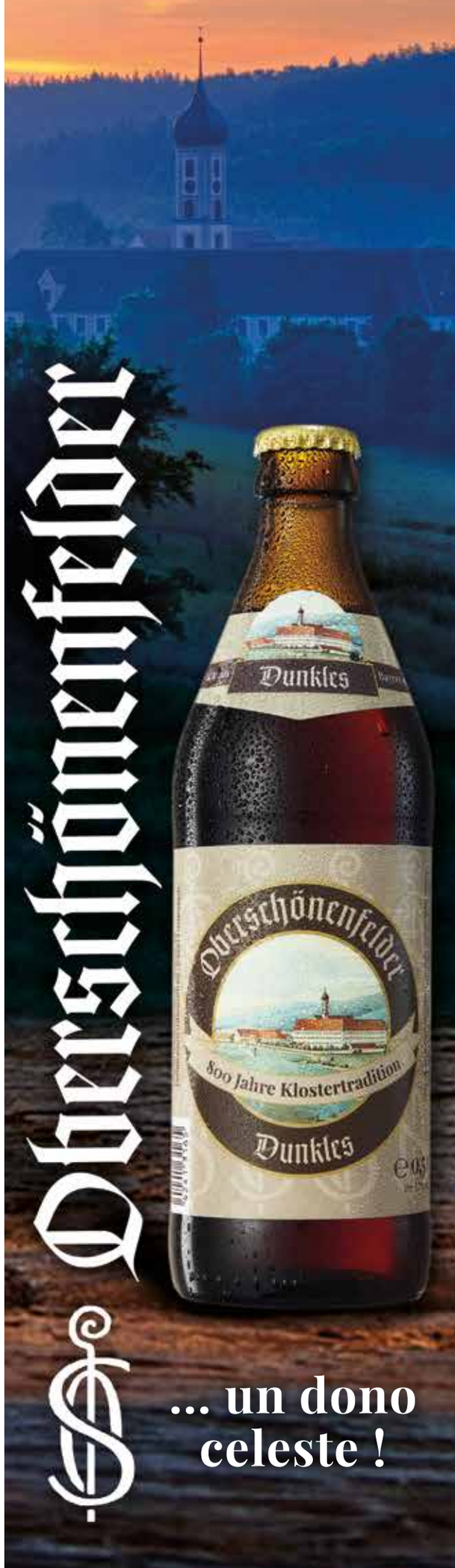
Concorso Real Ale 2023
Vincitore del Champion Beer of Britain 2023: **1872 Porter** di Elland (6,5% vol)
Argento ad **Abbot** (5%) della Greene King Brewery
Bronzo a **Darwin's Origin** (4,3%) della Salopian Brewery.

Birrifici Italiani al GBBF
Bibibir - Birranova - BrewFist - Ca' del Brado - Canediguerra – Saison Donkey - Extraomnes - Hilltop – Humus - La Casa di Cura - Luppolajo - Maestri del Sannio - Mister B - Opperbacco – Rock - Siemàn - The Wall – War - Zona Mosto

Glossario

• CAMRA, ossia Campagna a favore della birra Real Ale, è un'associazione indipendente di volontariato del Regno Unito, che ha lo scopo di promuovere la birra tradizionale e i pub britannici tradizionali.

• Real Ale, birra prodotta e conservata in modo tradizionale, non filtrata e non pastorizzata, e che si condiziona nei cask.



Dopo una pausa di 4 anni, BrauBeviale di Norimberga, salone internazionale per materie prime, tecnologie e marketing per tutto il mondo beverage, sarà nuovamente in scena dal 28 al 30 novembre 2023. L'offerta fieristica fornirà risposte chiare alle sfide del settore!

BrauBeviale e European Beer Star 2023

Grazie a un'ampia offerta di espositori, ad aree speciali concepite in modo mirato e ad un ricco programma collaterale, i visitatori dell'industria della birra, degli analcolici, delle acque minerali e del mondo dell'enologia, nonché del segmento dello spumante e degli alcolici, potranno ricevere soluzioni pratiche per le loro esigenze operative, in merito alle tecnologie di processo, di imbottigliamento, oltre che nel campo della logistica e degli imballaggi.
Da quanto abbiamo appreso nella conferenza stampa tenutasi a Milano nel mese di luglio, alla presentazione del programma dell'edizione ormai imminente, la chiave di lettura e l'elemento di attrazione sarà una profonda sinergia tra il difficile contesto economico e le chiare risposte offerte dall'evento fieristico.

European Beer Star 2023

Il 14 e 15 settembre scorso, presso il centro espositivo di Norimberga, sede di BrauBeviale, si è riunita per la prima volta, in un'autentica maratona di degustazioni alla cieca, la giuria di esperti, composta da 150 membri dell'European Beer Star, per valutare i campioni di birra presentati: ben 2356 birre provenienti da 553 birrifici di 47 Paesi in competizione. L'attenzione per l'European Beer Star si concentra sulla qualità sensoriale delle singole birre: aspetto, aroma, gusto e caratteristiche varietali. La cerimonia di premiazione vera e propria si terrà per la prima volta nei giorni della fiera, esattamente il 29 novembre.

VINSERVICE®
DISPTEK

Nuova linea Vinservice di dispenser per acqua H2.0.
L' alternativa semplice, sostenibile ed efficiente all'acqua in bottiglia.

host Milano INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION 13 - 17 OCTOBER 2023 fieramilano
Vi aspettiamo: Pad. 18P stand L70

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

Bitte ein Bit
Bitburger
Bitte ein Bit

Weissbierbrauer
Kuchlbauer
Der Weissbier-Spezialist
aus Abensberg

Kuchlbauer
Weisse

Perfetto per ogni occasione.

Per ulteriori informazioni contattate:
Maike Flohe · maike.flohe@kuchlbauer.de
Horeca Trading · cell. 335 386 586
www.kuchlbauer.de

Dal 18 al 20 febbraio il mondo dell'eating out si ritrova in fiera a Rimini

IEG: Beer&Food Attraction, l'illustratore Poroli firma il visual dell'edizione 2024

Tra poco meno di 150 giorni prenderà il via la 9ª edizione di Beer&Food Attraction, la manifestazione B2B di Italian Exhibition Group che, su tre giornate, da domenica 18 a martedì 20 febbraio 2024, riunirà in fiera a Rimini la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'eating out: un punto di riferimento per il settore. In contemporanea, BBTech Expo: la fiera professionale delle tecnologie e materie prime per la produzione e imbottigliamento di birre e bevande.

Il nuovo visual firmato da Poroli

Una tre giorni con uno sguardo a 360° sul panorama della ristorazione *fuori casa*, dinamica e immersiva nell'esperienza in fiera, esattamente come la nuova veste grafica curata dall'illustratore e art director milanese Francesco Poroli, autore di lavori pluripremiati per clienti come Facebook, Campari, Apple, NBA, Barilla e Lamborghini e pubblicati su testate come The New York Times Magazine. *L'idea che c'è nelle immagini disegnate per Beer&Food Attraction e BBTech Expo è*

quella di provare a raccontare il mondo che sta dietro a questo settore - spiega Poroli - *e per farlo sono partito dalle persone, sia quelle che vivono l'esperienza finale del processo sia quelle che del processo sono parte. I gesti e gli strumenti che scandiscono le fasi della lavorazione e quelli della convivialità, dove il risultato diventa evidente e condiviso. Questo anche per ricordare che dietro ogni attimo in cui stiamo bene insieme c'è un lavoro su noi stessi, su chi scegliamo di avere a fianco e su quello che mettiamo al centro della tavola, che rende perfetti i momenti che decidiamo di condividere*.

I protagonisti e le arene di B&F Attraction

Alla 9ª edizione di B&F Attraction, aziende del panorama birrario italiano e non solo, imprese di bevande e soft drink e brand del mondo food, che presenteranno agli operatori del mondo horeca prodotti, format e tendenze del comparto. A questi si aggiungono istituzioni, associazioni, aziende fornitrici di tecnologie, arredamento, servizi per la ristorazione, editori trade.

B&F Attraction continuerà ad arricchirsi con proposte d'autore, street food di qualità, momenti di show e competizioni di cucina e di pizza. Il layout dell'edizione 2024 infatti anticipa già oggi la presenza di 5 arene dedicate ad altrettanti eventi che garantiranno dimostrazioni, degustazioni e incontri B2B. Tra i tanti eventi tornano l'**International Horeca Meeting** di ***Italgrob***, momento di incontro attesissimo dall'intera filiera del beverage giunto alla sua 12ª edizione, i **Campionati di Cucina Italiana** della ***Federazione Italiana Cuochi*** e la 2ª edizione di **Mixology Circus**, il progetto dedicato alla miscelazione d'eccellenza firmato da B&F Attraction in collaborazione con il famoso cocktail bar developer e mixologist ***Samuele Ambrosi***.

MATTO
AMARO AUTENTICO

Il Matto è sempre alla ricerca di botaniche campane da utilizzare per il suo Amaro Autentico

OPIFICIO BOTANICO

www.opificiobotanico.com

+39 0823 1310 349
info@opificiobotanico.com

Oktoberfest
all'italiana dei Fratelli Savi

di Danilo Piperi

Fratelli Savi, ristorante pizzeria con forno a legna e brace a vista, in via Giovanni Battista Paravia 25, zona dell'Olgiata, a Roma, ha organizzato, da venerdì 22 a domenica 24 settembre, un Oktoberfest all'italiana che, nel suo piccolo rispetto alla gigantesca festa di Monaco di Baviera, nulla ha da invidiare per qualità di birra, la straordinaria Hofbräu Oktoberfest di HB München, e per la scelta dei cibi tipicamente bavaresi, dallo stinco di maiale al galletto bavarese fino al piatto unico di wurstel misti, ovviamente accompagnati a scelta da crauti, insalata di patate o patatine fritte.

Le tre serate, dalle 18 alle 24, sono state allietate dall'allegro servizio di sorridenti ragazze in costume bavarese, da musica dal vivo e da tante forme di intrattenimento, dal toro meccanico alle giostre e spettacoli per bambini; non sono mancate le bancarelle per sbirciare in un curioso mercatino artigianale. Tante offerte e tante attività in un locale che vanta 2000 mq di puro divertimento. E poi, la domenica, una scoppiettante chiusura con i fuochi d'artificio. Non scherzavo quando ho detto che l'Oktoberfest dei Fratelli Savi non ha da invidiare il fratello maggiore.

AUTENTICA.
FRESCA.
PURA.
HB PURE.

Che la festa inizi...

