

B&S

BIRRA & SOUND

FESTE Dult Fest a Trento **EVENTO** Whisky TER Lignum
ANNIVERSARY 20° Flossy Pub **LOCALI** Peter a Bassano del
Grappa, Haus a Follonica, Doolin a Latina **IN VETRINA** Birra
di Natale FORST, Erman's da San Geminiano, Virtual Tour a
Kloster Andechs, Boann Distillery **SPECIALE** Regaliamoci Spirits
BIRRE DI NATALE Christmas o Winter Beer, la scelta dei gestori

Piacere Primator!



BEVI RESPONSABILMENTE

 **SAN GEMINIANO**

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

B&S

B&S A BEER&FOOD ATTRACTION

Quando ancora Birra&Sound era una rivista sconosciuta, abbiamo partecipato per la prima volta a quella che per i più "anziani", è ancora Pianeta Birra, o così spesso ci scappa di chiamare la fiera di Rimini dedicata al prodotto principe della rivista. Era ancora la vecchia struttura fieristica di Rimini, dove tutti eravamo appiccicati l'un sull'altro, ma per noi novizi proprio quella vicinanza era il modo per conoscersi, scambiarsi favori – mi presti le forbici? ce l'hai lo scotch che mi casca la locandina? – e, se eravamo fortunati, eravamo di fronte ad un'azienda alimentare e si riusciva a spiluccare senza allontanarsi dallo stand. Birra&Sound aveva un piccolo stand di 16mq, arredato come un pub, erano più quelli che ci chiedevano una birra di quelli che si informavano su questa nuova rivista di settore. Sembra archeologia, ma sono passati solo 24 anni. La fiera è cresciuta, anche noi siamo cresciuti e per Beer&Food Attraction 2024 ci presentiamo con uno stand di 240mq, 5 eventi interni, di cui uno nuovo che, senza entrare nei particolari, si apre allo "speciale distillati" che da tempo stiamo trattando sulla rivista, e poi avremo banco bar e postazione cocktail per degustazioni, faremo le immancabili videointerviste e videoriprese da pubblicare sui nostri mezzi web. Soprattutto, grazie alla presenza di aziende partners, ognuna esponente di uno degli aspetti del mondo horeca, cercheremo di esprimere l'animo di Birra&Sound: informare senza pregiudizi e avere relazioni positive con tutti gli attori della filiera horeca. Incontriamoci **dal 18 al 20 febbraio al Padiglione C5 Stand 138**, una buona birra, un distillato super o un cocktail perfetto vi aspetta.



2006



2019



2023

SOMMARIO

12

FIERE

- A Beer&Food Attraction di Rimini Fiera, dal 18 al 20 febbraio, torna **Mixology Circus**.



- Hospitality - Il Salone dell'accoglienza, dal 5 all'8 febbraio a Riva del Garda, presenta **Le novità di Solobirra 2024**.

16

FESTE

- Cà dei Gobj ha ospitato la festa bavarese della Birreria Bischofshof, importata da Mutinelli: **La prima Dult Fest a Trento**.



18

MERCATO

- **L'importanza di chiamarsi Aperitivo**. Dall'evento "**Sei già dentro l'happy hour?**", organizzato da Cattel spa e APCI, l'analisi di mercato di TradeLab.

20

EVENTI

- Durante l'esclusiva "Soirée TER Lignum", presentato il prodotto di Birra FORST e RONER Distillerie: **Whisky TER Lignum maturato in tre legni**.



22

ANNIVERSARY

- **20° Flossy Pub**. A Schignano (PO) nel 2003 Gianni apre il Flossy, nel 2023 festeggia con Bitburger il 20° compleanno e i suoi 60 anni.



24

ANDAR PER MUSEI

- Inaugurato a Bruxelles, nel Palais de la Bourse, un museo dedicato alla cultura della birra belga: **Belgian Beer World**.



26

LOCALI

- A Bassano del Grappa, nasce un bar che, a distanza di 24 anni, cambia format, ora è il **Peter Relaxed Drinking**.



- A Follonica (GR), un ristorante con un'offerta atipica per un locale di mare: **Haus**, cucina tirolese e Birra FORST.



- A Latina, l'**Irish Pub Doolin** è un luogo dove storia, musica e amicizia si fondono per creare un'esperienza unica.





32

IN VETRINA

- La 20ª edizione della **Birra di Natale FORST**, nella classica versione in vetro da 2 litri, torna per brindare alle Festività natalizie.

- **Erman's Natural Drink: le nuove toniche in casa San Geminiano** che soddisfano anche i barman piú esigenti.



- **Tour Virtuale del Birrificio Kloster Andechs**, unico al mondo a proporre la sua visita con gli occhiali VR.

- Dalla famiglia Cooney, **Boann Distillery**, una distilleria legata al suo territorio: la linea **The Whistler** omaggia l'irish music.



40

SPECIALE DISTILLATI

- Per un regalo di "spirito", ecco i nostri magnifici 7: **Regaliamoci Spirits**.

42

BIRRE DI NATALE

- Un breve tour tra alcuni locali per conoscere quali birre di stagione hanno scelto e perché: **Christmas o Winter purché sia sempre buona birra.**

50

DEGUSTAZIONI

- **Beergate rilancia in Italia Thistly Cross Cider**, con il fondatore Peter Stuart allo Shamrock Irish Pub e al Sunflower di Lecco.



52

BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature: i vincitori italiani al Brussels Beer Challenge 2023.

- Dentro la cotta: cosa fermenta?

- Presentata da Vetra birra **Emery**, creata con il birrifico Fifth Frame Brewing.

60

DALLA CUCINA

- Si crede che i frutti del melograno portino fortuna, anche in cucina. **"Il verde melograno dà bei vermigli fior"**.



- **I Porcini interpretati da Demetra**, 3 ricette spettacolari!



- Svevi – Specialità alimentari dal 1980: **Da sempre innamorati della Toscana!**

68

OSSERVATORIO

- **Birra del Borgo** presenta "Futura", la signature beer de "I Masanielli", la migliore pizzeria al mondo.

- **Swinkels Family Brewers**: nuovo corso per la gestione del canale Ho.Re.Ca.



RAME DISTILLERIA PERUGIA URBANA

Nasce a maggio di questo anno una micro distilleria artigianale che produce con un alambicco da duecento litri distillati e liquori. Nel cuore del centro storico di Perugia, sopra l'arco dell'acquedotto medioevale, lungo Via Appia, sorge la distilleria, nella quale è possibile visitare la cantina, il laboratorio di produzione e degustare cocktail di alta qualità, birre artigianali, vini naturali e cibo selezionato. Alla spina birre in stile pils, bock, ipa, saison, sour, special, del Birrificio Agricolo La Gramigna; per il palato tapas molto particolari, alcuni piatti che non ti aspetteresti in un lounge bar, cocktails ben fatti, e poi, dalla distilleria Rame, ecco Amaro, Fernet, Italian Dry Gin, London Dry Gin, Vodka.



It's time for

DELIRIUM CHRISTMAS

Belgian Winter Ale - 10%



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

#BEREMENBEREMEGLIO

Seguici su:



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

8.6 TATTOO LIMITED EDITION 2023

Ogni anno, dal 2015, quattro nuove grafiche arricchiscono la **gamma di 8.6 con originalissime lattine firmate dai migliori tattoo artist di fama internazionale**. Una collezione autentica, intensa e decisa, proprio come chi ama esprimere la propria unicità attraverso l'arte del tattoo.

Questa ottava edizione è firmata **Le Guyt**, il tatuatore francese che racchiude in ogni tratto la sua anima dark che ben interpreta **l'animo di 8.6 Original**, una *Strong Lager* dalla **personalità forte e dal gusto deciso** di Swinkels Family Brewers.



BALLOR 100

Dopo il lancio di due prodotti premium Ballor, il **Vermouth di Paul** e il **Gin di Emilie**, con cui è tornato in auge questo iconico marchio dell'800, i maestri distillatori e liquoristi dell'azienda padovana danno vita a **Ballor 100**, *l'Esotico Italiano*. Intrigante e audace, ricco e avvolgente, sfodera la complessità di 100 speciali essenze scoperte, scelte e sapientemente bilanciate dai liquoristi di Casa Ballor secondo la più autentica tradizione erboristica italiana. È nato così un capolavoro di stile e di gusto, **Ballor 100**, il *perfect serve* di carattere: da gustare liscio e freddo, sprigiona in purezza la sua complessità aromatica; ideale anche in miscelazione grazie alla concentrazione e complessità, per una firma distintiva ai grandi classici o a cocktail creativi.



DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

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

**CHARLES
QUINT**

www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

SLYRS BAVARIAN RYE WHISKY

Lo Slyrs Rye è un affascinante whisky di segale tedesco della **distilleria Slyrs in Baviera**, il primo whisky prodotto con la marca Slyrs. Realizzato con la più pura acqua di sorgente, a base di segale, orzo e grano della Baviera. La segale è in uso in Baviera da 300 anni e ora viene utilizzata anche per produrre whisky.

Dolce e speziato a base di segale locale, questo whisky è maturato in *American Crocodile Toasted Oak Casks*: queste botti sono così chiamate perché il livello di carbonizzazione sulla quercia fa sì che assomiglino alla pelle di un coccodrillo. Un livello così alto di salmerino produce un sapore forte, un po' affumicato nel distillato, pur purificandolo dalle impurità.

La segale "*Bavarian Urkorn*" produce un malto dolciastro che domina il mosto ed è perfettamente supportato dai piacevoli bouquet delle due "*minoranze di cereali*", orzo e frumento. L'ammestamento di tre grani, caratterizzato dalla maggioranza di segale, produce un Whisky, che si differenzia nettamente dallo Slyrs Bavarian Single Malt, che lo rende diverso ed è per questo che vale sicuramente la pena provarlo. Puro e leggermente freddo, questo è un safari per i sensi!

A dimostrazione della sua alta qualità i numerosi premi internazionali ricevuti, non ultimo anche la selezione fatta da **Passione Whisky** al di **Bar_To_Be** di Catania e l'introduzione della gamma dei Whisky bavaresi Slyrs nel catalogo nazionale di **G.S. DISTRI- BUZIONE ITALIA** srl.




KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

**TRADIZIONE
BAVARESE
CUORE
ITALIANO**



ENGINE CARONI

L'ultima arrivata in casa Engine è una edizione limitata del gin d'Alta Langa, che per l'occasione è stato **invecchiato per sei mesi in botti di Caroni distillato nel 1998**.

Dopo il periodo di affinamento, il gin è stato filtrato semplicemente, al fine di preservare appieno il bouquet aromatico donato dalle botti: un processo che conferisce a Engine una complessità raffinata e sorprendente. Un incontro inconsueto tra il cuore del Piemonte e lo spirito di Trinidad, dal quale nascono **5000 bottiglie** che rappresentano una tappa unica nel percorso di ricerca di Engine.

Un incontro favorito dalla collaborazione e dalla stima che lega



da tempo **Paolo Dalla Mora**, patron di Engine, e dal Presidente di Velier **Luca Gargano**, che è stato lo scopritore dello stock superstite della leggendaria distilleria Caroni di Trinidad, chiusa dal 2003, e che ha contribuito alla selezione delle botti per questo progetto.

Weissbierbrauer
Kuchlbauer
Der Weissbier-Spezialist
aus Abensberg

Per ulteriori informazioni contattate:
Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG | www.kuchlbauer.de
Malke Flohe | direttrice export | malke.flohe@kuchlbauer.de | cell: +49 1515 7216665
Agenzia per l'Italia: Horeca Trading srl | cell: 335 386 586

**NATALE THERESIANER 2023:
MAGICA ATMOSFERA E COLORI UNICI
DELL'INVERNO SULLE DOLOMITI**

Per le festività 2023 **Theresianer** rende omaggio al fascino delle Dolomiti, allo spettacolo dei loro profili e alla magia della loro luce cangiante: è così che gli iconici **Winter Beer e Calendario dell'Avvento** danno il benvenuto alla nuova stagione invernale ed al Natale.