SOLO PER HORECA

HB
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

Oktoberfest di HB Munchen

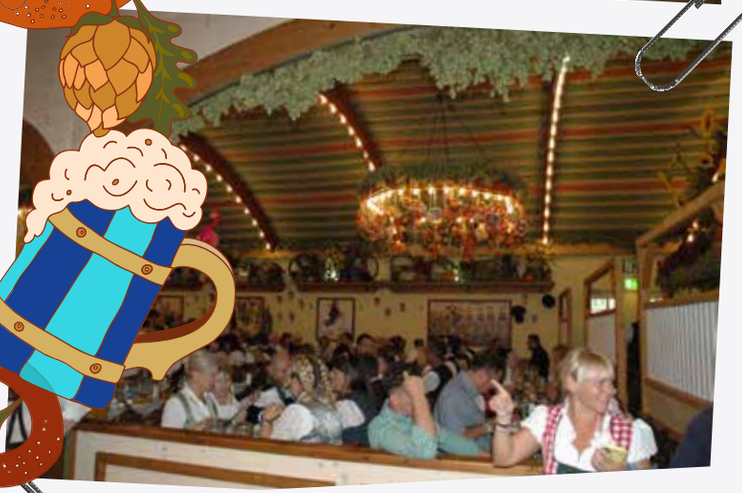
di Danilo Piperi

Si è rinnovato l'appuntamento dell'Oktoberfest, la festa della birra di Monaco di Baviera capace di coinvolgere 7 milioni di persone. Immancabile per noi parteciparla grazie ad HB München, storica birreria di Monaco conosciuta nel mondo intero. Sono ben poche le persone che ignorano come sia nata questa Birreria, cioè per volere di Guglielmo V, duca di Baviera, la cui corte non amava la birra prodotta a Monaco, così lui fondò nel 1589 la Hofbräuhaus. Da allora la secolare esperienza, l'adozione di nuove tecnologie, la capacità di capire le tendenze e anticipare le abitudini al consumo degli amanti della birra, ha fatto di **HB München una regina fra le birre**, non a caso sul suo logo troneggia una corona.
E lo stand all'Oktoberfest non poteva essere da meno di tanta fama, infatti l'***Hofbräu Festzelt*** è un tendone enorme, capace di ospitare quasi 10mila persone a sedere, e, cosa meravigliosa, è l'unico che accoglie le persone anche se non si sono prenotate… una birra c'è sempre per tutti!

MÜNCHEN

Curiosità

Perché ogni anno la data d'inizio dell'Oktoberfest è diversa? Perché per tradizione la festa deve finire la prima domenica di ottobre, quindi se questa fosse l'1 ottobre la festa sarebbe quasi tutta a settembre. Ogni anno quindi si calcola dalla prima domenica di ottobre e si va indietro di 16 giorni, questa sarà la data di apertura dell'Oktoberfest.



Ospiti di **Giuseppe Lettieri**, ***export manager Sud Europa***, di **Luciano Supino**, ***consulente Centro Sud Italia***, e di **Oliver Poeschel**, ***direttore commerciale HB München*** ci siamo tuffati nel clima festoso come fosse la prima volta. E ci siamo posti una domanda: com'è possibile, dopo anni che veniamo all'Oktoberfest, avere ancora l'entusiasmo degli esordi? Non può essere solo la qualità della birra e del cibo, l'allegria dettata dalle orchestrine, l'ambientazione tutta, dall'allestimento del tendone ai costumi bavaresi, ci deve essere di più! E la risposta sorge spontanea: è il senso di partecipazione che abbraccia organizzatori e ospiti, tutti a condividere un'esperienza unica, un evento che ognuno vive come emozionante e positivo, quindi degno di essere ripetuto. Ecco perché ogni anno torno volentieri all'Oktoberfest dell'HB München.

Curiosità

Quest'anno ho fatto una scoperta che riguarda il costume bavarese femminile, il Dirndl. Si narra che a seconda di come viene legato il fiocco del grembiule ci siano significati diversi. Se è a destra è una donna già impegnata, se a sinistra è libera da impegni sentimentali, se è al centro è vergine.

di Roberta Ottavi

25° anniversario dell'Irish Pub Doolin

Celebrato a giugno, rappresenta un traguardo straordinario per un pub che è diventato un luogo di ritrovo, un centro culturale e un'icona della comunità locale. Dopo un quarto di secolo di impegno, passione e dedizione di tutti i soci, possiamo definire il **Doolin un'istituzione di Latina**.

Per festeggiare questo anniversario "epico", il Doolin ha scelto di farlo alla grande: con la **musica dal vivo come protagonista**. Una serie di concerti eccezionali è stata organizzata per un'intera settimana, creando un'atmosfera vibrante e festosa che ha coinvolto appassionati di birra e amanti della musica da ogni parte della città. A guidare l'organizzazione di questo evento straordinario è Fabrizio Lolli, socio lavoratore che ricopre anche il ruolo di direttore artistico. La sua passione per la musica e la sua conoscenza del panorama musicale locale hanno reso questa celebrazione un successo straordinario. Il palinsesto musicale, sia per la stagione che per la festa, è stato curato con grande attenzione ai dettagli, offrendo una varietà di generi e stili per accontentare tutti i gusti.
La festa stessa è stata un'esplosione di gioia e divertimento, in perfetto stile Doolin. Le pinte di birra, Guinness in testa, hanno continuato a fluire, il cibo ha soddisfatto i palati più esigenti e i gadget celebrativi hanno permesso ai clienti di portare a casa un ricordo speciale di questo anniversario unico. Ma c'è stato di più. Per gratificare ulteriormente la sua fedele clientela, il pub Doolin ha offerto persino l'opportunità di vincere un viaggio in Irlanda, una destinazione che aveva ispirato l'inizio di questa incredibile avventura un quarto di secolo prima. Il 25° anniversario dell'Irish Pub Doolin è stato un trionfo di passione, musica, birra e comunità. Ha dimostrato che, nonostante le sfide e le incertezze, la dedizione a una visione e l'amore per l'arte e la cultura possono portare a risultati straordinari. Il Doolin di Latina è molto più di un luogo dove bere una birra. È un luogo dove la storia, la musica e l'amicizia si fondono per creare un'esperienza unica.

i 5 soci, da sx Alessio Vargiu, Giancarlo Vargiu, Elena Corradini, Fabrizio Lolli, Nazareno De Santis.

MIG

Longarone

L’area Terzo Tempo è il nuovo spazio di networking dedicato a espositori e visitatori in cui scoprire l’arte della miscelazione assieme a “Bar_To_Be Catania” e apprendere abbinamenti unici tra gelato e cocktail attraverso la pratica della mixology.

63. Mostra Internazionale del Gelato Artigianale

26 — 29
Novembre 2023
Longarone, BL — Italia

Orari
10 >18
29 Nov. 10 >16

mostradelgelato.com

INGRESSO RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

mig.longarone
miglongarone
showcase/mig-longarone

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Con il patrocinio di

PATROCINIO REGIONE DEL VENETO

Provincia belluno dolomiti

di Aida Rossi

A Pallanza, Verbania, in via Manzoni 4, un bistrot full time, a gestione familiare, che attrae un pubblico di buon gusto con uno stile ed un'offerta raffinati.

Vincent Bistrò
RESTAURANT BAR

In una posizione splendida sul lungolago Maggiore, il 5 agosto 2020 la famiglia Baiardo ha inaugurato il Vincent Bistrò. Accogliente ed elegante, offre molte attrattive ai clienti: estetica e stile, servizio full time, e, notevole per una zona turistica, apertura tutto l'anno. Come ci dice Olga: *il Vincent Bistrò è di servizio al pubblico che deve poter contare sempre sulla nostra offerta*. Un'offerta ampia negli orari, colazioni, aperitivo, pranzo, merenda, cena, dopocena, di grande qualità nel rispetto della territorialità dei prodotti (latticini, formaggi e salumi in primis), con piatti di punta che richiamano i clienti come il fritto di mare, la tagliata di carne argentina, il tiramisù. Per ottenere il successo in poco tempo, e a ridosso della pandemia, ci vuole coraggio ed esperienza... entrambe non mancano! L'esperienza della famiglia è più che trentennale grazie a papà Vincenzo e

mamma Silvia a cui ora si è unito il compagno di Olga, Stefano, che di occupa di vino e distillati, tra cui il Theresianer Gin, molto gradito dai clienti. La famiglia è nota a Pallanza per la gelateria, ora ceduta, che faceva anche offerte di piccola cucina, sandwich, panini, piadine e birra, e che birra! Birra Theresianer, servita da Giani srl, da oltre 15 anni presente nei loro locali. *L'abbiamo scelta*, ci spiega Olga, *perché è italiana, di qualità, presenta diversi stili di facile abbinamento con i nostri cibi, è una birra che ci distingue dagli altri locali. Siamo fedeli a Theresianer*, continua Olga, *anche perché è un'azienda al passo con i tempi, è recente ad esempio il cambio di immagine delle etichette, l'attenzione al marketing è fondamentale oggigiorno. Ci piace e piace ai nostri clienti, anche stranieri. Per concludere posso dire che Theresianer come tutta la proposta del Vincent Bistrò, è in linea con la nostra volontà di avere un locale medio-alto… e così è anche il nostro pubblico.*

Attenti a quei tre !
Enzo Baiardo, Lorenzo Tomaselli, Paolo Giani di Giani srl

di Milena Lelli

In via Sebastiano Silvestri 8 a Genzano di Roma, un locale che, gestito dalla famiglia D'Ettole, è diventato in 20 anni punto di riferimento per chi ama birra e cibo di qualità.

Exodus Pub

Genzano di Roma, detta anche la città del pane per il suo pane casareccio IGP, citata nella canzone Nannì ('na gita a li castelli) del grande Petrolini, ora per noi è nota anche per un pub, l'Exodus, che ha saputo fin dalla nascita unire birra artigianale, italiana ed estera, a cibo di squisita preparazione grazie alla passione di **Fabio D'Ettole**, cuoco qualificato, di cui segnaliamo subito la ricerca di prodotti del territorio e l'utilizzo di presidi Slow Food, nonché il rispetto della stagionalità e della freschezza delle materie prime.

Tony, con cui abbiamo parlato, e tutta la sua famiglia sono coinvolti nella gestione dell'Exodus Pub, a cui contribuiscono collaboratori attenti come l'***aiuto cuoca Maria Mora*** e ***il cameriere e sommelier Daniele Rugnini*** e lo staff tutto. È così che hanno conquistato il pubblico, con una calda ospitalità, un servizio professiona-

da sx. Fabio D'Ettole, Pietro Affaitati di AD srl, Tony D'Ettole, Roland Braeger, Daniele Rugnini, collaboratore Exodus

le, un'accoglienza sorridente e molti plus, ad esempio uno spazio all'aperto per l'estate, momenti di intrattenimento come l'oktoberfest, "cascano le stelle" il 10 agosto, la beer week, e poi visite con i clienti a birrifici artigianali, insomma, all'Exodus Pub c'è sempre fermento. Gli impianti di spillatura, perfettamente assistiti da *TF Service di Vincenzo Esposito*, sono di proprietà: in totale l'Exodus vanta 8 vie di cui 1 a pompa. Fra le birre domina il birrificio **Schlossbrauerei Maxlrain**, un birrificio che risale al 1636, profondamente radicato nel territorio delle Prealpi Bavaresi e con la vocazione all'artigianalità.

È recente la presenza all'Exodus di **Roland Bräge**r, AD e birraio di Maxlrainer, e non è stata la sua prima volta, si potrebbe dire che l'Exodus ha segnato il ritorno in Italia di questo piccolo birrificio, autentico gioiello bavarese. Tante etichette anche di birra in bottiglia e una vasta selezione di distillati. All'Exodus Pub non si fanno mancare niente!

di Giuditta Nervi

Incontri romani con EICHBAUM: Festina Lente e Lallero

A Roma due locali di successo e una grande birra in comune: *Eichbaum*. In compagnia di **Andrea Farina** andiamo alla scoperta del **Festina Lente** in via delle Rose 33 in zona Centocelle e del **Lallero** in Via Luigi Vittorio Bertarelli 45 in zona Tiburtina.