Per l'inverno 2023 Winter Beer è custodita in una confezione preziosa che racconta la *meraviglia dei colori delle Dolomiti d'inverno*, incanto per gli occhi e lo spirito tra sfumature rosa e accenni in trasparenza d'arancio infuocato, con un cervo dalle corna sveltanti come unico spettatore di questa prodigiosa manifestazione della natura.

La stessa visione, che racconta la straordinaria bellezza di un luogo nel momento in cui diviene l'inverno, fa da veste al Calendario dell'Avvento 2023. Appuntamento quotidiano nei giorni che precedono il Natale con un pizzico di mistero e tanta allegria svela nelle sue caselle tante sorprese per 24 giorni di degustazioni nella miglior tradizione birraia mitteleuropea. Un percorso nel gusto fino al gran finale della Vigilia di Natale: l'esclusiva Winter Beer in edizione limitata ed esclusiva formato 0,33 lt.

L'offerta natalizia si amplia ulteriormente quest'anno con nuovi **Gift Pack**: il prezioso distillato di

birra Bierbrand sarà accompagnato da due bicchieri da degustazione dal design elegante ed iconico, mentre Theresianer Gin, il distillato che vanta il luppulo tra i suoi botanicals, sarà proposto insieme alla coppia di calici balloon personalizzati, ideali per degustare i migliori cocktail. Anche il tritico Zerocinquanta, Guglielmo, Amleto e Cordelia, avrà il suo nuovissimo gift pack natalizio.



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



Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605

LA BELLA
5,8 %VOL



LA BESTIA
8,9 %VOL



Me la sono meritata!

produzione
ecosostenibile



GRAPPA CASTAGNER TRA PREMI E NOVITÀ



Castagner, una delle distillerie più importanti del Nordest, oltre ad essersi aggiudicata 5 Grappoli Bibenda per 4 grappe e una prestigiosa medaglia d'oro al Concours Mondial de Bruxelles, lancia due nuove grappe, una invecchiata 23 anni e un'esclusiva grappa di Amarone.

Castagner Riserva 23 anni è il frutto della visione di Roberto Castagner, come lui stesso dichiara: *per me molto più di una grappa, è infatti il simbolo di un percorso fatto di sogni, passione e lungimiranza.* Una

grappa celebrativa del suo percorso imprenditoriale che ha sempre avuto l'obiettivo di trasformare la grappa in un prodotto moderno e di alta qualità.

L'altra novità è la grappa **Mia Amarone**, prodotta in soli 987 esemplari, frutto di un blend segreto con le migliori selezioni di grappa Amarone provenienti dalla riserva personale di Roberto Castagner, il quale dice: *una cuvée di grappa Amarone riserva che sento particolarmente mia, ... una selezione del meglio che ho saputo distillare negli anni da questo straordinario cru veronese.*



MEDIBEX 2023

A Bari in piazza Massari dal 15 al 18 dicembre 2023 il Comune di Bari in collaborazione con CNA Puglia e Regione Puglia organizza la **1ª Edizione del MediBex – Mediterranean Beer Experience**, il primo festival della filiera pugliese della birra artigianale. L'evento prevederà l'allestimento di un'Area Saperi, destinata al mondo della filiera brassicola con un ricco programma di incontri, master class e beer-lab, e un'Area Saperi che vedrà come protagonisti 14 birrifici artigianali pugliesi e 10 operatori delle cucine di strada con musica e intrattenimento.

Il MediBex 2023 ospiterà la 3ª Edizione del concorso nazionale BdA XMAS BEERS 2023 promosso da UNIONBIRRAI che per la prima volta vedrà protagonista il sud Italia ed il capoluogo pugliese, casa di San Nicola (o Santa Klaus) simbolo del Natale in tutto il mondo.



Maggiori informazioni su www.medibex.it



Amarcord®

BIRRIFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

NATURALMENTE ITALIANA



AMARCORD BIANCA - 4.9% VOL.

AMARCORD IPA - 6.0% VOL.



LA FAMIGLIA DEI FUSTI
SI ALLARGA





FALTER



REFERENTE PER L'ITALIA: ALESSIO RASERA

+39 340 8975748

INFO@GLOBODRINK.COM

JB-FALTER.DE



Giunto alla sua 2ª edizione, Mixology Circus nasce dalla volontà di valorizzare l'**arte della miscelazione** d'eccellenza, perché il cocktail va assaggiato e il palato ne diventa protagonista per cogliere le sensazioni, le emozioni e i ricordi che ne scatena.

Un'opportunità unica di incontrare fianco a fianco alcuni fra i **migliori bartender italiani e internazionali** che portano a Rimini il loro modo di fare miscelazione e condividono la loro esperienza, il loro sapere e l'amore che mettono dentro ogni bicchiere per inebriare i nostri sensi.

Mixology Circus è un progetto 100% Beer&Food Attraction, organizzato in collaborazione con **Samuele Ambrosi**, cocktail bar developer, mixologist, trainer ufficiale AIBES, campione del mondo e uno dei massimi esperti di gin.

Il format

Dopo il grande successo della scorsa edizione, il Mixology Circus torna nel 2024 con alcune importanti novità, a partire dal format. Oltre agli **8 locali italiani** verranno coinvolti anche **2 cocktail bar internazionali**. I locali, 10 in totale, saranno presenti a rotazione nei 3 giorni di fiera.



Ogni giorno, all'interno del Mixology Circus andrà in scena il meglio dell'arte della miscelazione, con un programma ricco e diverso in ciascuna delle 3 giornate, e con proposte uniche che conferiranno esclusività all'evento.

L'arte si impara

Durante i 3 giorni di fiera, all'interno dell'area si terranno **master-class di alto livello** a cura di esperti del settore, fondamentale per stare al passo coi tempi e con i protagonisti che cambiano: non più solo il cliente al centro, ma anche il cocktail, non solo per il suo gusto finale, ma soprattutto per la sua preparazione che diventa un momento spettacolare e spettacolarizzato.

Novità 2024: le aree tematiche

GIN | WHISKY | RUM | GRAPPA

Nel contesto del Mixology Circus, la vera grande novità dell'edizione 2024 è rappresentata dalle **4 aree espositive tematiche** sugli spirits di maggiore tendenza, collocate in prossimità dell'area principale dell'evento. Ogni area verticale valorizzerà la linea spirits a cui è dedicata.

Qui, le aziende partecipanti hanno l'opportunità di mettere in luce le proprie etichette più prestigiose e distintive, offrendo ai visitatori l'occasione unica di **esplorare, degustare e scoprire l'essenza di ciascuna distillazione.**



VINSERVICE
MICRO MATIC



Innovazione

Flessibilità



Esperienza

Qualità



Sostenibilità

I valori di sempre in una nuova realtà,
con un nuovo look e tanti nuovi progetti.



Vinservice Micro Matic Srl

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

TEBS DRAFT

"Draft is passion"

Dispensing Equipment

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



....Qualcosa in più !!

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



Tebis Draft Srl

Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB)

www.tebsdraft.com - info@tebsdraft.com

Tel.0362/918236 **Numero Verde** 800 301335

Hospitality - Il Salone dell'accoglienza, dal 5 all'8 febbraio 2024 a Riva del Garda, rinnova e sviluppa l'area dedicata alle birre artigianali.

Le novità di Solobirra 2024

Solobirra, l'area speciale di Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, dedicata alle birre artigianali, in cui piccoli e grandi produttori, importatori e distributori di craft beer per il fuori casa animano lo spazio espositivo, è pronta a inaugurare la sua **nona edizione** e lo fa esplorando nuove strade. Ed è la volontà di ampliare gli orizzonti per **intercettare tendenze emergenti** che ha portato gli organizzatori alla decisione di non ripetere i Concorsi di Solobirra.

"Pur riconoscendo il valore e l'entusiasmo che i due Concorsi hanno portato alla nostra fiera in questi anni, riteniamo che sia giunto il momento di rinnovare l'evento per continuare ad offrirvi un'esperienza che soddisfi le vostre aspettative", questo quanto dalla direzione dell'evento che aggiunge: *"Stiamo sviluppando importanti collaborazioni anche in ambito internazionale, che porteranno a Solobirra contenuti innovativi dedicati ai professionisti del settore, inclusi ristoratori, titolari di pub, bar e birrerie".*

Fra le novità ci sarà l'incontro del Mondo Artigianale con l'Intelligenza Artificiale e, grazie alla partnership con la Federazione Italiana Cuochi e il coinvolgimento di esperti beer sommelier, sarà possibile sperimentare **insoliti abbinamenti cibo-birra**.

Solobirra si propone sempre di più come punto di riferimento per il mondo delle Birre Artigianali.





Weltenburger Kloster

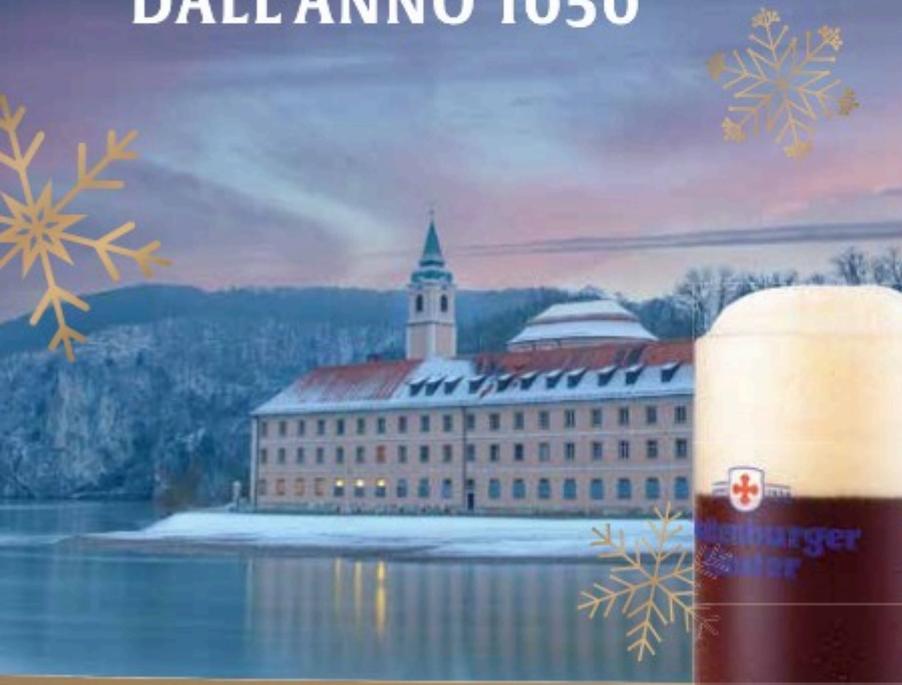
LA PIU' ANTICA BIRRERIA
DI MONASTERO AL MONDO

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

www.weltenburger.de



PIACERE ENERGIZZANTE DALL'ANNO 1050



Importatore Generale

BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

Ca' dei Gobj, in via Del Simonino 14 a Trento, ha ospitato la prima festa bavarese della Birreria Bischofshof, una birreria che esprime l'antica arte birraia di Regensburg, Ratisbona per noi italiani, e che viene importata da Mutinelli Beer&Beverage di Rovereto.

La prima Dult Fest a Trento

di Milena Lelli

Per tutti coloro che sono abituati a pensare che una festa della birra bavarese sia solo ed esclusivamente un oktoberfest, ricordiamo che ogni città in Baviera ha feste della birra con nomi propri, è il caso di Regensburg che con Brauerei Bischofshof celebra il Regensburger Herbstdult e, dal 3 all'8 ottobre ha celebrato il suo **primo Dult italiano** in un locale storico di Trento, il **Ca' dei Gobj**.