Il *Festina Lente* è una birreria di quartiere con 12 spine. Nata 7 anni fa, sotto la guida di Andrea, ancora oggi segue il "passo del montanaro", lento e costante, che gli ha permesso di diventare e rimanere un pilastro per la vita serale del quartiere e non solo. Composto da una sola grande stanza il Festina è comunque accogliente e caldo con uno stile street e informale, con tavoli all'esterno perfetti quasi tutto l'anno con il clima romano.
La birra alla spina la fa da padrona con un'alternanza costante di birre artigianali e non solo. Da qualche anno, su suggerimento di Daniele Radassao, direttore commerciale di **Royal Beer**, si è fatta strada la beverina ***Eichbaum*** con la ***Pils*** e la ***Weiss*** che hanno riscosso successo tra la clientela eterogenea del locale.

Con Andrea parliamo poi del *Lallero* un insolito localetto romano fatto di birre artigianali, musica e vinili. Nato dalla volontà di Andrea e un gruppo di amici, è il giusto punto di ritrovo per una serata in relax che sia all'interno tra i divanetti o all'esterno. Nato in pieno covid, il Lallero presenta 11 spine, è un locale dinamico e giovanile dove anche qui sono state accolte con piacere le birre Eichbaum affiancate alla proposta di birre artigianali e cocktail del locale.

Due locali con due spiriti diversi ma accumunati dalla semplicità, dalla scelta di buona birra da proporre e dall'autenticità delle persone che ci lavorano. E allora che cosa dire se non farci un salto? Alla vostra!

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

La prima birra al 0,0% di alcol dall'Alto Adige è stata premiata con il riconoscimento internazionale ai 'World Beer Awards 2023' nella categoria No & Low Alcohol Lager

Oro per FORST 0,0% ai WBA 2023

I "World Beer Awards" rappresentano un **riconoscimento globale** di grande prestigio celebrato da oltre 10 anni nel Regno Unito. **'TheDrinksReport.com'**, la rivista online più rinomata nel settore delle bevande, assegna annualmente questi titoli prestigiosi ai migliori a livello internazionale nelle rispettive categorie. Una giuria competente composta da barman, giornalisti, ambasciatori di marca, consulenti e acquirenti degusta le specialità liquide in modo anonimo e le valuta successivamente secondo i criteri più elevati.

Così ha dichiarato la Giuria dei World Beer Awards a proposito di FORST 0,0%: *A pale, gold, clear, beer with a good effervescent head. The nose has subtle hints of lemongrass. The taste is a little sweet, with good mouthfeel, good carbonation, and a medium-dry finish.* In italiano: ***Una birra chiara, dorata, trasparente, con una buona schiuma effervescente. Il naso ha accenni sottili di citronella. Il gusto è leggermente dolce, con una buona sensazione in bocca, buona carbonatazione e un finale medio-secco***.

"*Coraggiosa e sportiva per natura - questa è FORST 0,0%. Un impegno instancabile e la ricerca dei massimi standard di qualità e produzione, sempre in armonia con la tradizione, la natura e la tecnologia. Tutto questo contraddistingue le nostre specialità di birra FORST, e con FORST 0,0% offriamo tutto il gusto con uno spensierato 0,0% di alcol. Questo riconoscimento significativo da parte della giuria ci incoraggia nella nostra missione. Siamo fermamente determinati a continuare a offrire e preservare una varietà di prodotti di altissima qualità ai nostri clienti con passione e massimo impegno*", afferma **Cellina von Mannstein**, di **Birra FORST.**

La birra chiara senza alcol FORST 0,0% è riuscita a raggiungere i primi posti del podio grazie al suo sapore pieno: **100% FORST - 0,0% alcol**. Questa specialità conquista tutti gli amanti della birra, gli sportivi e le persone con uno stile di vita attivo con piacevoli note di luppolo e un gusto pieno e bilanciato. Si distingue per il basso contenuto calorico, la freschezza rigenerante e la schiuma fine.

Birra FORST ha lavorato intensamente per anni alla realizzazione di questa birra senza alcol, con l'obiettivo chiaro di creare un prodotto sincero. Una specialità FORST che si distingue dalla legislazione italiana. Secondo la legge italiana, infatti, una 'birra senza alcol' può contenere fino al 1,2% di alcol.
L'ambizione di Birra FORST era quella di produrre una birra con un **contenuto alcolico dello 0,0%.** Con il lancio di FORST 0,0% alla fine del 2019, Birra FORST è riuscita a produrre una birra rara senza alcol che si distingue a livello mondiale per il suo autentico e inconfondibile sapore di birra. Questo è ora confermato anche dal premio World Beer Award.

FORST 0,0%, sportiva per natura: grazie alle sue proprietà isotoniche, rinfrescanti, a basso contenuto calorico e notevoli dal punto di vista nutrizionale, FORST 0,0% è particolarmente popolare tra le persone sportive e rappresenta un compagno ideale per ogni momento della giornata, senza compromessi. **FORST 0,0%** è la **birra ufficiale degli sport invernali** ed è ulteriormente evidenziata dalla consolidata partnership tra Birra FORST e la Federazione Italiana Sport Invernali (FISI). FORST sostiene numerosi club e associazioni locali e nazionali ed ha già avviato diverse iniziative di beneficenza.

FORST 0,0%
SPORTIVA PER NATURA

CONQUISTA LA MEDAGLIA D'ORO DEI WORLD BEER AWARDS 2023
NELLA CATEGORIA NO & LOW ALCOHOL LAGER.

@forstbeer
/BirraForstBier
www.forst.it

SPEZIALBIER-BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

WORLD BEER AWARDS
ITALY
GOLD

Moritz Bauer direttore del birrificio Distelhäuser

La gestione dello storico birrificio ritorna in mani familiari e vive una rinascita.

di Matteo Fiorucci

Il mondo della birra è un palcoscenico in cui la tradizione spesso danza al ritmo dell'innovazione. E ogni tanto emergono storie che meritano di essere condivise. Birre KIEM ci fa conoscere con profonda soddisfazione una di queste storie, che parla di uno dei suoi partner più preziosi.
Questa è l'affascinante storia di Moritz Bauer e della sua acquisizione del celebre birrificio Distelhäuser.

Una leadership giovane con radici profonde

A soli 28 anni, Moritz Bauer incarna la nuova generazione di imprenditori nel mondo della birra. La sua strada non è stata semplice: dopo la prematura dolorosa scomparsa del padre, Stefan Bauer, quando aveva appena 13 anni, pochi avrebbero immaginato che quel ragazzo avrebbe seguito così velocemente le orme paterne, assumendo con determinazione la gestione del birrificio Distelhäuser. Ma, grazie a una solida formazione come birraio e maltatore in Algovia e a una laurea in economia aziendale ottenuta a Monaco, Moritz è ritornato con una visione chiara e un approccio innovativo.

La rinascita di un birrificio

Il birrificio Distelhäuser, situato nella pittoresca Valle del Tauber, vanta una lunga tradizione che risale al 1811, con sette generazioni della famiglia Bauer alla sua guida. Dopo diversi tirocini presso vari birrifici, Moritz aveva un sogno: riportare la direzione del birrificio nelle mani della famiglia e contemporaneamente proiettarlo nel futuro. Con l'acquisizione del birrificio e delle sue quote azionarie, ha realizzato questo obiettivo, e sotto la sua guida, il birrificio ha conosciuto una straordinaria rinascita.

Con un team composto da 115 dipendenti appassionati, la collaborazione con numerosi partner come KIEM e con eventi di rilievo a Würzburg, il birrificio sottolinea il suo profondo legame con il territorio, mantenendo al contempo una visione progressista e orientata al futuro. ***Christoph Ebers***, l'amministratore delegato, loda Moritz per la sua capacità decisionale e l'efficienza con cui guida l'azienda.

Oltre la birra: un cuore per la comunità

Moritz Bauer non è solo un imprenditore: è un uomo di molteplici

il nuovo direttore del birrificio Distelhäuser - Moritz Bauer

talenti e passioni. Oltre al suo ruolo nel birrificio, è attivamente coinvolto nella sua comunità, sia come membro dei vigili del fuoco che come calciatore. Non è unicamente un leader aziendale, ma un pilastro della comunità, sempre pronto a contribuire al bene collettivo. Al suo fianco, la sua compagna d'infanzia lo sostiene in ogni iniziativa tesa a rafforzare la comunità.

Conclusione

La storia di Moritz Bauer e del birrificio Distelhäuser è un brillante esempio di come giovani imprenditori possano ottenere risultati eccezionali, rispettando la tradizione e avendo uno sguardo rivolto all'innovazione. Birre KIEM è affascinata da storie come questa e non vede l'ora di brindare al futuro con partner del calibro di Moritz.

Una birra di famiglia, una birra della Franconia

Il birrificio Distelhäuser si trova nella valle del Tauber, in una cittadina attraversata dalla celebre Romantische Straße, la "Strada Romantica" che collega i luoghi più suggestivi della Franconia, in Germania. È stato fondato nel 1811 e dal 1876 appartiene alla famiglia Bauer. Nei secoli, i Bauer si sono adoperati con impegno e passione per mantenere saldo il legame con il territorio. Le birre Distelhäuser sono prodotte da sempre secondo antiche ricette tradizionali e le materie prime provengono tutte dalla regione e dalle aree limitrofe: l'orzo, il luppolo e poi il lievito di coltivazione propria e l'acqua pura prelevata direttamente dalle sorgenti di proprietà del birrificio.

di Chiara Andreola

BEERGATE *un pass per la birra*

Catena del freddo, ricerca sul campo e rapporti diretti con i produttori: si può riassumere così la filosofia di lavoro di Beergate, distributore con sede a Bresso (MI) attivo nel Centronord, che tratta birre e sidri da Gran Bretagna, Irlanda e Repubblica Ceca.

Forti di una decennale esperienza come beershop, tra il 2010 e il 2012, i fratelli **Marco** e **Luca Di Lella** hanno iniziato a lavorare direttamente con i birrai esteri, senza intermediari; con l'obiettivo principale di garantire la catena del freddo (0-4 gradi) durante tutto il trasporto e lo stoccaggio, e un'adeguata promozione dei prodotti tramite tour dei birrai nei pub. Nel 2014 è nata così Beergate; che nel tempo, dall'iniziale Belgio, si è allargata ai Paesi sopra citati.

Il lavoro dei fratelli Di Lella, tuttavia, non sta solo nella distribuzione in senso stretto, ma anche nel lavoro sul campo inteso come servizio aggiuntivo al cliente: "*Uno degli obiettivi che abbiamo perseguito fin da subito* – spiega Marco – *è quello di far arrivare direttamente i produttori nei pub, a beneficio sia dei clienti che dei publican: riteniamo sia il miglior veicolo di promozione e conoscenza dei prodotti. Per questo organizziamo con regolarità eventi come la* ***Settimana di San Patrizio*** *e la rassegna* ***Mastri Birrai on The Road****, organizzando sia i tour che la relativa campagna di comunicazione. E in questo ci siamo appoggiati e ci appoggiamo anche a realtà istituzionali: basti dire che grazie alla collaborazione con* ***Bord Bia****, l'ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari irlandesi, abbiamo portato un ministro di Dublino e il console irlandese in Italia ad un evento a Milano; e che stiamo sviluppando un progetto su* ***Thistly Cross Cider*** *con analoghi enti scozzesi*".