Perché storico? Per la sua location in un edificio nel cuore del centro storico di Trento, tutelato dalle Belle Arti, per alcuni "pezzi" di arredo che lo caratterizzano come l'antica stube, per l'offerta gastronomica tipica trentina che dal 2016, anno di apertura, la cucina ha saputo declinare anche in modo moderno, con grande cura nella selezione delle materie prime. Che si tratti di pizza, di piatto tipico o di ottime carni, sempre più richieste, Ca' dei Gobj propone qualità, lo dimostra anche il bancone da cui sgorga **birra Bischofshof** di cui, ci dice *Federico, socio con Dario, Ramon, Mario e Giacomo* del locale, ci serviamo da sempre. Il locale è certamente un luogo di ritrovo per trentini e turisti, ideale anche per organizzare feste come il Dult dato che può ospitare fino a 200 coperti.



Con la moderazione tipica del Dult, ma senza rinunciare al divertimento e alla convivialità, i 6 giorni al Ca' dei Gobj hanno permesso ai tanti ospiti di respirare l'autentica atmosfera festaiola bavarese, fatta di tutti gli "ingredienti" caratteristici. Staff in costume, addobbi bavaresi in tutti gli ambienti, apertura della botte per mano dell'assessore provinciale **Achille Spi-**



da sx **Till Heidrich** (CEO Birreria Bischofshof), **Lisa Doblinger** (Ufficio Export), **Dario Da Col** (Socio Ca' dei Gobj), **Assessore Achille Spinelli** (Assessore allo sviluppo economico, ricerca e lavoro Provincia di Trento), **Tobias Funke** (Export manager Bischofshof), **Stefano Mutinelli**, **Federico Rigotti** (Socio Ca' dei Gobj), **Mauro Paissan** (Presidente Confesercenti del Trentino)



nelli, boccali di birra e piatti tipici. Il menu offriva infatti wurstel, canederli, polenta, sacher torte, un mix trentino-bavarese molto apprezzato che è stato proposto anche la domenica a pranzo. Non poteva mancare la musica dal vivo venerdì sera, sabato sera e domenica a pranzo con i Maraskin (non li ho sentiti ma il nome che hanno scelto è una figata!).

Come bilancio della prima Dult Fest a Trento non possiamo che definirlo un successo ed aspettare che sia la prima di una lunga serie.



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

1649

Bischofshof
Das Bier, das uns zu Freunden macht



MUTINELLI

BEER & BEVERAGE. PASSION & KNOW-HOW

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

www.bischofshof.de

L'importanza di chiamarsi Aperitivo

Di particolare interesse l'evento "Sei già dentro l'happy hour?" organizzato da Cattel SpA, leader nella distribuzione di prodotti food e non food nel settore ho.re.ca nel nord-est d'Italia, e APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, per approfondire l'importanza dell'aperitivo nel mondo della ristorazione oggi. Dispiace non essere stati presenti a causa di altri impegni ma ci permettiamo di riportare i dati messi in luce da TradeLab sulla situazione attuale e l'invito ai ristoratori da parte di Cattel SpA ad *investire, fare ricerca, imparare nuove ricette e soluzioni per offrire valore e, ovviamente, trarre profitto*, queste le parole della Responsabile Marketing **Caroline Gatti**. Questa estrema sintesi dell'evento si focalizza sulle più recenti analisi di mercato di TradeLab, esposte da **Bruna Boroni**.

L'aperitivo risulta essere un'importantissima occasione di consumo fuori casa, e non solo tra i più giovani: negli ultimi 12 mesi in Italia sono stati serviti **oltre 850 milioni di aperitivi** (di cui 580 milioni serali e circa 285 milioni pre pranzo) per una spesa complessiva di oltre **4,54 miliardi di euro**. Questo trend coinvolge ben **14 milioni di Italiani** di età compresa fra i 18 e i 75 anni (pari al 32% della popolazione), di cui il 24% corrisponde a persone di età superiore ai 55 anni. L'aperitivo serale è risultato essere un'occasione di consumo interessante per un numero sempre maggiore di operatori del settore, non solo per i bar, ma anche per i ristoranti (circa il 10%) e le catene della ristorazione commerciale. Il momento dell'aperitivo serale è un'occasione di convivialità ormai irrinunciabile, che interessa tutto il Paese (48% al nord, 52% al Centro, Sud e Isole), anche



se nell'area del Nord Est – quella in cui Cattel ha una presenza particolarmente forte - il rapporto tra aperitivi e visite fuori casa è maggiore. L'aperitivo diurno ha, invece, una forte concentrazione dei consumi nel Sud e Isole (45%).

Il suggerimento per la moderna ristorazione è trasformare il trend dell'aperitivo in una grande opportunità, occorre pertanto consapevolezza e giusto atteggiamento per saper cogliere le nuove tendenze e adattarsi alle preferenze, in continuo mutamento, della clientela.



da sx Longoni, Sironi, Morelli, Ferrari, Boroni, Re





BOYNE®

BREWHOUSE

discover the beers
discover the legend



prova anche il sidro
Cooneys

Importato e distribuito da:

Cuzzio
CRAFT

Durante l'esclusiva "Soirée TER Lignum" è stato presentato il prodotto di due aziende tradizionali altoatesine, Birra FORST e RONER Distillerie. Il whisky TER Lignum porta la firma di queste due aziende ricche di storia.

TER Lignum

Whisky

maturato in tre legni

Nasce dal FORST Malt Blend, che viene fermentato secondo l'antica tradizione di Birra FORST e distillato secondo le regole di RONER, per poi essere portato alla gradazione ideale con l'acqua particolarmente morbida di FORST. Questo nobile distillato arriva ora sul mercato dopo cinque anni di maturazione in botti di legno di rovere, ciliegio e larice. **TER Lignum** significa "tre legni" in latino, e questi sono il segreto del suo gusto incomparabile.

Una botte composta da tre legni: il fondo della botte è di **ciliegio**, che fornisce le note fruttate di prugna matura e il luccichio leggermente rossastro del nobile distillato. Le doghe sono in **rovere**, che conferiscono al whisky i suoi tipici aromi forti e complessi. L'audace scelta del **larice** per il coperchio crea leggere note di cioccolato fondente con fresche sfumature di menta nel finale e assicura un piacere di lunga durata.

Questo whisky nobile, brioso, affumicato e di lunga durata, con aromi di malto maturi, accompagna gli intenditori in un viaggio stimolante nel passato della tradizione di Birra FORST. TER Lignum e il **numero ricorrente tre** diventano espressione simbolica della stima del capo birraio Luis Fuchs che, insie-

me alla moglie Margarethe Fuchs, ha guidato la terza generazione di Birra FORST a partire dal 1933. "Nella quinta generazione sta maturando una nuova testimonianza di incrollabile forza creativa, con la volontà di mantenere le tradizioni





Cellina von Mannstein, di Birra FORST con Karin Roner, di RONER Distillerie alla presentazione del TER Lignum Whisky

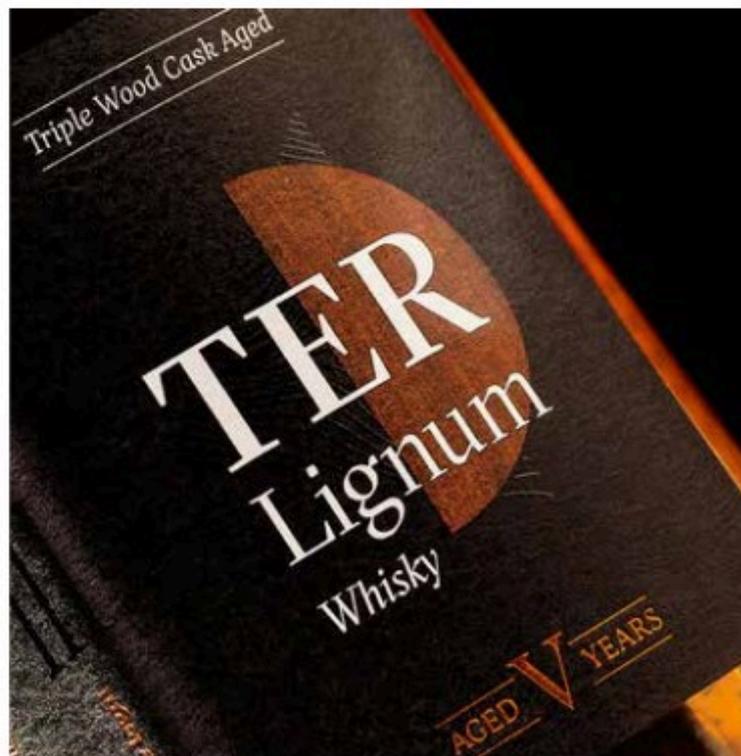
senza lasciare che il fuoco si spenga e di tramandare la brace con il suo calore, tutta passione e fervore - TER Lignum "FORST Beer Whisky" è un omaggio al nonno, il capo birraio Ing. Luis Fuchs", dice **Cellina von Mannstein**, di Birra FORST.

In una serata esclusiva, il 23 ottobre, presso il ristorante FORST Season di Bolzano, è stato presentato il Whisky TER Lignum. **Cellina von Mannstein** di Birra FORST e **Karin Roner** di RONER Distillerie hanno aperto la serata con storie e aneddoti emozionanti. Personaggi noti del settore alberghiero e dell'ospitalità hanno offerto ulteriori momenti unici e accompagnamenti culinari, tra cui una degustazione guidata di whisky. Tra questi Luis Haller, chef stellato MICHELIN del ristorante Luisl Stube nello Schlosswirt FORST, Kay Baumgardt, capo pasticciere e "Patissier of the Year 2020" di Gault&Millau, e Christian Heiss, Chef de Bar del Kronenhalle Bar di Zurigo.

La riuscita TER Lignum Soirée è stata accompagnata, tra l'altro, dalla TER Lignum Praliné appositamente creata da Kay Baumgardt. Cioccolato di qualità Felchlin, raffinato con il whisky TER Lignum. Un guscio di cioccolato sottilissimo con un prezioso ripieno. Luis Haller ha regalato squisite emozioni di gusto con la pralina di foie gras, marinata in TER Lignum e "l'Urpaarlprot", con mela cotogna del giardino FORST, oltre ad altre due creazioni abbinata.



TER Lignum Whisky sarà disponibile da fine ottobre presso Birra FORST, RONER Distillerie, i negozi online associati, nel FORST Shop, in selezionati rivenditori specializzati di bevande e gastronomie, nella bottiglia da 0,7 litri e con un packaging unico.



In via Emilio Bertini 67, a Schignano, frazione del comune di Vaiano in provincia di Prato, Gianni ebbe l'idea di aprire il locale che non c'era e che da poco ha festeggiato i suoi primi 20 anni.

20 ANNI DI



Nel 2003 pensare ad un locale birraio in un borgo che non arrivava a 1000 anime, frazione di un comune di 10.000 persone, era una scommessa, pur se Schignano, immerso nel verde delle colline di Prato, è una località bellissima con una storia che risale all'antica Roma. Gianni ha scommesso... e ha vinto. Ha creato il **Flossy Pub** con il chiaro intento di offrire buona birra e servirla come si deve, diciamo, è un cultore della birra, e da subito ha scelto **birre del Gruppo**



Bitburger, grazie anche alla consulenza dell'azienda di distribuzione **Sibe Commerciale** di Calenzano.

È nato così un piccolo locale che, con il tempo e tanto lavoro, è cresciuto fino ad essere punto di ritrovo di tanta gente alla ricerca di sana frescura ma anche un rifugio "stile baita di montagna" con i primi freddi. Dicevamo tempo e fatica in cui *Gianni* ha sempre avuto al fianco la moglie *Barbara* e che oggi vede la figlia *Camilla* seguire le sue orme. Ma perché per il pub ha scelto il nome *Flossy*? Il racconto che ci fa è simpatico, narra di lui ragazzino che con gli amici sbirciava filmini osè, uno titolava *Flossy* e la pornstar aveva i capelli del-



da sx *Filippo Mosna, Luca Menici, Daniele Menici, Gianni, Daniela Palazzi, Barbara, Enzo Mosna, Tanja Tobing*





lo stesso colore di Gianni così gli amici cominciarono a chiamarlo Flossy... soprannome che si è portato dietro nel tempo anche quando era un giocatore di hockey. Ma torniamo al locale che, se agli inizi, offriva solo bruschette, oggi ha un'offerta più ampia ma contenuta, direi perfettamente calibrata all'ambiente. Pizza con ottimi ingredienti su basi pronte di un'azienda altamente specializzata che le fornisce al Flossy in esclusiva di zona, e poi salumi e affettati locali, focacce, e ora anche hambur-



ger di carne "nostrana", tutti prodotti che vanno a nozze con la **Bitburger Premium Pils**, con la **Benediktiner Weiss** e la **Crew Republic**.