Proprio il sidro, in particolare quello scozzese, sta assumendo un'importanza crescente nel panorama di Beergate: "*Ci crediamo fortemente* – prosegue Marco –: *è spesso trascurato rispetto alla birra, ma fin dai tempi del beershop ci abbiamo visto grandi potenzialità*". L'attenzione è rivolta in particolare ai piccoli produttori artigianali, così come per le birre: "*Sin dall'inizio della nostra attività ci rechiamo di persona in Inghilterra, Scozia e Irlanda, per fare ricerca su tutte quelle piccole realtà sconosciute in Italia: e posso dire con soddisfazione che abbiamo scoperto birrifici di altissima qualità come il dublinese Hope, la storica fattoria Ballykilcavan, la bottaia Dot Brew, Kinnegar; o ancora Great Newsome, Purity Brewing e Coniston in Inghilterra, Thistly Cross Cider in Scozia, Uneticky, Moravia e Lucky Bastard dalla Repubblica Ceca, l'ultimo Paese in cui siamo entrati. Alcuni di quelli in cui noi abbiamo creduto, peraltro, hanno successivamente vinto premi importanti, a conferma della bontà delle nostre intuizioni*".

Altro capitolo importante nel lavoro di Beergate è quello degli impianti: "*Progettiamo e installiamo impianti di spillatura, dai più semplici ai più complessi, come quelli dotati di celle frigorifere per lo stoccaggio e il servizio fusti birra. Il confronto costante coi fornitori ci permette di*

realizzare gli impianti più idonei in base al paese di provenienza dei fusti (pompe inglesi, rubinetti tradizionali cechi, o altro ancora). Inoltre la nostra collaborazione con Pegas ci vede specializzati nel settore del riempimento Growler in PET presso i pub, bar e ristoranti, offrendo un'ulteriore modalità di vendita".

I fratelli Di Lella assicurano che sono allo studio novità per il 2024: non resta che rimanere aggiornati.

1710 2011

ÚNĚTICKÝ PIVOVAR

Let our unique lager beer be part of your proper gear. Open Up to experience the tradition!

UNETICKY is one of the best producer of Traditional Czech beer, unfiltered and unpasteurised

BEER GATE
MICROBREWERIES DISTRIBUTION

exclusive importer for Italy

Tasted by Krombacher

a caccia dei migliori locali in tutta Italia all'insegna del "gusto naturale"

Naturalezza: l'essenza di Krombacher, birrificio tedesco a conduzione familiare fondato nel 1803, si concretizza nella nuova campagna digital - lanciata sui propri canali social e sulla landing page creata per l'occasione - dal titolo "**Taste Hunters by Krombacher**".

Chi sono i Taste Hunter per il birrificio tedesco? Esploratori di gusto, emozioni e sensazioni, desiderosi di sfamare la propria curiosità con menu densi di combinazioni inaspettate, tanto da sperimentare ogni giorno nuovi ristoranti, persone e culture. Se da un lato la città rappresenta una commistione di stimoli per i Taste Hunter, dall'altro la natura è in grado di creare un legame con l'essenziale. Per riconnettersi alla purezza è sufficiente il gusto di **Krombacher: una birra naturale** che, al solo assaggio, riesce a trasportare con la mente verso paesaggi sconfinati grazie alla sua genuinità custodita nella bottiglia.

La ricerca del ***gusto naturale*** è l'anima della campagna di Krombacher: un viaggio attraverso il Bel Paese che vede protagonisti i locali, dalle pizzerie ai ristoranti ai pub, vere eccellenze che raccontano le proprie storie e passioni. L'attività si divide in **tre macroaree**, con l'intento finale di far scoprire agli amanti della birra il gusto e la purezza unici di Krombacher.

Tasted by Krombacher, un'avventura alla ricerca dei migliori locali in tutta Italia, si sposta in diverse regioni con la pubblicazione, ogni mese, di cinque diverse esperienze attraverso format coinvolgenti sui canali social.

Nel **Talenti Naturali Tour** vengono scoperti chef e proprietari di locali che si uniscono a Krombacher diventando dei veri "Talenti Naturali". Ogni mese tre di loro, provenienti da diverse parti d'Italia, condividono con gli utenti i migliori abbinamenti cibo-birra, suggerendo le proprie idee culinarie.

La **Caccia al Gusto Naturale**, invece, prevede la pubblicazione di contenuti speciali ogni trenta giorni. Si tratta di video a tema cooking show in stile intervista, in cui i locali più rappresentativi del territorio hanno l'opportunità di raccontare cosa significa per loro la ricerca del "gusto naturale" e perché hanno scelto Krombacher come birra. La massima espressione di questa collaborazione tra ristoranti e birrificio culmina con una creazione culinaria disponibile in ogni location.

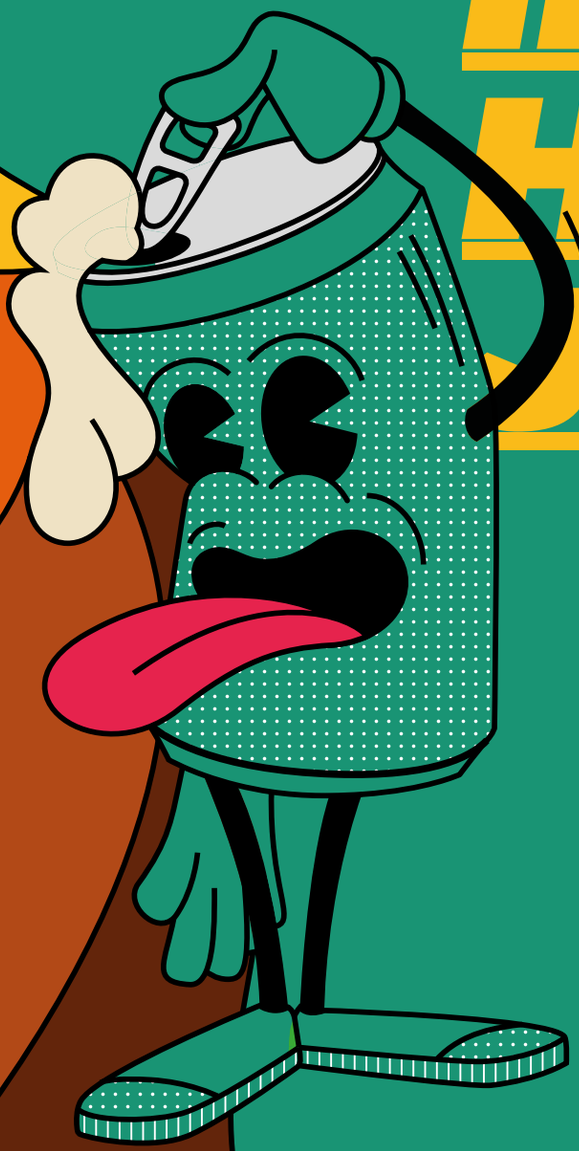
"*I volti, le storie e la passione: questi sono i valori che vogliamo raccontare in questo viaggio, visibile sui canali social e sulla landing page dedicata al progetto, con una serie di contenuti che raccontano la* ***passione per il gusto naturale e per la nostra birra*** *da diverse prospettive*", dichiara **Davide Grossi, Country Manager Italia di Krombacher**. "*Crediamo fortemente nell'incontro tra Krombacher e i locali che la servono, in termini di qualità delle materie prime e di proposte naturali ed equilibrate*".

All'interno della landing page dedicata gli utenti hanno la possibilità di scoprire tutti i migliori locali Krombacher d'Italia attraverso una mappa interattiva, con una descrizione e informazioni dettagliate sulle singole location.

VERDANT

BREWING CO.

Indie Hoppy Juicy



Luppolature estreme, birre intensamente succose e ricerca continua, questi sono i marchi di fabbrica di Verdant Brewing.

Importato e distribuito da:

Cuzziol CRAFT

Scopri le birre di Verdant Brewing sul catalogo

di Daniela Morazzoni

Ma il whisky che cos'è?

Bella domanda! La risposta richiede tempo perché stiamo parlando di un distillato che non esito a definire complesso, a partire dalla discussione sulle sue origini, nasce in Scozia o in Irlanda? si chiama whisky o whiskey? per finire ai vari metodi di produzione dettati dal tipo di cereale utilizzato in fermentazione e poi in distillazione, è così che esistono tante tipologie di whisky… non si scherza a dire che è un mondo complesso.
Ma ciò che colpisce, anche in chi non beve whisky, non lo conosce o forse non lo ama (come non lo amava Charles Chaplin che fu molto "tranchant" in merito dichiarando: *il whisky! niente di più grezzo da inghiottire. Nei paesi civilizzati, si beve vino*), è come questo distillato sia parte integrante della storia culturale del mondo occidentale.

Sul whisky si sono espressi politici come Churchill (*il segreto della longevità? niente sport, solo whisky e sigari*), scrittori come William Faulkner (*per scrivere ho bisogno solo di carta, tabacco, cibo e un po' di whisky*), Ernst Hemingway, bevitore ma anche intenditore (*mai rimandare di baciare una bella ragazza o aprire una bottiglia di whisky*) e Mark Twain, umorista e ironico (*se non posso bere whisky e fumare sigari in Paradiso, allora non ci voglio andare*), ma anche grandi musicisti come Igor Stravinsky a cui è attribuita questa frase: *Mio Dio, tanto mi piace bere Scotch che a volte penso che il mio nome sia Igor Stra-whisky* o drammaturghi come George Bernard Shaw che definì *il whiskey come una luce solare liquida*… da notare non solo la poeticità dell'espressione ma la "e" nella parola whisky… da buon irlandese!

La musica sommessa del whisky versato nei bicchieri costituiva un dolce interludio, scrive James Joyce in Gente di Dublino… ed è proprio alla musica che molto si deve della fama del whisky.

Negli States sono numerose le canzoni in cui il whisky è protagonista, o almeno citato, io mi soffermo su Alabama Song, conosciuta anche come Whisky Bar, perché l'ha scritta Bertolt Brecht e musicata Kurt Weill, un brano che segna l'incontro tra musica colta e musica

leggera, noto al largo pubblico per le interpretazioni dei Doors nel 1967 e di David Bowie che la registrò nel 1978 e ne dette una versione "teatrale", brechtiana.
Diverso l'approccio al whisky della musica italiana, la prima volta che il mondo dei superalcolici si affacciò al nostro cantar melodico corrispondeva all'avvento della cultura americana che, dopo la fine della 2ª guerra mondiale, aveva pervaso il Bel Paese.
Swing e rock'n'roll, cinema hollywoodiano e bionde patinate, jeans e gonne a palloncino ci portavano lontano dagli orrori della guerra, la nostra Italia cambiava a ritmo di Elvis e Marylin, e tutto questo si sentiva nelle canzoni.

Fred Buscaglione (chi ha un po' di anni non può non ricordare "eri piccola, piccola, così") cantava "Sono Fred dal whisky facile", correva l'anno 1958, e prima, nel '56, Renato Carosone avvisava gli italiani che il loro stomaco non era pronto al whisky in "Tu vuo' fa' l'americano"... ma se bevi whisky e soda poi te sienti disturbà".
Erano gli anni in cui i Vip frequentavano la Bussola in Versilia e chiedevano al barman un Baby, dando per scontato che arrivava il whisky... poi se chiedevi loro quale whisky fosse, credo che in pochi avrebbero saputo rispondere. Il whisky era però entrato nella nostra vita come nella musica, chi non ricorda Vasco Rossi nel suo Vita Spericolata": "E poi ci troveremo come le stars / A bere del whisky al Roxy bar...", per non parlare del genere rap, cito il rapper Raige (confesso che non lo conoscevo fino alla ricerca per questo articolo) che però nel 2015 ha cantato Whisky (*siamo come il ghiaccio, in un mondo che è come un vecchio Whisky: a tratti buono e il più delle volte troppo forte per il palato. Allora non ci resta che galleggiare e piano piano cambiare, come il ghiaccio nel Whisky On The Rock's*), testo sull'impossibilità di raggiungere i propri obiettivi.