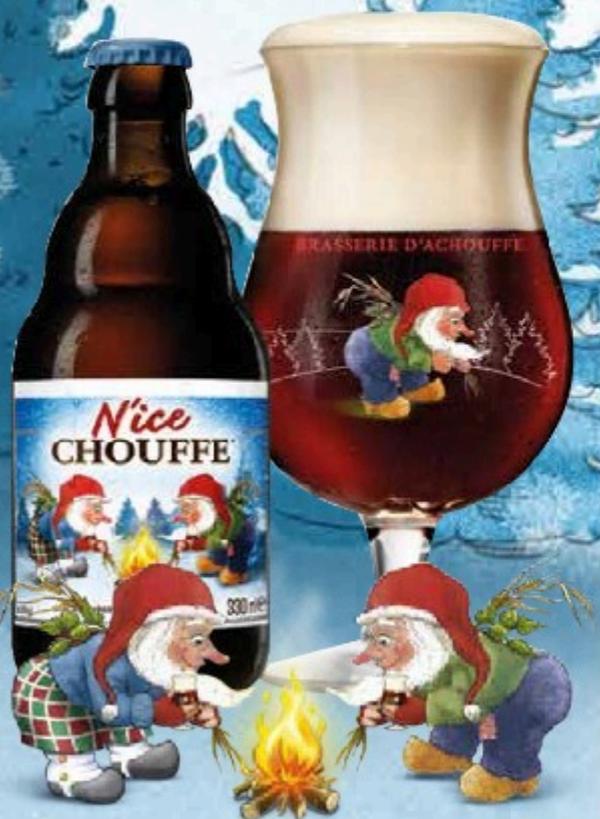
Flossy Pub, 20 anni di successi, 60 anni di Gianni, tutto in un giorno per festeggiamenti calorosi a cui non poteva mancare **Daniela Palazzi**, area manager centro sud Italia di Bitburger Braugruppe e grande amica di Gianni. Siccome 60 anni sono un traguardo importante, mi sono permessa di chiedere a Gianni un bilancio, anzi, più spudoratamente gli ho chiesto: sei contento? Una domanda difficile su cui di solito tutti glissano, ecco invece le parole di Gianni: sono contento, rifarei tutto quello che ho fatto. Grande uomo per un gran locale!



N'ice CHOUFFE®

Birra scura invernale,
non filtrata, rifermentata
in fusto e in bottiglia

Scopri di più!



Segui lo gnomo!



@chouffe_italy

www.chouffe.com/it

BRASSERIE D'ACHOUFFE

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

di Matteo Fiorucci

A distanza di una settimana dal Belgian Beer Weekend, un altro evento ha attirato a Bruxelles numerosi cittadini e turisti, si dice circa 11.000 persone: è stato inaugurato il Belgian Beer World, un museo dedicato alla cultura della birra belga.



Belgian Beer World

Nello storico Palais de la Bourse, l'edificio che dal 1868 ha ospitato fino al 2014 il mercato azionario del Paese, oggi ristrutturato con un intervento del valore di 90 milioni di euro a cui hanno contribuito circa 100 birrai belgi, al secondo e terzo piano si trova il Belgian Beer World.

Se si deve credere alla leggenda che vuole il duca di Brabante, Jan Primus, le cui spoglie sono ospitate nel Palazzo della Borsa, essere il mitico Gambrius, emblema della birra, mai edificio fu più idoneo ad accogliere un museo della birra... e che birra! "Siamo estremamente orgogliosi", afferma Charles Leclef, manager di Belgian Beer World e titolare del birrificcio Het Anker di Mechelen. *La decisione di trasformare la Borsa in uno spazio pubblico risale a 12 anni fa. Dovevamo trovare abbastanza birrai disposti a partecipare!* La cultura della birra belga è centrale nel Beer World perché, sempre con le pa-

role di Charles Leclef: "Non siamo il più grande produttore al mondo, tutt'altro, ma siamo forse i più creativi, con birre di grande diversità di sapori e di grande complessità". Un vanto, forse, ma a buona ragione.

Entrare oggi al Palais de la Bourse, accedere dalla scalinata alla galleria che attraversa l'intero edificio, osservare il restauro delle colonne e della cupola centrale, rimanere affascinati dalla decorazione centrale sul pavimento della sala principale, fermarsi al Café è come entrare in un "salotto" di altri tempi. E poi salire al secondo e terzo piano, interamente dedicati al museo, ed essere coinvolti in un viaggio nel tempo, origine, storia, evoluzione, tradizione, ricette segrete, ingredienti e spezie, alla scoperta della birra belga, e tutto questo in un percorso interattivo che ci fa conoscere il processo di trasformazione delle materie prime che danno vita ad





una birra ricca di aromi, sapori e colori. Non mancano laboratori e workshop, il visitatore scopre così ciò che distingue la birra belga dalle altre, a partire dalle specifiche tecniche di fermentazione... non dimentichiamo che solo il Belgio vanta birra a fermentazione spontanea, lambic e gueuze per intenderci.

Il Belgian Beer Wold è più di un museo, è la volontà comune di tutti coloro che l'hanno voluto di far conoscere e tramandare la cultura della birra belga. E per chiudere questa full immersion



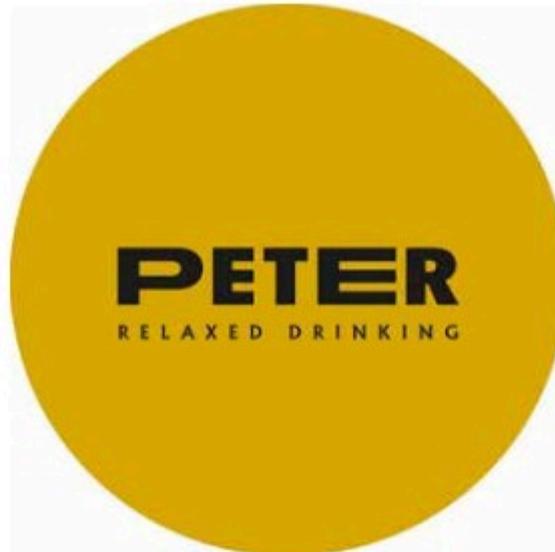
brassicola, niente di meglio che salire alla terrazza, ricavata sul tetto del Palazzo della Borsa, dove lo Skybar è pronto a servire buona birra belga al visitatore che si gode anche il panorama di Bruxelles.



Salire sul tetto ha il suo fascino ma anche scendere nel sottosuolo per scoprire Bruxella 1238 e ritrovarsi nel sito archeologico che custodisce i resti del monastero francescano sul quale è stato realizzato il palazzo della Borsa. E se non vogliamo solo vivere di ricordi ma concretizzare le sensazioni ed emozioni vissute, una fermata al Beer Shop è consigliabile.

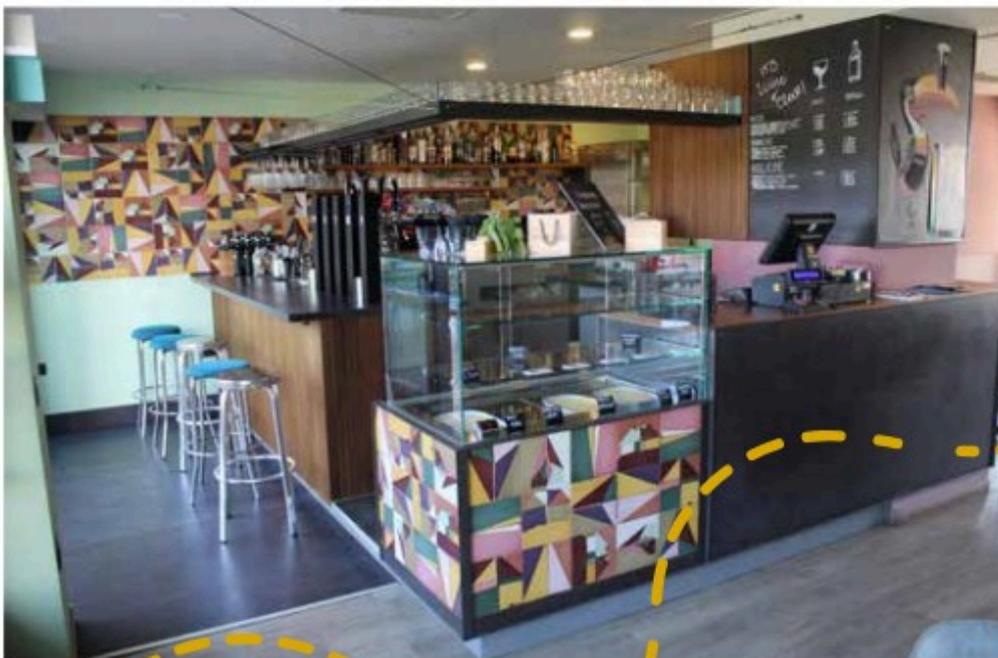


In via Salvo D'Acquisto 15 a Bassano del Grappa,
provincia di Vicenza.



Nasce nel 1999 per iniziativa di **Alessandro** che, diplomato alla scuola alberghiera ed avendo già esperienza nel settore, sia all'estero che in Italia, con lo spirito temerario della gioventù apre un bar in una zona in via di sviluppo a Bassano del Grappa.

Dire che gli inizi sono stati difficili è un eufemismo, qualche ufficio, pochi negozi, qualche appartamento popolato e poi il nulla. *Mi era presa la voglia, ci dice Alessandro, di chiudere e tornare a fare il dipendente ma arrendersi non è nel mio carattere.* Resistere ha voluto dire vedere piano piano popolarsi il quartiere, conoscere gente, avere un locale che, rispetto all'i-





dea iniziale, cambiava format, non solo bar ma offerta food fino al cambiamento di orario che decreta il Peter come un un “relaxed drinking”, come specifica il suo claim.

Operativo dalle 16 alle 24, con focus sulla birra, fornita dall’azienda di distribuzione **Birra Ingross** di Belvedere di Tezze sul Brenta, senza per questo farsi mancare una piccola selezione di distillati e di vini, il Peter ha cinque spine: Birificio del Ducato con Freeride e A.F.O, Guinness, Auerbräu Pils e Flötzinger Märzen, che ha brillato nell’oktoberfest del locale e che per ora rimane nella spina a rotazione.

Ad accompagnare la bevuta tante sfiziosità, dalla mozzarella in carrozza alle polpette fino alle golose scrocchie. Il Peter attrae un pubblico giovane ma anche le famiglie che trovano un ambiente moderno, pulito, con uno spazio per l’estate, insomma un trendy bar.



da sx Alessandro Toaldo, titolare del Peter, e Nicola Padovan, Birra Ingross



A Follonica (GR), in via Parri 8, un ristorante fuori dagli schemi dell'offerta gastronomica tipica di un locale di mare. Qui cucina tirolese, pizzeria e Birra FORST.



Ha inaugurato l'anno scorso ma per l'offerta, lo stile, la professionalità, la gestione e l'ottima **Birra FORST**, merita di stare in una rubrica dedicata a locali che hanno fatto la storia delle birrerie in Italia. Ne parliamo con uno dei soci, **Paolo**, che, con **Francesco e Andrea**, ha voluto creare una situazione capace di fare la differenza, ...con risultati positivi. A

50 metri dal mare, hanno progettato una birreria con cucina altoatesina, inserito la birra originale dell'Alto Adige, Birra FORST, creato una pizzeria che non esitiamo a definire "a modo loro", il tutto in un modello di arredo in cui il legno "vecchio" del nord Italia compone il chiaro bancone e il disegno del locale premia anche una modernità che personalizza l'Haus.





Ci spiega Paolo che i prodotti utilizzati in cucina provengono per lo più dal sudtirolo, che molto è fatto in casa, a partire dai canederli per finire alla sacher.

Alla spina le birre FORST sono **Felsenkeller, Kronen e Sixtus**. Il rispetto dell'originalità dei cibi, e anche dell'acqua Kaiser Wasser, nonché il servizio di spillatura nasce da una full immersion che, prima dell'inaugurazione, Paolo e un paio di dipendenti avevano fatto in FORST, emergendone con la capacità

della spillatura perfetta e una buona comprensione della gastronomia locale. Non poteva mancare all'Haus la cella a vista che FORST ha installato, né una mise en place degna delle portate sforzate dalla cucina, tanto meno la gentilezza del personale e la cura anche di piccole ma importanti cose, ad esempio il fasciatoio in bagno per i piccoli e le prese USB per i cellulari. Haus in tedesco significa casa, l'Haus di Follonica è casa di nome e di fatto.



da sx Angelo aiuto cuoco, Erica dello staff, Paolo, Maurizio Lupetti di Il Palagio Rappresentanze, Antonio chef



A Latina, in via Adua 10, un luogo dove la storia, la musica e l'amicizia si fondono per creare un'esperienza unica.

IRISH PUB DOOLIN

Nel 1997, a Latina, una coppia di imprenditori, **Ferdinando Parisella ed Elena Corradini**, dà vita a quella che oggi è un'istituzione: il Pub Doolin. Ispirati dal viaggio nella verde Irlanda, e dall'ospitalità calorosa, progettano di portare nella loro città un po' di quel mondo affascinante.

Correva il 21 giugno 1998, quando il Pub Doolin aprì le porte ed iniziò la sua avventura. Da allora, le pinte di birra, in particolare di **Guinness**, diventano il cuore pulsante del Pub. Ma ciò non basta a Ferdinando e Elena, accanto a birra di qualità creano un menu capace di unire le delizie della cucina irlandese con i gusti italiani... per i clienti un'esperienza culinaria unica!

Il **Pub Doolin** è anche un centro culturale, un punto di incontro per gli amanti della musica, dell'arte e della cultura. Nel corso degli anni, il Pub ospita concerti, presentazioni di libri,





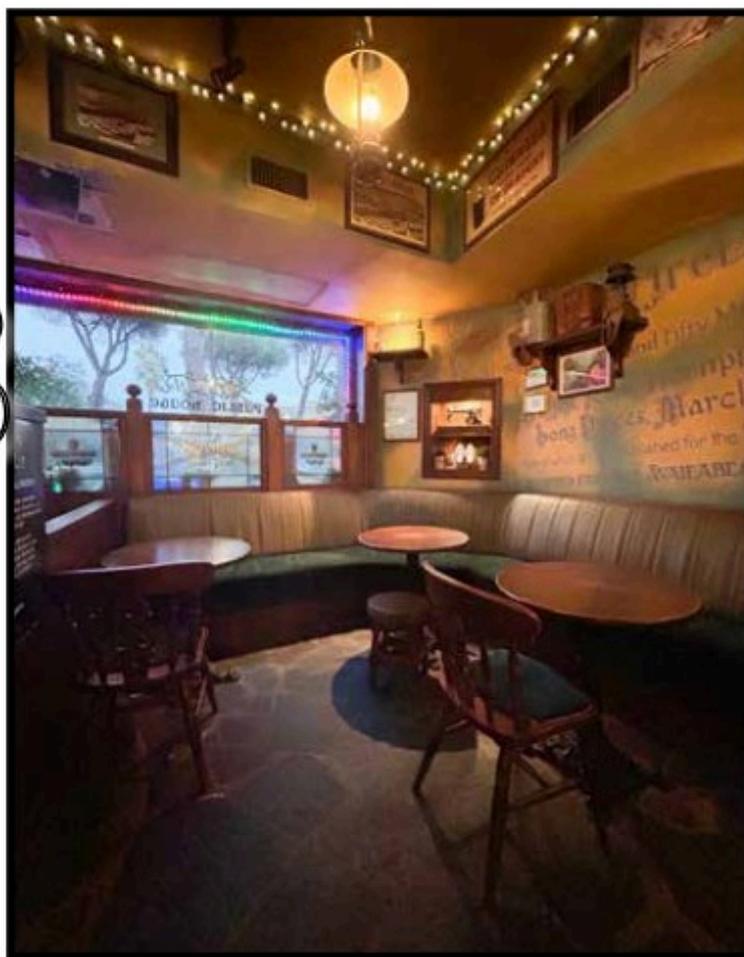
viaggi a tema, spettacoli e una vasta gamma di eventi culturali che portano l'Irlanda nel cuore di Latina. L'impegno di Ferdinando e Elena fa sì che il Pub Doolin si distingua a Latina per qualità e accoglienza calorosa.

Nel 2012, Ferdinando lascia il timone del pub a Elena che continua a farlo prosperare; poi, nel 2020, alcuni affezionati dipendenti, **Giancarlo Vargiu, Nazareno De Santis, Alessio Vargiu e Fabrizio Loli**, entrano con entusiasmo in società, e sono subito messi a dura prova dalla pandemia e dalle relative restrizioni applicate fino a giugno 2022. Nonostante difficoltà e ostacoli, la nuova squadra dimostra straordinaria resilienza. Con sforzi congiunti, superano una fase difficilissima nella vita del pub, mantenendo comunque elevata la



qualità del servizio e l'accoglienza offerte alla loro comunità di clienti.

Il Pub Doolin di Latina testimonia passione, determinazione, capacità di adattamento di persone unite da amore per l'Irlanda e per un pub che ha saputo diventare parte integrante della comunità.



La 20ª edizione della Birra di Natale FORST, disponibile nella classica versione in vetro da 2 litri, torna per brindare alle Festività natalizie.

Birra di Natale FORST

festeggia il ventesimo compleanno, in edizione limitata

La **Birra di Natale FORST** è di nuovo disponibile nella sua tanto attesa versione da collezione da 2 litri, anche questa volta con un dipinto fatto a mano dall'artista Franz. J. Platter, realizzato in occasione di questa importante ricorrenza, il ventesimo compleanno.

La decorazione artistica si ispira ai simboli di Birra FORST, riportando numerosi elementi decorativi: per la festa di Natale, tre angeli cherubini - portatori di speranza, fede e carità - si librano sugli elementi di Birra FORST, tre abeti decorati con stelle brillanti che rappresentano i vent'anni della Birra di Natale FORST. Anche le tre corone sul fusto di birra brillano d'oro. Lo stemma della corporazione dei birrai e delle malterie, nell'angolo sinistro, e lo stemma FORST, nell'angolo destro, riflettono la tradizione di Birra FORST. La pietra di zaffiro blu, finemente incastonata, è dipinta con la stella del birraio color oro, che ha uno stretto legame cristiano con il Natale e ne trasmette lo stesso messaggio.

Il **dipinto fatto a mano** viene fissato alla bottiglia stessa attraverso diverse fasi molto elaborate e mediante processi di cottura, rimanendo fedele all'originale e perfettamente riconoscibile nei dettagli. Meravigliosamente ambrato e piacevolmente luppolato è il contenuto di quest'opera d'arte, la birra di Natale FORST,



che viene imbottigliata nel piccolo impianto di produzione in botti di Birra FORST.

Birra FORST è stata la prima azienda a introdurre in Italia la tradizione della Birra di Natale, proponendola come ideale accompagnamento alle gustose pietanze tipiche di questo momento dell'anno. La Birra di Natale FORST, conosciuta anche come "**Christmas Brew FORST**" si contraddistingue per il suo colore marcatamente ambrato, il suo sapore gradevolmente luppolato e l'inimitabile aroma di malto con una bella schiuma a pori fini.

Il suo corpo armonioso richiama piacevoli sensazioni di dolce che si incontrano con delicate sensazioni luppolate e il suo retrogusto è leggero e morbido. Per una sua degustazione Birra FORST propone il boccale natalizio dai caldi colori festivi quali il rosso, il verde e l'oro.

Oltre alla rinomata bottiglia da 2 litri in vetro, la Birra di Natale FORST viene commercializzata presso i grossisti FORST anche in fusti da 15 e 30 litri, nel pratico fustino "FORSTY" da 12,5 litri e in cluster da sei bottiglie da 33 cl, dal design natalizio.

La Birra di Natale FORST è disponibile da inizio novembre in tutti i Ristoranti-Birrerie FORST, online sul sito www.forst.it, nel FORST Shop presso lo stabilimento, nei locali Spiller, presso i grossisti FORST e nei diversi Mercatini di Natale in Alto Adige.

**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 FAIR
ASSOCIAZIONE ITALIANA FIERE
madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI


AssoBirra
Associazione Italiana Birrai


italgrob
ASSOCIAZIONE ITALIANA GROSSISTI


UB
UNION
BIRRAI

IN CONTEMPORANEA CON


**International
HoReCa
meeting**
Congress & Expo - Palazzo


**BB
TECH
EXPO**


rimini
Capitale Italiana della Cultura

ERMAN'S NATURAL DRINK: *le nuove toniche in casa* *San Geminiano*

Sono arrivate le nuove toniche Erman's Natural Drink. Un nome che racchiude non solo l'essenza di un prodotto straordinario, ma anche una storia di qualità e passione. Nate per soddisfare anche i barman più esigenti, incarnano la fusione di creatività e autenticità. Dietro ogni bottiglia c'è un mondo di ispirazione, un tributo ad un pioniere e un inno alla qualità.

L'ispirazione per il nome Erman's nasce come omaggio a **Ermano Stefani**, il primo presidente e uno dei fondatori del consorzio San Geminiano. Ermano è stato un visionario guidando il consorzio verso l'innovazione. La tonica Erman's è un omaggio alla sua eredità, una celebrazione della sua dedizione al lavoro e la sua capacità di guardare avanti.

Le diverse rappresentazioni grafiche Erman's presentano cinque ragazze che scrutano l'orizzonte. Queste figure simboleggiano l'unità e la diversità dei soci. Ognuna di loro porta con sé una storia unica, ma unite da un obiettivo comune: un futuro emozionante. Questo simbolo incarna lo spirito del consorzio, la forza derivante dall'unità nella diversità.

Ma non è solo la storia di Erman's a renderle speciali; è la qualità insita in ogni bottiglia. Queste toniche non

sono solo bevande, sono esperienze gustative. **Pink Soda**, con il suo aroma sensuale di pompelmo rosa, cattura l'immaginazione e delizia i sensi. **Ginger Beer**, con le sue radici di zenzero africane, offre un'esperienza piccante e agrumata. **Botanic Tonic** porta il fresco profumo del Mediterraneo, mentre **Tonic Water** è un'ode agli agrumi. Infine, **Soda Water**, con la sua effervescenza delicata, completa la gamma, garantendo un'esperienza di gusto impeccabile.

Ma cosa rende veramente uniche queste toniche? La risposta è semplice: la naturalezza. Erman's Natural Drink non contengono conservanti, edulcoranti o coloranti artificiali. Queste toniche sono un elogio alla freschezza e alla semplicità. Ogni sorso è un percorso attraverso i differenti aromi, una passeggiata tra gli ingredienti più pregiati e autentici.

Le toniche Erman's sono particolarmente versatili. Possono essere gustate da sole, o possono essere miscelate per creare cocktail sofisticati. Pink Soda si abbina perfettamente con la Tequila, mentre Ginger Beer è l'alleato perfetto per il celebre Moscow Mule. Botanic Tonic e Tonic Water sono le scelte ideali per il gin e altri distillati aromatici, mentre Soda Water completa ogni drink, aggiungendo una nota di freschezza.





ERMAN'S NATURAL DRINK È MOLTO PIÙ DI UNA BEVANDA.