Ma a rendere, nell'immaginario collettivo, il whisky protagonista indiscusso è stata la decima musa, il cinema.
Nei film western il bancone del saloon dove scorrono bicchieri di whisky è un classico, così come è un'icona l'immagine del vice sceriffo Dean Martin, aiutamte di John Wayne nel

film Un dollaro d'onore, che cerca il coraggio nella bottiglia di whisky per affrontare i cattivi; il whisky è centrale anche nel genere crime e noir, con detective duri e bevitori ma capaci di risolvere i casi. Parliamo di personaggi come Philip Marlowe, l'investigatore privato elegante, tabagista e alcolista creato da Raymond Chandler e interpretato negli anni da Humphrey Bogart, Ro-

bert Mitchum e recentemente da Liam Neeson, o Sam Spade, nato dalla penna di Dashiell Hammett, magistralmente interpretato da Humphrey Bogart nel film Il mistero del falco (The Maltese Falcon) del 1941… da cinema d'essai. Come lo è Casablanca del '42, indiscutibilmente un film cult, con Humphrey Bogart nel ruolo di Rick Blaine, sempre in smoking, con sigaretta in bocca e whisky in mano… e la "storica" frase "suonala ancora, Sam".

E che dire di 007 che in Skyfall tradisce il suo famoso Vodka-Martini "agitato non mescolato" per uno scotch whisky Macallan? non solo, quando il cattivo di turno, Silva, lo sfida a colpire un bicchiere di whisky in testa ad una ragazza e Bond, incredibile dictu, fallisce e Silva uccide la ragazza facendo ovviamente cadere il bicchiere, il commento di Bond è: *peccato, era un buon whisky*. Ci credo!

C'è poi un film recente, del 2021, The Angel's Share di Ken Loach in cui il whisky "emerge" già nel titolo, perché la parte degli angeli è quel 2% di whisky che evapora dai barili in legno durante la maturazione. Ilwhisky, in questa commedia sociale ottimista e divertente, è l'elemento "magico" che dà al giovane protagonista l'input a rifarsi una vita.

Non chiedetemi perché invece di parlare di storia, produzione, tipologie di whisky, ne avremo il tempo, ho scelto di parlare di letterati, politici, cantanti e cineasti, è semplice: la storia del whisky si intreccia con la vita culturale di ognuno di noi, per questo il whisky è un mito… forse avrei dovuto titolare questo articolo "il mito del whisky"!

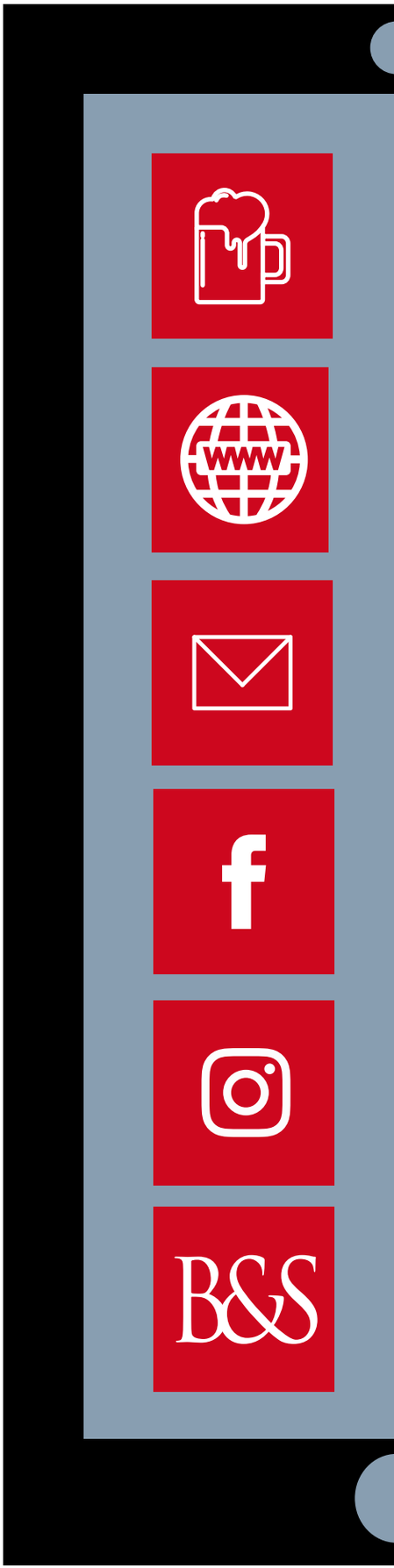
Vivil'online

POST
NEWSLETTER
ARTICOLI
e tanto altro

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

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

Vieni a scoprire
il nostro portale



di Guja Vallerini

Castiglion Fiorentino VINTAGE FESTIVAL Cocktail Competition

Dal 12 al 15 agosto le strade di Castiglion Fiorentino, storico borgo in provincia di Arezzo, si sono trasformate in un vero e proprio palcoscenico per una cinque giorni di collezionismo, musica, ballo e gusto. Live music e vinyl set, piste e corsi di ballo per tutti, e nelle vie e nelle piazze il **Vintage Market**, ricco di oggetti unici, pezzi speciali che raccontano storie, chicche e veri tesori da portare a casa, un vero shopping di gusto. Una fila di bancarelle per un tuffo nel passato rievocativo degli anni '50, oggettistica stile "Happy Days" ma anche vetture a stelle e strisce, la mitica Cadillac e la Chevrolet Bel Air di "American Graffiti", e poi due ruote intramontabili come la Harley Davidson.
Passeggiare, ammirare, acquistare, ballare a suon di scatenato Rock'n'Roll, coinvolgente Jazz e pungente Rhythm'n Blues ma anche fermarsi in uno degli stand gastronomici per saziare la fame con ghiotti cibi, questo è **Vintage Festival**.

In questo contesto che ci riporta agli anni '50 si inserisce la brillante iniziativa, anche coraggiosa visto che eravamo in pieno agosto, di **Marco detto Molecola** e del socio **Alessandro Arezzini**, fondatori da poco meno di un anno di un Cocktail Bar a Castiglion Fiorentino che sta riscuotendo un enorme successo. È lo **Spirits San Girolamo**, un locale particolare, molto curato nell'arredo, con un'offerta cocktails, birra artigianale del Birrificio San Girolamo, oriental food ma anche hamburger e tartare italiche a cui però non manca un tocco orientaleggiante, cibi ideali per essere accompagnati da un drink per un momento diverso dai soliti tran tran alimentari.

Qual è l'iniziativa di Marco? La **Vintage Cocktail Competition**, una gara fra Bartender che si è svolta domenica 13 agosto in piazza San Francesco, gara in cui ogni barista, coerentemente all'evento vintage,

doveva ricreare un cocktail d'epoca reinterpretandolo a suo modo. A giudicare i 15 concorrenti una giuria di esperti, Danny Del Monaco (CEO Italian barman Style e titolare del cocktail bar DIVÓ), Francesca Saletti e Mirko Mazzierli (titolari del cocktail bar Emilio), Catia Ciofo (Chef Freelance), Max Casula (Heineken Spirits Specialist), che hanno premiato i migliori cocktail a fine esibizione.

È giusto definire esibizione ciò che i barman hanno proposto perché hanno fatto vivere al pubblico momenti di divertimento ed anche di stupore nell'osservare le loro prestazioni, ognuna con le proprie capacità. Come sottolinea Marco: *la gara fra barman è anche un modo per coinvolgere e poter raccontare come fra gli anni '40 e '50 il rito del cocktail fosse diventato un'importante abitudine di convivialità e come alcuni di loro siano rimasti parte della storia.*

Ed ora i primi tre classificati della Vintage Cocktail Competition:
1° Maura Caciola
2° Francesca Graglia
3° Filippo Laccu

Birra sempre fresca? ITV Ice Makers

Nel coinvolgente mondo delle birrerie mantenere la birra fresca è una priorità. Una temperatura di servizio adeguata è fondamentale per esaltarne la qualità e il sapore; è qui che entra in gioco ITV Ice Makers, leader mondiale nella fabbricazione di apparecchiature professionali per la produzione del ghiaccio.

Gli Ice Makers ITV producono una vasta gamma di tipi di ghiaccio perfetti per riempire casse e cestelli e mantenere fresca e in condizioni ottimali la birra anche fuori dal frigorifero. Le apparecchiature ITV hanno differenti capacità di produzione giornaliera: vanno da 20 kg a oltre 650 kg in 24 ore per adattarsi a ogni tipo di attività, dalle piccole birrerie artigianali ai grandi bar e ristoranti.

Nel caso di esercizi commerciali che richiedono una produzione di ghiaccio più ridotta, ITV offre unità compatte che possono essere installate sottobanco e adattarsi agli spazi dei diversi locali. Se invece è necessaria una grande quantità di ghiaccio, ITV propone Ice Maker modulari con una maggiore capacità di produzione.

Oltre alla varietà di gamma, gli Ice Maker professionali ITV si distinguono per la grande affidabilità ed efficienza. Sono infatti realizzati con materiali resistenti e igienici come l'acciaio, che garantisce una lunga durata e prestazione superiori. Inoltre, la tecnologia avanzata utilizzata per queste apparecchiature consente di ridurre al minimo il consumo energetico.

In Italia le apparecchiature ITV sono importate da BSD che da sempre seleziona i migliori marchi di elettrodomestici con l'obiettivo di distribuire sul mercato italiano solo apparecchiature in grado di soddisfare standard qualitativi elevati.

Per maggiori informazioni sulla gamma
www.bsdspa.it/marchi-itv/

Modello Delta Max NG 45
Disponibile con:
condensatore ad aria: produzione giornaliera 48 kg
condensatore ad acqua: produzione giornaliera 52 kg

HELLES PÜLLEKEN, SIMPATICA E SORPRENDENTE

Una birra a bassa fermentazione, floreale, armonica, ottenuta con luppoli aromatici. È l'ultima novità del birrificio tedesco

«Con questa nuova specialità, i nostri mastri birrai sono riusciti a ottenre una birra corposa e piacevole» afferma Volker Kuhl, amministratore delegato marketing/vendite del birrificio C. & A. Veltins. Si tratta di una birra leggera semplice, di grande bevibilità e buon carattere. Già negli anni '70, la campagna «Stiamofacendo qualcosa di buono» conquistò i fan Veltins. Oggi, la Helles Pülleken, con l'umoristico scenario del Jolly sul bicchiere, ricorda la campagna di successo e incuriosisce gli amanti della birra.

Helles Pülleken trasmette gioiae allegria anche nella ristorazione. Servita nel suo simpatico bicchiere, il birrificio C. & A. Veltins porta anche in Italia una ventata di novità per moltiplicare le occasioni e il piacere di consumarla.

«Siamo lieti di poter ora fornire anche ai nostri partner in Italia la Helles Pülleken con i bicchieri abbinati e in questo modo garantire che la birra venga presentata in modo particolarmente piacevole» afferma Martin Rederlechner e Luca Broccatelli, rappresentanti Veltins nella nostra penisola.

DESCRIZIONE SENSORIALE

La Veltins Helles Pülleken impressiona con un elegante e brillante colore giallo-oro, che contrasta piacevolmente con la fine e persistente schiuma bianca. Leggera, impressiona per il sentore maltato con un tocco di caramello. Gli aromi luppolati e floreali e una delicata nota di lievito sono chiaramente riconoscibili e completano perfettamentelaprimaimpressione. Presenta vivacità e un corpo morbido, ma snello. La tenue nota amara la rende particolarmente beverina. Il finale è equilibrato ed è accompagnato da leggeri aromi di caramello e miele. La gradazione alcolica è pari a 5,2%.