È un'esperienza, un invito a esplorare nuovi gusti e abbinamenti. È l'incarnazione della filosofia di San Geminiano, un marchio che rappresenta l'impegno per l'eccellenza e la ricerca nell'essere sempre al passo con i tempi.

In conclusione, Erman's Natural Drink non è solo una tonica; è un viaggio attraverso la storia, la natura e un'arte che celebra la vita e la bellezza della diversità. Ogni sorso è un omaggio alla visione di Ermanno Stefani, un tributo al passato e una promessa per il futuro.

Prendete un bicchiere, aprite una bottiglia e lasciatevi trasportare da queste toniche nate per soddisfare i vostri sensi, un sorso alla volta.

NATURAL DRINK
ERMAN'S



Il Monastero di Andechs combina tradizione e innovazione, offrendo un'esperienza birraria rivoluzionaria attraverso la realtà virtuale: unico al mondo a proporre la visita del birrificio con gli occhiali VR.

Tour Virtuale del Birrificio Kloster Andechs

Birre KIEM, sempre sulla cresta dell'onda delle novità birrarie, ha provato per voi un'avventura unica nel suo genere... e ne è rimasta affascinata! Cerchiamo a parole di descrivere l'ultima scoperta sperimentata: il tour virtuale del birrificio monastico di Kloster Andechs!

Quando la tradizione birraria incontra la tecnologia del futuro

In un'era dove tecnologia e tradizione possono sembrare due estremi opposti, il birrificio Kloster Andechs mostra come queste due realtà possano invece coesistere in modo più che armonioso. Vi

siete mai chiesti come sarebbe immergersi nella storia della birra? Grazie a Kloster Andechs e a TimeRide, ora non sarà più una domanda da farsi perché la risposta si può ricevere direttamente nel birrificio! Il nuovo tour vi porterà nel cuore della produzione birraria, offrendovi un'avventura unica tra luppolo, malto e realtà virtuale.

Cosa offre il tour "TimeRide GO! Andechs Monastery 360"?

Il nuovo tour non è una semplice visita guidata, è un'esperienza unica e completa a 360 gradi. Indossando degli occhiali della realtà virtuale, detti anche visori VR, il visitatore viene accompagnato





lungo tutte le fasi della produzione birraria del birrifico Andechs, dalla selezione delle migliori materie prime, alla birrificazione, fino alla fase finale di filtraggio e imbottigliamento. Ognuno potrà sperimentare ogni singolo passo nel massimo dettaglio. E per concludere in bellezza: una degustazione di quattro diverse birre, inclusa un'opzione analcolica. Tranquilli: per fortuna la degustazione non avviene virtualmente!

Un tour virtuale del tutto unico

Lisa Schulz di TimeRide GmbH mette in evidenza l'unicità di questo tour, dove la realtà virtuale incontra la tradizione del birrifico secolare Kloster Andechs. Un'esperienza imperdibile non solo per gli appassionati di birra, ma anche per chi ama storia e tecnologia. Jonas Rothe, fondatore di TimeRide, vede questa collaborazione come una perfetta opportunità per raccontare la storia di un'azienda storica come il birrifico monastico in maniera moderna e accattivante.

Una chicca anche per le aziende

Questo tour unico rappresenta una fantastica occasione per le aziende: pensate a questo tour come a un'esperienza di team



building o di formazione del futuro oppure come un modo unico per impressionare i clienti. Il tour offre un'occasione innovativa ed emozionante per coinvolgere i propri clienti in un contesto del tutto nuovo o formare i dipendenti in un ambiente all'avanguardia. L'esperienza unisce la ricca tradizione birraria con la tecnologia di punta, creando un evento indimenticabile. In un mondo dove l'esperienza conta più di tutto, questa fa davvero la differenza.



Conclusione

Il tour virtuale di Kloster Andechs ha ridefinito il nostro modo di vivere la birra. Tutti in KIEM sono davvero entusiasti di queste novità e non vedono l'ora di vedere cosa riserverà loro il futuro nel mondo birrario. Un Prosit a queste fantastiche innovazioni!

Scopri di più:

<https://timeride.de/muenchen/klosterandechs360/>

LA BIRRA DEI MONACI: AUTENTICA E UNICA.

Andechs è un monastero benedettino dalla storia lunga e venerabile, meta di un pellegrinaggio incessante fin dal XII secolo. Andechs è il "Monte Sacro della Baviera", incastonato in un paesaggio verdissimo e incantevole, una regione di laghi e foreste a pochi minuti da Monaco. Il birrifico monastico di Andechs è il più grande tra i pochissimi rimasti autentici di questo genere in Germania.

Tutte le birre di Andechs vengono brassate e imbottigliate nel monastero. L'amore per la tradizione e l'esperienza plurisecolare dei frati Benedettini si coniugano con una costante spinta all'innovazione e un forte rispetto per l'ambiente. Al servizio dei pellegrini dal 1455, i frati lavorano da sempre alla produzione di birre squisite e puntano ancora oggi sulla **antica tradizione brassicola benedettina**.



BOANN DISTILLERY

di Eleanor Rigby

Boann Distillery nasce nel 2016 a Drogheda, nel cuore della Boyne Valley, dal progetto della **famiglia Cooney**, già immersa in questo settore da più di 40 anni con l'esperienza del birrificio *Boyne Brewhouse*, la *sidreria* e la parte di creme di whiskey di *Merry's & Co.* Il legame con il territorio è estremamente forte sotto tanti aspetti, uno dei primi è connesso alle leggende sulla valle, in cui viveva per l'appunto la dea Boann (sic!).

La distilleria inoltre impiega orzo di coltivatori locali, mentre per l'acqua si rifornisce direttamente dal loro pozzo di sorgente, per una produzione al 100% naturale e locale - basta vedere il loro **Irish Honey Whiskey** arricchito con il miele prodotto dalle loro arnie.

Altro fattore vincente è la posizione: la distilleria sorge su una zona estremamente fertile grazie al clima temperato e fresco dato dalla vicinanza al mare. Queste condizioni cli-



matiche sono estremamente favorevoli per una maturazione stabile del whiskey, senza escursioni termiche nette.

L'importanza dell'appartenenza al territorio si vede anche nel nome della loro linea di whiskey: **The Whistler** (il fischiatore), omaggio alla tradizione musicale irlandese e al nonno del fondatore.

Tradizione ma anche innovazione che vive in pieno il momento di rinascita e fermento per il whiskey irlandese nel panorama degli ultimi anni.

La distilleria infatti vanta tre alambicchi a doppia distillazione in rame costruiti a Siena dalla Green Engineering utilizzando nanotecnologia nel *lyne arm* che collega al condensatore. Ciò permette di ottenere maggiore pulizia del distillato, grazie a delle micro abrasioni che trattengono componenti indesiderate. Inoltre, internalizzando totalmente i processi, Boann riesce a mantenere il massimo controllo della produzione a partire dai cereali fino all'imbottigliamento.

Per i Cooneys "ogni bottiglia racconta una storia" ed affacciandosi nel loro mondo non si fa fatica a credere a questa affermazione. Quello che colpisce della linea The Whistler è l'incredibile versatilità nella produzione, con una ricerca continua di tipologie di botti e legni differenti, ma anche sui cereali con dei meticolosi blend di single malt e single grain. Che siano invecchiamenti in diverse declinazioni di botti di Sherry (Oloroso, Fino, Pedro Ximénez) o un finish in Calvados della Normandia, fino ad arrivare in Italia con un affinamento in ex botti di vino Marsala o restando all'interno della produzione familiare con botti che contenevano Imperial Stout, i whiskey di Boann esaltano e rispettano le varie sfumature di ciascun passaggio.





Regaliamoci Spirits

Le feste di Natale dovrebbero essere il momento in cui tutti siamo più buoni, travolti dallo spirito natalizio, cosa che a ben pochi capita... per molti, troppi, è solo una gran corsa al regalo... tanto commercio e poco spirito. Allora, visto che regalo deve essere, che sia almeno un regalo di spirito!

E fra gli spiriti non cerchiamo quelli maligni ma gli Spirits più particolari; noi ve ne suggeriamo sette, come "i magnifici 7".

GODET EXTRA HORS D'AGE



In Francia, alla fine della seconda guerra mondiale e dei 4 anni di occupazione, Jean e Jacques Godet, padre e figlio, 12^a e 13^a generazione di Maison Godet, si ritrovarono le cantine vuote e i vigneti devastati. Si accinsero quindi al gran lavoro di ripristino delle scorte, distillando in quantità per essere pronti per il XX secolo: obiettivo centrato, dopo 70 anni e 2 generazioni, obiettivo centrato in qualità e quantità. Ne è la prova il **Cognac Extra**, imbottigliato a mano in decanter rinforzati e avvolti da una rosa d'oro. Per questo speciale cognac, Jean-Edouard Godet ha usato le riserve migliori datate fino al periodo della loro rinascita. I vari *connoisseurs* plauderanno questo imponente spirito, dal floreale bouquet iniziale, con un palato delicato e leggermente speziato con tocchi di fiori primaverili.

RON 7 VILLAS 1511



Il **Ron Siete Villas** è un blend di rum cubani, tutti selezionati dal rinomato Maestro Ronero Cubano Juan Alberto Alvarez Carmona, che danno origine ad un prodotto inedito, facilmente distinguibile per le sue piacevoli e complesse note aromatiche. Il nome 7 Villas rimanda alle prime 7 città fondate a Cuba dopo la scoperta dell'America. Dal colore ambrato scuro, luminoso e pulito, al naso presenta un insieme di aromi fruttati (note di vaniglia, cocco, uva appassita e prugna secca). Elegante, balsamico, con una dolcezza appena percettibile integrata ad un'armonia di aromi (legno di quercia con note di noci, caramello e cacao tostato). Corpo pieno, morbido, sapore leggermente dolce e fruttato. Invecchiato fino a 10 anni in clima tropicale più 4 anni in clima mediterraneo, è un ron unico nel suo genere!

SERUM PUENTE CENTENARIO VINTAGE 2004



Il Ponte del Centenario è stato inaugurato nel 2004 e ha ricollegato Sud e Centro America, separati dal Canale di Panama nel 1914. **Serum Puente Centenario** è il ron che ne celebra il 90° anniversario. È il più raro della serie di rum Serum che rende omaggio al Canale di Panama in edizione limitata, sole 3.000 bottiglie uniche, in splendida confezione dorata e nera.

Colore mogano scuro con tonalità dorate e rubino, aroma ricco e rotondo con un'eccezionale diffusione di sapori, al palato risulta corposo con un sapore robusto di frutta secca, vaniglia e miele con note di noci e spezie. Traccia di legno nel finale, lungo e piacevole. Questo ron è stato distillato dal succo di canna concentrato fresco per produrre un aroma fine di canna da zucchero e frutta. Invecchiato 16 anni in botti ex bourbon.

RON LARIMAR 5YO PEATED SINGLE CASK FINISH



Larimar, il gioiello dei Caraibi, è un rum in onore della rara pietra preziosa, da cui prende il nome, che si trova solo nella Repubblica Dominicana. **Ron Larimar 5yo Peated Single Cask Finish** è un rum artigianale a doppia maturazione distillato nella Repubblica Dominicana e finito di maturare in botti di whisky scozzese Single Malt fortemente torbate, che aggiungono aromi di affumicato, frutta ed erbe per completare perfettamente il rum. Una collaborazione dell'artigianato dominicano e scozzese. Dal colore oro intenso, il rum regala aromi di vaniglia e frutti tropicali tostati, note di quercia e pera fresca legate da agave cotta, affumicatura di torba e riflessi di scorza di lime. Sul finale sentori di braci affumicate di un falò accompagnati da spezie di noci e chiodi di garofano.

PRINCE EXPLORER MONACO GIN

Il **Prince Explorer Gin** rende omaggio alla spiccata curiosità intellettuale e all'instancabile spirito di avventura del *Principe Alberto I*. Un gin rinfrescante e complesso con riflessi di ginepro italiano, grani di pepe rosa brasiliano, pepe di Sichuan e mandarino delle rive del Mediterraneo insieme ad altri sette ingredienti chiave da quattro continenti. **Botaniche**: ginepro, angelica, cardamomo, coriandolo, sambuco, pepe rosa, mandarino, timo, pepe di sichuan.



Note di testa di ginepro e pepe rosa che aiutano ad ancorare la complessa firma olfattiva di questo gin. Il corpo è fresco e leggermente dolce, con pronunciati tocchi di mandarino delle sponde del Mediterraneo. Il viaggio è completato da una base speziata calda e persistente, punteggiata da pepe di Sichuan e cardamomo.

SATRYNA MEZCAL CENIZO 15 YRS OLD



La rara agave *cenizo* cresce spontaneamente sulle ripide colline di Durango, nel Messico settentrionale, per 15 lunghi anni, prima di essere pronta per la raccolta. Questo mezcal artigianale produce sapori esoticamente intensi con ricchi toni terrosi e un pizzico di fumo. Al naso note di agave, terroso e erbaceo, con leggeri sentori di fumo, il gusto è pieno, fruttato e ricco, con un finale lungo e persistente con un tocco di fumo. **Satryna 15 yrs old** è il risultato del lavoro della famiglia Gutierrez, conosciuta per la produzione artigianale presso la storica Hacienda Dolores, costruita nel XVII secolo e situata nello stato di Durango, in Messico. La famiglia Gutierrez utilizza solo l'agave che cresce nella loro proprietà "Rancho la Campana" a Santa Elena per produrre il Mezcal Satryna

44°N LUXURY GIN



Un gin immaginato e distillato a Grasse, la capitale mondiale delle fragranze. Il luogo dove l'azzurro del Mediterraneo e il calore del sole nutrono le botaniche aromatiche della Provenza. Ispirato dai metodi di produzione dei profumi, si avvale di macerazioni ad ultrasuoni, distillazione sottovuoto ed estrazioni supercritica con CO₂: tecniche avanzate ma anche sostenibili ed efficienti. 44°N gin include la squisita energia del ginepro rosso, della mimosa, centifolia e immortelle, combinando i moderni metodi di distillazione con la tecnologia all'avanguardia di estrazione dei profumi in un'audace fusione di sapori. Profumo floreale, leggero ginepro e aromi muschiati, gusto agrumato dove le note di ginepro si fanno più forti con un tocco balsamico, per un finale speziato e persistente.

Un breve tour tra alcuni locali nazionali per conoscere quali birre di Natale o invernali hanno scelto per i loro clienti e perché.

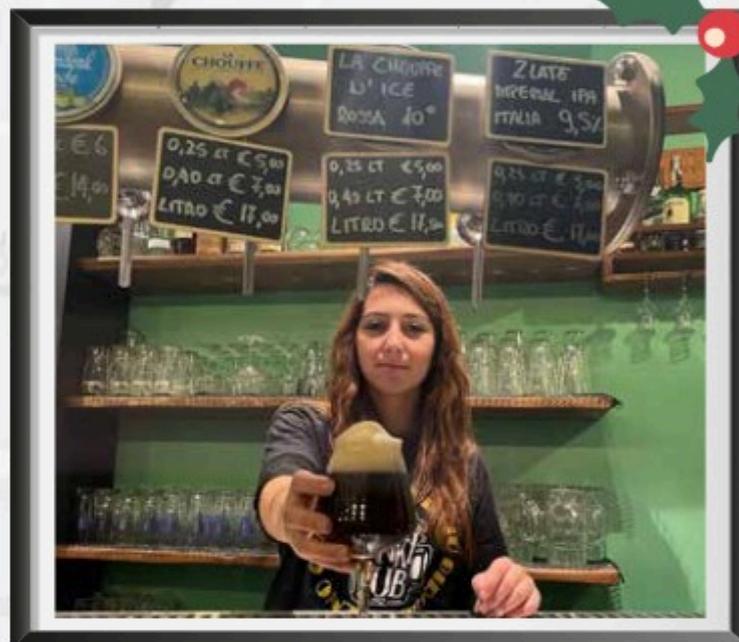
Christmas o Winter purché sia sempre buona birra.

MÖNCHSHOF WEIHNACHTSBIER al Tabialà di Cappella Maggiore (TV)



A Cappella Maggiore, borgo veneto collinare in provincia di Treviso, dal 1995 il Tabialà si è affermato come pizzeria, ristorante ed ora anche griglieria. Pur non essendo in montagna, ricorda una originale baita grazie alla particolarità degli ambienti ristrutturati interamente utilizzando materiali e legnami di antichi "Tabià", ovvero i fienili tipici di montagna, e di vecchie case coloniche. Anche la cucina riporta alla territorialità tipica della zona e soprattutto rispetta in tutte le portate la stagionalità dei prodotti, l'offerta poi di specialità di carne alla brace attrae molta clientela. abbiamo parlato con **Fabrizio De Bortoli**, il titolare, a cui abbiamo chiesto della sua scelta brassicola. Da sempre, ci dice, *abbiamo birre Mönchshof di cui siamo molto soddisfatti, ho avuto anche l'opportunità di vederne la produzione, ho visto cosa vuol dire l'arte di fare la birra dei mastri birrai del gruppo Kulmbacher*. Anche questo anno, quindi la birra di Natale del Tabialà sarà la Mönchshof Weihnachtsbier. *È una birra ambrata, delicatamente luppolata, amabile, pastosa, con un fine aroma di malto e poi con una gradazione alcolica di 5,6%, moderata rispetto a tante altre birre invernali*, ci spiega Fabrizio, *è la birra ideale per le festività natalizie*.

N'ICE CHOUFFE al Dinky Pub di Arezzo



Correva l'anno 1997 quando fu aperto il Dinky Pub ad Arezzo, in via Ugucione della Faggiuola 6, definirlo locale storico è solo dire la pura verità. Oggi, da 17 anni, c'è **Marco** al timone di un locale su cui, come nell'impero di Carlo V, non tramonta il sole. Ci sono buoni motivi per un successo di lunga data, un locale che offre vari punti di intrattenimento, freccette e partite ad esempio, saletta fumatori, veranda estiva, e poi la qualità assoluta dell'offerta gastronomica, con prodotti genuini e locali (*la carne la vo' a prendere dal macellaio*, dice Marco *in toscano, salumi e formaggi sono di aziende del territorio... e poi cuciniamo bene!*). Altrettanto importante la selezione di birre di alta qualità, fornite da *Sibe Commerciale* di Calenzano, perché Marco è un vero beerlover, sempre in cerca di novità. Poteva mancare una birra di Natale di grande caratura? Per il secondo anno, ci dice Marco, *ho scelto la N'Ice Chouffe che l'anno scorso ha fatto impazzire i clienti, per loro ritrovarla è un appuntamento*. Scura, con riflessi rosso rubino, leggermente luppolata, speziata con timo e curaçao, prodotta con buccia d'arancia, ha una gradazione del 10% e, sottolinea Marco, *si abbina bene a molti dei miei piatti invernali*.

KÜHBACHER WEIHNACHTS BIER a La Locanda del Luppolo di Rho (MI)



Dal 2021, a Rho, in via Pregnana 97, ha aperto La Locanda del Luppolo, una birreria che richiama la tipica locanda degli anni '70. Lo stile di arredo è doverosamente vintage ma arricchito da oggettistica proveniente dalla collezione privata del papà di **Mario**, il titolare. *Sono orgoglioso, ci dice, che questi oggetti risalenti agli anni '50 siano valorizzati in questo modo e che diano "lustro" al locale. La nostra locanda, aggiunge Mario, offre un ambiente familiare in cui ognuno di noi si prende cura del cliente; la nostra proposta gastronomica, senza falsa modestia, è ottima, così come è superlativa la birra Kübbacher.*

Per le festività natalizie la birra non poteva che essere la Kühbacher Weihnachts Bier, birra che trasmette l'impegno del Mastro Birraio per creare ogni anno una birra meravigliosa. Mario ne è molto soddisfatto perché *è meno alcolica di altre birre invernali, 5,4% vol., ma ha il gusto di frutta matura e secca, dolce e intenso, con lievi sentori di caffè, liquirizia e cioccolato. Una Export Dunkel dal colore mogano intenso e schiuma beige e persistente, una goduria anche per gli occhi.*

DELIRIUM NOEL al QBA Bistrot di Genova



QBA Bistrot, in via Malta 15r a Genova, nasce dalla volontà di trasmettere passione e cultura della birra e sfatare alcuni falsi miti. Piccolo locale che interpreta un nuovo modo di concepire la birra, si distingue infatti per l'ampia gamma di birre selezionate tra partners di tutto il mondo, sia alla spina che in bottiglia. Ogni stile di birra è abbinato ad ogni singolo piatto, dall'antipasto al dolce. Piatti semplici e tradizionali della cucina italiana con materie prime di altissima qualità.

Delirium Noel è la birra che QBA Bistrot propone per le feste, una *Belgian Winter Ale* speziata con note di cannella e chiodi di garofano. L'alta gradazione alcolica, 10% vol., passa in secondo piano davanti alle note aromatiche intense e alla grande beverinità. I clienti del QBA l'apprezzano tutto l'anno, in bottiglia da 33cl o 75cl e alla spina con l'avvicinarsi delle feste.

FALTER WEIHNACHTSBIER
alla Vecchia Ceneda di Vittorio Veneto (TV)



Abbiamo conosciuto **Armando**, il proprietario di questa Osteria che trova le sue origini a fine 800, in occasione di un'intervista sul suo locale ed avevamo scoperto la sua passione e conoscenza della birra, non a caso la Vecchia Ceneda è Osteria Birreria. Si trova a Vittorio Veneto, in provincia di Treviso, in via del Fante 37, ed offre buone birre, buon cibo con un'offerta calibrata sui gusti della clientela e con qualche tocco gourmet, ambiente intimo in cui domina un bancone come in un mega pub.

Armando ama la birra e la fa amare. *Per me*, ci spiega, *una buona birra deve essere anche una birra da bere, sembra strana questa mia dichiarazione, ma l'eccesso di alcol, le sperimentazioni ardite non sempre riuscite, non fanno per me*. Anche per la birra di Natale la sua scelta è ricaduta su una birra di gradazione 5,9% ed avendo già apprezzato e inserito birre Falter, "pulite e godibilissime", ha scelto la Falter Weihnachtsbier, una birra chiara dorata, non filtrata e non pastorizzata, con una schiuma soffice il cui perlage fine accompagna il sorso. Sia al naso che in bocca risalta il suo corpo pieno e maltato, frutto di una lunga maturazione che la rende una vera rarità tra le birre di Natale.

TONGERLO CHRISTMAS
al WAKE UP 2.0 di Caposele (AV)



A Caposele, piccolo comune dell'avellinese, in via S. Gerardo 95, dal 2001 esiste il Wake Up, un locale che Franco e il fratello hanno aperto ma che presto ha puntato ad un'offerta birraia sempre più interessante. Quando i due fratelli hanno preso strade diverse, è rimasto **Franco** al volante del Wake Up 2.0, un numero che indica cambiamento e innovazione. Dal 2018, con lo spirito e la passione che ancora oggi Franco manifesta, il locale è una birreria e paninoteca in evoluzione: certamente è un locale per tutte le occasioni.

Le birre su cui Franco ha puntato gli vengono fornite da Adellizzi e sono le belghe di **Brouwerij Haacht**, una birreria indipendente e a conduzione familiare, con tradizione ultracentenaria e grande modernità di struttura e organizzazione. Apprezzatissime dalla clientela che, come ci dice Franco, *ora non chiede più una bionda, chiede la Primus, una soddisfazione!* In paese ha saputo fare cultura birraia. Per Natale ha scelto la Tongerlo Christmas (7%vol.), la birra natalizia dell'omonima abbazia, una birra ambrata con schiuma cremosa dal gusto speziato e fruttato, completato da un aroma complesso di luppolo nobile che lascia in bocca una piacevole amarezza pungente.

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

Che la festa inizi...

**SOLO PER
HORECA**

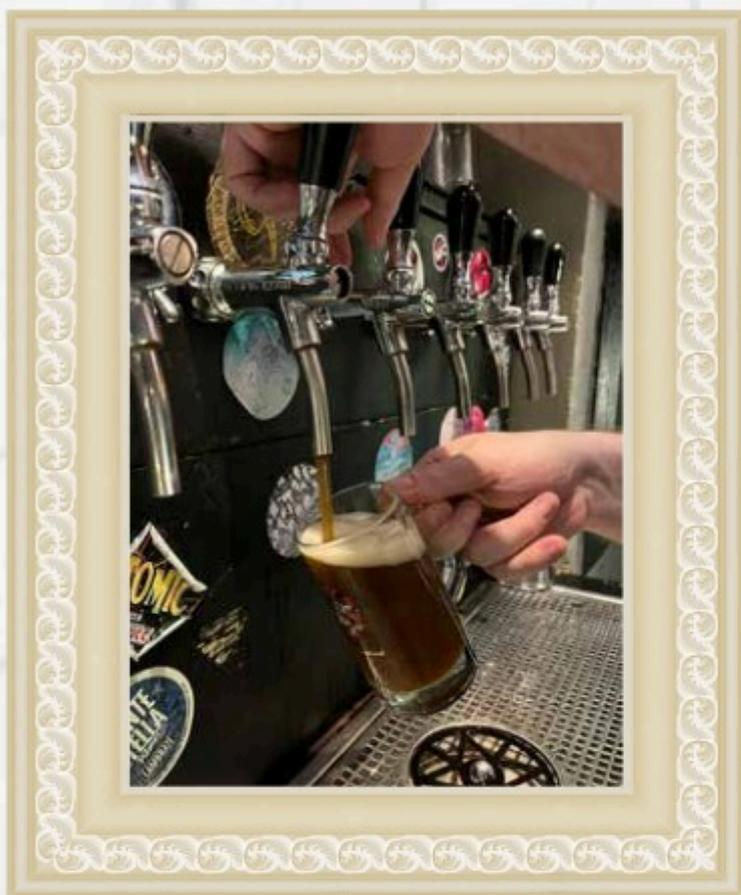


MÜNCHEN

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

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

USTATOR all'One Eyed Jack di Firenze



A Firenze, in Piazza Nazario Sauro 2, al One Eyed Jack, per Natale (ma non solo), potete trovare alla spina Ustator, la doppelbock "potente", 8,9% vol., di **Brauerei Usterbach** fornita da **Calonaci Bevande** di Campi Bisenzio.

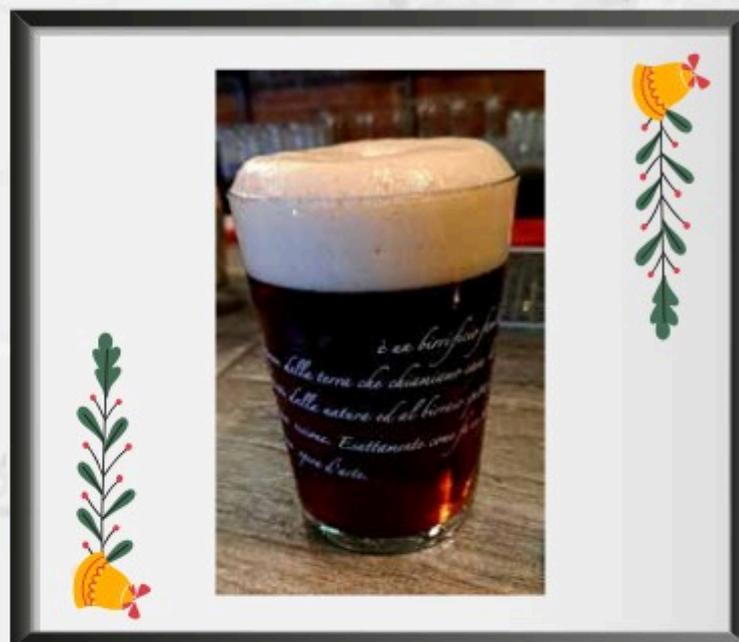
Il One Eyed Jack nasce come birreria, ma amplia la sua offerta con una cocktail list signature e drink alla spina homemade. Grazie alla sua posizione, nel cuore di Firenze su Ponte alla Carraia, e alla sua ampia offerta ha una clientela internazionale e di ogni età.

Alla spina birre artigianali italiane ed internazionali, mentre nella bottiglieria una ricca selezione di spirits di qualità. La cucina è aperta fino a tarda sera per golosi stuzzichini, ma soprattutto squisiti hot dog!

Chiediamo allo staff dell'One Eyed Jack: Offrite da sempre birre stagionali e di Natale? Perché avete scelto la Ustator, classica invernale del Birrificio familiare bavarese di Ustersbach?"

"Avere birre stagionali è tipico del nostro locale" ci dicono, "perché ci danno la possibilità di offrire costantemente novità ai nostri clienti. Troviamo che Ustator sia un'ottima birra invernale, ma ci piace talmente tanto che da noi si trova sempre". La Ustator è infatti molto corposa, ma anche sorprendentemente morbida, molto piacevole.

BIRRA DEL NEVONE a La Tana del Luppolo a Lido di Pomposa (FE)



La Tana del Luppolo, sul viale Mar Adriatico 12 a Lido di Pomposa, in provincia di Ferrara, nasce nel 2017 dalla passione di **Morris** per quello che, secondo lui, è il binomio perfetto: panino e birra.

Il locale, a gestione familiare, è piccolo e accogliente, frequentato da una clientela variegata, giovani e famiglie.

Oltre al classico panino, la cucina propone burgers, hot dog, pizza romana alla pala e una serie di sfiziosità fritte a cui non si può rinunciare bevendo una birra. Quest'ultima merita una menzione speciale: l'impianto spina è con fusto mantenuto freddo a garanzia dell'eccellente qualità della birra.

Il locale monta 6 vie, tutte di **Birra Amarcord** e tutte spillate senza aggiunta di CO₂, così la birra può mantenere inalterate le sue proprietà organolettiche. E anche per l'inverno alla Tana del Luppolo ci sarà la stagionale di Amarcord, la Birra del Nevone, una *strong amber ale* color mogano e dai riflessi rossi, con un grande equilibrio tra note dolci ed amare. Profumo e gusto leggermente speziati, tenore alcolico sostenuto, 8% vol., e bilanciato da un corpo robusto. Ci dice Morris: *una birra complessa, ma sorprendentemente morbida, si lascia gustare con estrema facilità ed è perfetta per accompagnare i piatti "gagliardi" dell'inverno.*

Fließend bayrisch.



Flötzingen

BRÄU ROSENHEIM

THERESIANER WINTER BEER al New Garden di Susegana (TV)



New Garden, in via IV Novembre a Ponte Della Priula, frazione del comune di Susegana in provincia di Treviso, è un locale che soddisfa le esigenze di diverse fasce di clientela. Partendo dal classico aperitivo, alla cena che può accontentare tutti i palati perché offre, oltre al servizio di ristorazione e snack, anche quello di pizzeria. Per poi arrivare al dopo cena con la musica sempre presente e un'ampia gamma di ottimi cocktail e birra... il tutto offerto in un ambiente dal look moderno, accogliente ed elegante, in cui il servizio è cordiale e veloce. Chiediamo a **Fabio** cosa ha motivato la sua scelta di birra per l'inverno. *Abbiamo scelto, ci dice, la Theresianer Winter Beer perché soddisfa le esigenze di chi vuole una birra che sia con la stessa bevibilità della classica bionda ma che abbia quei sentori aromatici e profumati che la rendono differente dalle altre, ideale sia per la cena che come ottimo after dinner.* Theresianer Winter Beer, edizione limitata 2023, è infatti una doppio malto non filtrata ad alta fermentazione, leggermente speziata, con deliziosi profumi di frutta secca e delicate note di tostato. È l'appuntamento delle festività e dell'inverno anche per il pubblico del New Garden.

BIRRA FLEA NOËL ALL'UMAMI BEER di S. Maria degli Angeli (PG)



Dolce, amaro, acido, salato e umami. Il quinto gusto, quello che in giapponese significa "molto buono", è quanto **Monia** e **Roberto** hanno trasformato in realtà tangibile realizzando, nel 2014, Umami Beer, un ristorante semplice, alla portata di tutti, ma curato nei minimi dettagli. Un ristorante in cui i piatti si abbinano alla perfezione alla birra artigianale, non a caso il "molto buono", in giapponese, incontra la buona birra. Umami Beer è solo un ristorante? Certamente non classico ma lo sa essere. È fusion? Sì, ne è prova il ramen con polpette di chianina. Ma è anche birreria - oltre 60 etichette in bottiglia e 9 spine in costante rotazione-, è hamburgeria, quella vera di qualità, è enoteca... insomma, cos'è Umami Beer? È il gusto del buono. E qual è la sua Birra di Natale? Birra Flea Noël, una *amber ale* dal carattere robusto e sentori avvolgenti, con l'aroma di spezie natalizie, bucce di arancia dolce, cannella, cardamomo e pepe nero, e il gusto ricco di malto caramellato. Una birra da ultima bevuta di una serata trascorsa in compagnia, anche solo di se stesso, purché in un locale fatto con amore e passione dalle persone che ci lavorano... come l'Umami Beer di Santa Maria degli Angeli in via Los Angeles 145.

Vivil'online

POST NEWSLETTER ARTICOLI e tanto altro

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

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



Vieni a scoprire
il nostro portale



B&S

Beergate rilancia in Italia Thistly Cross Cider

In Italia è poco diffuso, ma nelle isole britanniche è comunemente consumato accanto alla birra nei pub: parliamo del sidro, il fermentato di mele, nelle sue diverse varietà. Tra i distributori che nel sidro hanno creduto e continuano a credere da anni c'è il milanese Beergate, che ha organizzato a Lecco una serata per **Thistly Cross Cider**, la prima sidreria scozzese.

Ospite d'onore della serata era il **fondatore e sidraio Peter Stuart**, insieme al giovane **collaboratore Conor**. Ad essere presentate sono state quattro tipologie di sidro: l'**Original**, il portabandiera della casa che ha dato inizio all'avventura (argento ai World Cider Awards 2023 e all'International Cider Challenge 2021, e bronzo ai World Cider Awards 2022); il **Traditional**, di facile beva e definito come "session" (4,4% alc.), contraddistinto da un sapore particolarmente fresco e fruttato (argento ai World Cider Awards 2022 e bronzo a quelli del 2019); il **Whisky Cask**, invecchiato per sei mesi in botti di whisky Speyside Scotch, che donano note di rovere, vaniglia e miele (oro ai World Cider Awards del 2023 e del 2019 – con speciale menzione "World's best flavoured" - e argento a quelli del 2022, e bronzo all'International Cider Challenge del 2021) e l'**Elderflower**, con fiori di sambuco (argento ai World Cider Awards 2022 e bronzo all'International Cider Challenge 2021).

Ad essere presentati non sono però stati solo i sidri, ma anche le loro modalità di consumo: nella prima parte della serata al **pub irlandese The Shamrock**, infatti, l'attenzione è stata posta in particolare sul sidro alla spina e sugli abbinamenti gastronomici, curati dal **publican Marco Valsecchi**; mentre nella seconda, al **cocktail bar Sunflower**, si è toccato il tema dell'utilizzo del sidro in bottiglia come ingrediente per originali cocktail, creati per l'occasione dal **barmanager Roberto Messina**.

Così il Traditional è stato accostato alle cozze sfumate al sidro con erba cipollina, in virtù della sua bilanciata ma ben percepibile acidità finale che va a pulire il palato dal sapore persistente del mollusco; e il Whisky Cask al Cashel Blue Cheese - tipico formaggio irlandese - con cracker di avena, grazie alla sua calda complessità priva di acidità finale che ha fatto