Pülleken

World Beer Award 2023

Il 24 agosto sono stati comunicati ufficialmente i vincitori del World Beer Awards, concorso londinese di grande prestigio. Aperto a birre di tutto il mondo, con una giuria di esperti appartenenti alla filiera birraia, premia le birre in più di 100 categorie, riconoscendo sia il Country, il Paese vincitore in assoluto per quella categoria, sia attribuendo medaglie a "sottocategorie". Una suddivisione complessa che esalta tutti gli stili. Questi che riportiamo sono i birrifici artigianali italiani vincitori.

WORLD'S BEST DARK BEER

Belgian Style Dubbel
Country Winner e Gold
Il Birrificio Del Gargano: Battente

Dark Barley Wine
Country Winner e Gold
Il Birrificio Del Gargano: Tammorra

WORLD'S BEST FLAVOURED BEER

World's Best Flavoured Honey & Maple
Silver
Birra Gaia: Mieè

World's Best Flavoured Stout & Porter
Country winner e Gold
Birra Cala: Àguila Negra

World's Best Flavoured Fruit & Vegetable
Silver
Birra Cala: Citrusina

World's Best Flavoured Herb & Spice
Silver
Birra Cala: Diavolicchia

WORLD'S BEST IPA

Imperial/Double IPA
Country Winner e Gold
Birrificio del Ducato: Machete
Silver
Birra Gaia: Azz

World's Best American Style IPA
Country Winner e Gold
Birra Gaia: Aradia
Silver
Birrificio del Ducato: Freeride
Bronze
Birra del Borgo: Reale Extra

World's Best Session IPA
Silver
Birra del Borgo: Stelle & Strisce

World's Best Specialty IPA
Country Winners e Gold
Birra Gaia: Grulla

WORLD'S BEST LAGER

Bock
Country Winner e Gold
Birra Cala: Delirio
Silver
Birra Gaia: Giargiana

World's Best Helles/Münchner
Silver
Birra Cala: Passione

World's Best Hoppy Pilsener
Country Winner e Gold
Birra Gaia: Pacific Lager
Silver
Birra del Borgo: Lisa

WORLD'S BEST PALE BEER

Pale Barley Wine
Country Winner e Gold
Birra Gaia: 5° Annniversario

World's Best Pale Beer Amber
Bronze
Il Birrificio Del Gargano: Malafemmena

World's Best Pale Belgian Style Ale
Country Winner e Gold
Birra Flea: Violante

Silver
Realmalto: Bruggia
Bronze
Il Birrificio Del Gargano: Folk

World's Best Pale Belgian Style Triple
Silver
Collesi: Triplo Malto

World's Best Biére De Garde & Saison
Silver
Birra Gaia: Yokai

World's Best Bitter 4.5 to 5.5%
Silver
Ibeer: Eldorado

World's Best English Style Pale Ale
Silver
Ibeer: Donna di Cuori

WORLD'S BEST SPECIALITY BEER

Experimental Beer
Country Winner e Gold
Birra Del Borgo: Caos

World's Best Gluten-free Beer
Country Winner e Gold
Birra Del Borgo: Saracena
Silver
Birra Flea: Isabella
World's Best Grape Ale
Country Winner e Gold
Birra Gaia: Vineyard

WORLD'S BEST STOUT & PORTER

World's Best Imperial Stout
Country Winner e Gold
Birrificio del Ducato: Verdi Imperial Stout
Silver
Ibeer: Special One

World's Best Stout
Silver
Birra Gaia: Asabesi

WORLD'S BEST WHEAT BEER

World's Best Bavarian Style Hefeweiss
Bronze
Birra Cala: Nirvana

World's Best Belgian Style Witbier
Country Winner e Gold
Ibeer: White Farm
Bronze
Realmalto: Sikelia

World's Best Hoppy Wheat Beer
Silver
Il Birrificio Del Gargano: Biricchina

OGNI STORIA LA SUA BIRRA.

Spazio Birra srl
Via Per Vittorito, 31
65026 - Popoli (PE)
+39 348 7298483
info@spaziobirra.it
birramezzopasso.it

MEZZOPASSO
il lato buono della birra

ORA ANCHE IN LATTINA!

IBEER
BIRRIFICIO
AGRICOLO
FABRIANO

Loc. Collegiglioni, 54 Fabriano (AN)
info@ibeer.it - www.ibeer.it

LA TRIPEL DALLO SHOT LAB DI OTUS

Il Birrificio Otus apre **Shot Lab**, la linea di produzione speciale one shot, una volta e basta.
La prima della serie è la ***Tripel Otus***, una birra chiara in stile *Tripel* storico, prodotta con malto d'orzo Pils, Monaco 2 e Frumento chiaro, zucchero, luppolo Saaz e lievito classico trappista belga, il vero protagonista di questa birra. Grazie a studi approfonditi e nuove tecnologie, il lievito lavora in condizioni tali da donare aromi di frutta e spezie (rilascio di esteri e fenoli). Al naso si annoverano dunque un lungo elenco di richiami alla frutta a pasta gialla, matura e appassita. Al gusto si presenta secca, molto pulita e dal finale bilanciato. Nonostante il tenore alcolico, risulta una birra dalla grande bevibilità.

LA VESPA DI CHIANTI BREW FIGHTERS

Entusiasti di esserci confrontati per la prima volta con una *Italian Pilsner*, uno stile ormai tradizionale e riconosciuto a livello mondiale, semplice ma al tempo stesso complesso da interpretare. ***La Vespa*** (5% abv) è una birra chiara e di facile bevuta, con un dry hopping di luppoli europei. Rilascia aromi erbacei che si aggiungono a quelli di panificato e miele. Una birra per tutti i giorni e per tutte le occasioni, ma con una sua forte personalità.

AGRICOLA

L'ARTIGIANALE POPOLARE

NUDA & cruda

BOHEMIAN PILS con doppia decozione

BIRRASALENTO

www.birrasalento.it

BEVI ITALIANO

GOLDEN GATE DI BIRRONE

Golden Gate (4,8% abv) è una birra leggera e profumata, una *Golden Ale* fruttata, rotonda e poco amara. Anche se siamo nella patria delle *West Coast Ipa* fatte bene, luppolate decise, rotonde al gusto, di buon grado alcolico, la voglia è di una Golden Ale semplice, nata per togliere la sete e farci stare bene. Un sorso ed è subito California!

LE ONE SHOT DEL BIRRIFICIO L'ORSO VERDE

Ha inaugurato a marzo, con la ***Deep Ink***, la nuova gamma di birre speciali limited edition che si affiancano alle etichette storiche. D'estate è arrivata la ***Deep Ruis*** e l'autunno porta la ***Deep Smoke***.

Deep Ink (5,1% vol.), si ispira alle *Session IPA*, ha profumi di frutta tropicale e delicati sentori floreali; al palato intense note fruttate esotiche e un finale morbido e setoso donato dall'impiego di avena e maltodestrine.

Deep Ruis (5% vol.), possiamo definirla *American Speciality Lager*, ha note speziate e pepate tipiche della segale, con freschi sentori tropicali e agrumati; al palato, setosa e suadente, ma al tempo stesso fresca e dissetante, grazie ai sentori agrumati e di frutta tropicale.

Deep Smoke (5,5% vol.), in stile *Rauchbier*, ha intenso colore dorato, sentori olfattivi con note mielose e leggermente affumicate, perfettamente bilanciata tra malti e luppoli, lascia un piacevole sentore affumicato e mieloso.

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

di Daniela Morazzoni

Le Birre del Birrificio 2 Sorelle

Il Birrificio 2 Sorelle, come i nostri lettori ricorderanno, ha sede a Santo Stefano Belbo, in provincia di Cuneo, ed è un birrificio agricolo operativo da 10 anni. Si è caratterizzato fin dalle origini per la coltivazione dell'orzo distico destinato alla maltazione, coltivazione che oggi è stata estesa grazie all'acquisto di un grosso appezzamento di terreno nell'alessandrino dove si coltiva l'orzo in rotazione con altre colture. Nel corso di questo anno, poi, proprio nei pressi del birrificio, è stato impiantato il primo ettaro di luppoleto, prevalentemente di luppolo Cascade, oltre che qualche filare di Styrian Golding. Legame con il territorio e tutela dell'ambiente sono due cardini, oltre ovviamente alla qualità complessiva di struttura e prodotto, della filosofia del birrificio che propone al pubblico 6 tipologie brassicole, non filtrate né pastorizzate e rifermentate in bottiglia, tutte sempre disponibili. Andiamo a conoscerle meglio.

Sister Ale 5,9% vol.
Ispirata alla tradizione belga delle Farmhouse Ales, si presenta di un colore giallo leggermente ambrato e coronata da una spuma candida e persistente. Grazie all'utilizzo di malti chiari, ottenuti dall'orzo coltivato nei campi del birrificio, e di un lievito molto attenuante si rivela semplice e fresca in bocca. Gli aromi agrumati dei luppoli, che richiamano il pompelmo, si arricchiscono di caratteri fruttati e speziati del lievito.
Disponibile nei formati 33 e 75 cl.
Abbinamenti: aperitivo classico, piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e selvaggina, carni grigliate, formaggi a media stagionatura.

Special 7,7% vol.
Birra d'ispirazione Belgian Strong Ale che rende protagonista il lievito con i suoi esteri fruttati. Caratterizzata da un colore giallo ambrato e una schiuma compatta, è intensa nella sua grande bevibilità. L'aggiunta di luppoli da aroma tedeschi la arricchisce di sentori fruttati che ricordano il melone bianco, la fragola, la pesca con leggere sfumature agrumate.
Disponibile in bottiglia da 33 e 75 cl.
Abbinamenti: carni grigliate, formaggi a media stagionatura, biscotti e torte margherite, piatti speziati e cucina aromatica.

Amber Ale 7,5% vol.
Ispirata alle Bière de Garde, dal colore ambrato lucente. Le note maltate la rendono intensa e avvolgente in bocca, con sentori di crosta di pane. Intrisa di profumi che ricordano prugne e ciliegie sotto spirito, è grande in ogni suo sorso.
Disponibile nei formati da 33 e 75 cl.
2 Sorelle Amber Ale, nel corso degli anni, ha ottenuto diversi riconoscimenti sulla Guida alle Birre d'Italia edita da Slow Food: ***Grande Birra*** sulla Guida alle Birre d'Italia 2019, ***Birra Imperdibile*** sulla Guida alle Birre d'Italia 2021 e ***Etichetta Imperdibile*** sulla Guida alle Birre d'Italia 2023.
Abbinamenti: brasati e arrosti, formaggi stagionati o erborinati, carni grigliate, dolci al cacao, frutta secca.

Wahida 5,1% vol.
Birra in stile Blanche brassata con malto d'orzo, frumento e avena e speziata con semi di coriandolo e scorze di agrumi. Di colore giallo paglierino, con un bel cappello di schiuma pannosa e candida. Al naso è leggera e fresca con aromi di lievito, agrumi e coriandolo. In bocca è delicata e cremosa, leggermente acidula con sensazioni speziate.
Disponibile nel formato da 33 cl.
Abbinamenti: aperitivo classico, formaggi stagionati, carni bianche e pesce.

Hella Hop 5,7% vol.
Birra ispirata alle American IPA di colore giallo ambrato brillante. Hella Hop racchiude profumi intensi di frutta tropicale, un aroma resinoso caratteristico dei luppoli in dry-hopping e sentori esotici di melone, lime e papaya. Il corpo è leggermente maltato, morbida in bocca, con un tipico taglio amaricante che offre un sorso fresco, piacevole e intenso.
Disponibile in bottiglia da 33 cl.
Abbinamenti: aperitivo classico, cibi speziati, carni alla brace

Naïf 4,6% vol.
Una Lager realizzata con malto pils ottenuto dall'orzo coltivato nei campi di proprietà del birrificio e luppoli nobili tedeschi. Un colore giallo dorato e un corpo leggero racchiudono note di miele quasi nascoste, che si abbracciano alle sensazioni delicatamente speziate e agrumate dei luppoli rendendola estremamente dissetante e adatta a ogni occasione.
Disponibile in bottiglia da 33 cl.
Abbinamenti: aperitivo classico, piatti a base di pesce e crostacei, formaggi freschi

Fa parte della gamma di prodotti del birrificio 2 Sorelle anche un'acquavite di birra ottenuta dalla distillazione della birra Special. Si tratta di un **distillato di birra**, **Peters Hopfen BierBrand**, prodotto in alambicchi di rame a bagnomaria e affinato in vasche di acciaio. Con i suoi 38% vol. di alcol e il suo aspetto cristallino è ispirato ai distillati di birra tradizionalmente prodotti in Germania. È disponibile in bottiglia da 50 cl confezionata in elegante astuccio, perfetta come idea regalo.

Una tre giorni immersi nella cultura del luppolo grazie al seminario organizzato dai due Istituti accreditati Master of Beer: "Hops Academy" e "Arte-Bier".

HOP FLAVOURIST

di Matteo Fiorucci

Credo non ci sia nessuno nel settore della birra che non conosca **Arte-Bier**, l'istituto accreditato per il nostro Paese dalla **Doemens Academy** di Monaco di Baviera, internazionalmente riconosciuto come un'eccellenza per la formazione brassicola professionale.
L'altro organizzatore, la **Hops Academy**, fa parte del gruppo **Barth Haas** che è il maggiore fornitore mondiale di prodotti e servizi legati al mondo del luppolo.
Entrambe le strutture hanno dato vita ad **Hop Flavourist**, ***parte terza***, cioè noi abbiamo partecipato ad uno dei cinque seminari Hop Flavourist della Barth Haas, un seminario che rientra nel programma di seminari in aula di chi si candida al titolo di Master of Beer, ed infatti conferisce un credit point nel percorso di questa qualifica.

Se qualcuno di voi pensa che partecipare ad un seminario culturale, qualunque sia l'argomento, possa essene "noioso" come stare sui banchi di scuola si sbaglia alla grande. Chi sa gestire un impegnativo percorso culturale lo organizza come i due istituti "Hops Academy" e "Arte-Bier": teoria, pratica, movimento e bellezza agreste, degustazioni e scoperte, questo seminario ci ha impegnato senza mai annoiare o stressare proprio per il "gioco" di alternanze che ha offerto all'attenzione dei partecipanti.

Sottolineare che il tema era il simpatico e veloce rampicante verde che da secoli conferisce alla birra salubrità ed equilibro gustativo è implicito nel nome del seminario, non altrettanto la ricchezza di spiegazioni inerenti la sua provenienza, i metodi di lavorazione, le differenze tra varietà di luppolo e, nello specifico, come il luppolo entri nel processo di produzione della birra e trasferisca gli aromi nella birra… cosa di meglio che scoprirlo con una visita approfondita al birrificio e uno scambio professionale con i birrai? Ma non voglio anticipare gli eventi.

Il primo pomeriggio dopo il raduno dei partecipanti al seminario, abbiamo visitato l'Hopfenmuseum, il museo del luppolo, a Wolnzach ma è stato il 5 settembre il "primo giorno di scuola" con docenti Stefan Grauvogl di Arte-Bier e la D.ssa Christina Schönberger, ricercatrice internazionale. Eravamo presso lo stabilimento d'elaborazione del luppolo a St. Johann dove, attraverso un video, abbiamo visto come vengono trasformati i coni in Pellets e altri prodotti, poi abbiamo visitato, sempre all'interno dello stabilimento, l'impianto pilota per la sperimentazione con varie luppolature. Nel pomeriggio Stefan Grauvogl ci ha coinvolti nella degustazione e descrizione di 6 diverse varietà di luppolo, seguita, nella zona dell'Hallertau, da una visita di un luppoleto sotto la guida di un coltivatore che, all'aria aperta, in mezzo ai giardini del luppolo, ci ha spiegato il suo lavoro. La giornata è terminata con una cena nella sua cascina, una serata del seminario ospiti di Doemens/Arte-Bier.

Il 6 settembre ci ha visto dirigerci a Hüll, all'Hop Research Center, il più grande ed importante centro mondiale di ricerca

sul luppolo. Abbiamo visitato il centro ed abbiamo potuto seguire il lavoro automatizzato di separazione dei coni dopo la raccolta, visitare la stanza di essiccazione, scoprire come avviene la trasformazione del luppolo.

La giornata è stata un susseguirsi di nozioni, sul *Dry Hopping*, il momento giusto dell'aggiunta, quale luppolo è da usare, e poi tutto sull'aroma del luppolo, sul "duo infernale" luppolo e lievito, fino alla degustazione e descrizione di 6 diverse birre di monocultivar di luppolo. Una giornata in cui abbiamo scoperto la vita del luppolo attraverso le sapienti mani dei ricercatori.

Chiudo questo breve reportage come l'ho aperto: chi crede che farsi cultura birraia sia noioso non sa quanto sbaglia. Solo la cultura permette a chi lavora con la birra, dai birrai ai gestori di locali horeca fino agli addetti alla vendita, di godere e far godere appieno un sorso di birra.

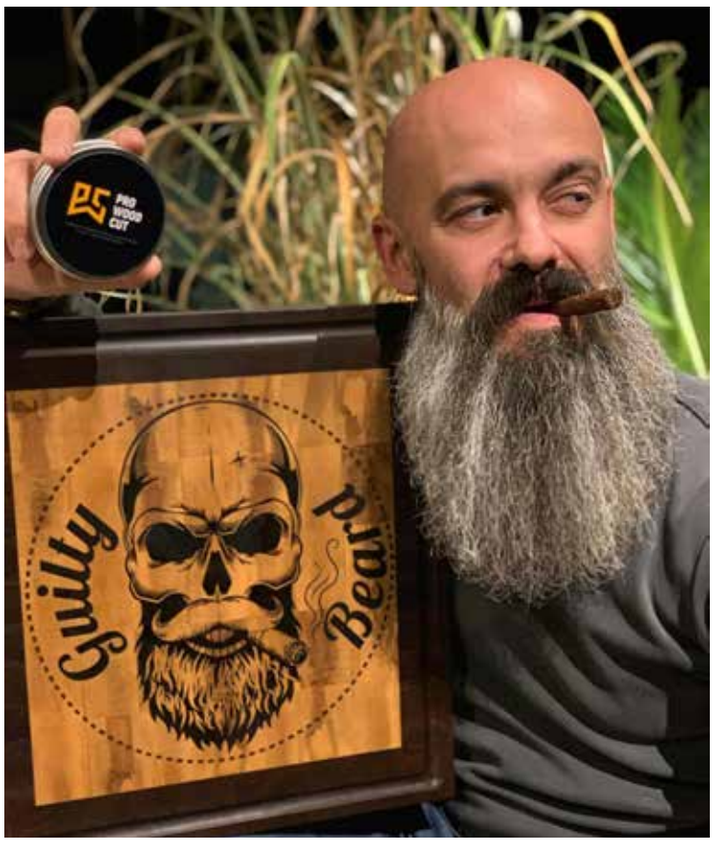
di Roberta Ottavi

Guilty Beard

Forse solo chi ama la perfezione del dettaglio, la creatività artigianale, lo stile originale, l'eleganza ricercata conosce il nome Guilty Beard i cui prodotti non sono per tutti!
È ***Alessandro Cattivelli*** l'abile artigiano conosciuto come Guilty Beard, da diversi decenni inserito nell'ambiente dell'alta moda maschile e femminile, con la produzione di vari accessori in seta e derivati, che oggi si dedica alla lavorazione della pelle e del cuoio. È stata la voglia e lo stimolo di nuove esperienze a portarlo ad affrontare nuove sfide, anche nel mondo della pelletteria.

Splendidi grembiuli in pelle e borse, tra cui un bellissimo "rotolo" portacoltelli, sono quanto un gestore di pub o ristorante, pizzeria o trendy bar può offrire alla sua clientela per aumentare l'immagine del suo locale. Avere lo staff "vestito" Guilty Beard è vera attrazione, significa fare marketing di qualità.

I grembiuli in pelle di Alessandro Cattivelli non sono solo belli e di qualità, sono espressione della maestria di un uomo creativo e innovativo che lavora artigianalmente, e lo si nota dalla cura dei singoli dettagli, basta osservare le cuciture e le finiture per rendersene conto, e ciò che è di particolare interesse per chi investe in Guilty Beard, sono prodotti funzionali destinati a durare nel tempo.
Del resto il nostro Guilty Beard cerca quotidianamente di soddisfare le esigenze di diversi clienti, che lo spingono continuamente ad evolversi per creare articoli sempre più originali e ricercati esprimendo al meglio la propria creatività artigianale.
In costante evoluzione con dedizione e tanta passione mantiene il vero **Style Guilty Beard** sopra le righe.



Brauerei Hauf

BIRRA ARTIGIANALE DALLA BAVIERA

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

Brauerei Hauf GmbH & Co.KG

consulenzabirra@gmx.at

www.hauf-bier.de

Heiningerstraße 28
91550 Dinkelsbüh

di Marcella Fucile

In via Carlo Pisacane 5, a Castelnuovo Vomano (TE), ha sede un'azienda agricola, Genuina Farm, che dalla combinazione di grano e olio crea le basi per una Pizza con la "P" maiuscola.

PIZZA GENUINA

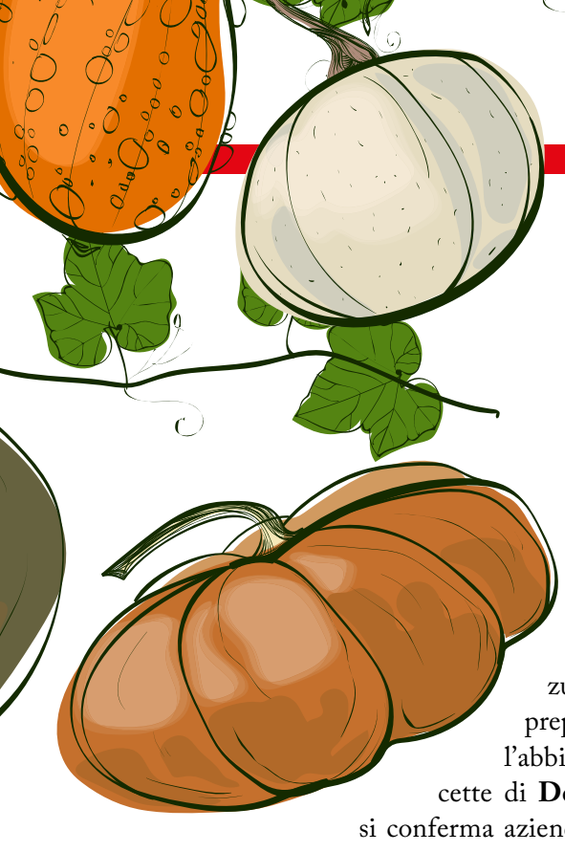
Siamo nel cuore della Regione Abruzzo, qui l'azienda agricola, giunta alla terza generazione di una famiglia profondamente legata alla terra, produce facendo rendere al meglio la fertilità naturale del suolo, senza l'uso di prodotti sintetici e OGM, per garantire la biodiversità dell'ambiente; pone anche massima cura nel ridurre l'aumento di diossido di carbonio emesso dalle operazioni agricole. Sottolineiamo poi che il laboratorio nel quale vengono preparati gli impasti di Pizza Genuina è stato costruito usando materiali termoisolanti, ha un pannello fotovoltaico ed un sistema di luce a LED.

Il laboratorio, nel cuore della fattoria, è circondato da colture che forniscono gli ingredienti base per fare Pizza Genuina, dall'acqua di fonte del Gran Sasso all'olio extra vergine di oliva bio, estratto dalle olive dell'azienda agricola, alla farina macinata dal grano dei terreni di proprietà fino al lievito naturale.

È poi il **Master Pizza Chef**, **Gianni Pompetti**, ***vincitore della Pizza in Pala*** (rettangolare, quadrata) ***e senza glutine Pizza World Championship***, che ha con-

cepito, disegnato e creato, insieme ad un team di ingegneri e tecnici professionisti pizza-industria, una ricchezza di soluzioni originali e innovative per l'impostazione del laboratorio e la costruzione di una squadra orientata, garantendo alta qualità del prodotto finito.
Qualità raggiunta grazie anche ad un sistema per il continuo controllo e monitoraggio di umidità e temperatura, che contrassegna ogni variazione.
Monitoraggio che si estende a tutti i processi, dalla lievitazione alla conservazione. È così che nasce un base per pizza senza rivali: **una bontà naturale pronta per essere infornata**. Una bontà dovuta alle mani dell'uomo che prepara ogni base per pizza a mano, artigianalmente, come da tradizione nelle migliori pizzerie d'Italia. Come ci spiega Giulio Scappaticci, "*Tutto in Pizza Genuina comincia dalla nostra terra e dalla nostra acqua. Tutto nasce dalle nostre mani, la nostra è davvero una filiera a Km0*".

Tanti i tipi di impasto, ma sempre bio: impasto classico, multicereale, integrale e senza glutine. Formati tondi, rettangolari e quadrati, di varie grandezze, dalla più piccola tonda da 18cm alla pinsa rettangolare 40x60, già in questa produzione non poteva mancare la pinsa come la pagnotta… insomma qualità per tutti i gusti!



In forno con la Zucca

Tipica di questo periodo dell'anno, la zucca si presta a tante preparazioni in cucina. Noi l'abbiamo declinata in tre ricette di **Demetra** che, inutile dire, si conferma azienda con un'autentica passione per il buon cibo. In questo numero ne conosciamo l'utilizzo che Demetra suggerisce come ingrediente per pizze e focacce. E siccome la zucca è anche simbolo di Halloween, abbiamo inserito una pizza dall'impasto nero, perfetto per la notte delle streghe!

Black Ghost

Ricetta a cura di Gianni Calaon, pizza chef 4 volte campione del mondo.

Ingredienti per 1 pizza: impasto pizza al carbone vegetale, mozzarella, crema di zucca, olive taggiasche denocciolate in olio extra vergine di oliva, salamino piccante, dadolata di zucca arrostita al rosmarino, guanciale croccante, condimento olio al peperoncino

Farcire la base pizza con la mozzarella, la crema di zucca, il salamino e il guanciale, cuocere in forno, a cottura ultimata guarnire con la zucca e le olive e condire con un filo di olio al peperoncino.

Focaccia genovese Remix

Ingredienti per 1 focaccia: 4 fette lardo, 200g porcini trifolati a fette C'era una Volta, 80g Chutney Zucca-Mela, 100g spinaci, q.b. pomodori secchi a filetti in olio di girasole, q.b. black BBQ miscela di spezie Barbacoa, q.b. olio di noci, fiocchi di sale marino - essiccati al sole, q.b. nocciole

Farcire la focaccia con alla base gli spinaci conditi con olio di noci e fiocchi di sale, aggiungere i porcini caldi, il lardo insaporito con la miscela black BBQ e completare con nocciole, chutney e filetti di pomodoro secco. La focaccia genovese più "ricca" che potrete incontrare nella vita.

Spooky Pizza

Ricetta a cura di Gianni Calaon, pizza chef 4 volte campione del mondo.

Ingredienti per 1 pizza: mozzarella, crema di zucca, porcini trifolati a fette C'era una Volta, radicchio tardivo al forno, zucca a pezzi al forno, formaggio di fossa stagionato, rosmarino - liofilizzato

Farcire la base pizza con la mozzarella, la crema di zucca e i porcini, cuocere in forno, a cottura ultimata guarnire con il radicchio, la zucca a pezzi, le scaglie di formaggio e il rosmarino.

RED APPLE INTERNATIONAL

DEMETRA

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

Alla Svevi l'Oktoberfest non finisce mai con i Cesti di Natale in stile bavarese!

Le feste della birra non sono ancora finite ma noi pensiamo già a Natale...

E per i veri appassionati di Baviera e **food & beer pairing** cosa c'è di meglio che ricevere come strenna del cibo tipico e di qualità?

Affidati a noi per il tuo **pacco aziendale** scegliendo una delle nostre composizioni o tra più di 300 prodotti a catalogo.

Il **Brezel**: l'esclusivo panino tipico tedesco che fa impazzire grandi e piccini!

I **Wurstel** gustosi e le **Senapi** della tradizione, **Spaetzle**, **salumi** e perché no, anche lo **Stinco** con i **Crauti**!

Ricevere un regalo a Natale è un piacere per i tuoi collaboratori e donarlo lo sarà altrettanto per te.

Pensiamo noi a tutto, facendoti risparmiare tempo prezioso che potrai continuare ad investire in ciò che conta.

E se invece vuoi solo alcune referenze?! Nessun problema!

Possiamo spedirti qualsiasi nostro prodotto in modo veloce e senza minimo d'ordine.

Con Svevi hai la possibilità di creare cesti personalizzati con prodotti di qualità, **a lunga o media conservazione**, completi di cestino e materiale decorativo.

Lo scorso anno sono stati un successo, l'idea è piaciuta e i prodotti ancor di più! Quindi cosa aspetti?! **Contattaci per un Oktober….ops Natale a tutto gusto!**

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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.

dal 1980 Svevi

svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA

TRADIZIONE

PASSIONE

MARKETING SERVICE s.r.l.

BONONIA

GENUINITÀ

ESCLUSIVITÀ

L'ESPERIENZA

al servizio della distribuzione Horeca

BONONIA MARKETING SERVICE, Agenzia Generale **specializzata nel settore beverage**, viene fondata a Bologna, città cui deve il proprio nome, nel lontano 1986.
In quasi 40 anni di attività si è sempre occupata della commercializzazione in Italia di birrerie private della Germania ma non solo. Bononia opera a stretto contatto con i propri clienti, **distributori di bevande specializzati nel mercato Horeca, ai quali affida i propri prodotti in esclusiva di zona.**

Via Martiri della Libertà, 24/A - 35010 **VIGONZA** (PD)
ANDREA 347 5467925 **MATTEO** 349 3767751
www.**bononiamarketing**.it
bononia.marketing@live.it

n° 5/2023 periodico bimestrale

B&S
BIRRA&SOUND

BACK Bierwoche 2023 **FESTE** Oktoberfest HB. München **LOCALI** Vincent Bistrò a Pallanza, Exodus Pub a Genzano, Festina Lente e Lallero a Roma **IN VETRINA** Oro a FORST 0,0%, Birrificio Distelhäuser con Birre Kiem, Beergate un pass per la birra, Tasted by Krombacher **BIRRE ARTIGIANALI** Birrificio agricolo 2 sorelle **FORMAZIONE** Hop Flavourist **DALLA CUCINA** Pizza Genuina, Demetra; in forno con la zucca, Cesti di Natale Svevi

www.birraandsound.it birraandsound

Anno 24 n°5 - 2023
Periodico Bimestrale

Direttore responsabile
Paolo Tosti

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

Redazione
Daniela Morazzoni
Marcella Fucile
Roberta Ottavi
Chiara Andreola
Luca Gennaro
Giuditta Nervi
Matteo Leone
Guja Vallerini
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

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beergate ..... Pag 43
www.beergate.eu
Birra Amarcord ..... Pag 9
www.www.amarcord.it
Birra Flea ..... Pag 54
www.birraflea.com
birra forst ..... Pag 39
www.birraforst.it
Birra Salento ..... Pag 57
www.birrasalento.it
Birra Viola ..... Pag 59
www.birraviola.it
Birrificio 2Sorelle ..... Pag III
www.2sorelle.it
Birrificio del ducato ..... Pag 17
www.birrificiodelducato.it
Birrificio Dimont ..... Pag 58
www.birradimont.com
Birrificio Mezzopasso ..... Pag 55
www.birramezzopasso.it
Bitburger Braugruppe ..... Pag 21
www.bitburger-international.it
Bononia ..... Pag 71
www.bononiamarketing.it
Brauerei Hauf ..... Pag 65
consulenzabirra@gmx.at
B&S WEB ..... Pag 49
www.birraandsound.it
Cuzziol ..... Pag 45
www.cuzziol.it
Demetra ..... Pag 69
www.demetrafood.it
Elchbaum Privatbrauerei ..... Pag 37
Tel. 06.59876467
Foltzinger ..... Pag 66
andrea.dalessandro@floetzinger.de
Globo Beverage ..... Pag 18
Tel. +39 340 8975748
Guinness ..... Pag II
www.guinness.com
Haacht ..... Pag 16
www.haacht.com
HB MÜnchen ..... Pag 25
Tel. +49 8992105/0
IEG Birra and Food Attraction ..... Pag 15
www.beerandfoodattraction.it
Il Torchio ..... Pag 23
www.iltorchioenoteca.it
KIEM ..... Pag 5
www.birrekiem.com/it/
Kuchlbauer ..... Pag 22
www.kuchlbauer.de
Kühbacher ..... Pag 8
www.kuhbacher.com
MIG Longarone ..... Pag 31
www.mostradelgelato.com
Mutinelli bischofshof ..... Pag 10
Tel. +39 0464 431101
Mutinelli Camba ..... Pag 6
Tel. +39 0464 431101
Mutinelli weltenburger ..... Pag 11
Tel. +39 0464 431101
QBA ..... Pag IV
www.qualitybeeracademy.it
Spirito Agricolo ..... Pag 56
info@spiritoagricolo.com
Svevi ..... Pag 70
Tel. +39 050 804683
Tebs Draft ..... Pag 4
www.tebsdraft.com
Theresianer ..... Pag 7
www.theresianer.it
Ustersbacher ..... Pag 19
www.ustersbacher.com
Veltins ..... Pag 53
www.veltins.com/it
Vin Service ..... Pag 20
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

BIRRIFICIO AGRICOLO

2 SORELLE

Come in una favola,
coltiviamo orzo
e luppolo e
utilizziamo l'energia
del sole per produrre
le nostre birre

www.2sorelle.it
info@2sorelle.it - Tel. 0141 844183

Nel cuore delle Langhe
il nostro birrificio al femminile

SEIT 1119

Kloster Scheyern

Tradizione monastica dal 1119.

Le birre Kloster Scheyern nascono dalle **ricette tradizionali** sotto la supervisione dei monaci, ma sempre secondo l'**Editto della Purezza del 1516**, fatte solo di acqua, malto e luppolo.

ORA ANCHE IN FUSTI!

QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOBEREMEGLIO

Seguici su:

QBA QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA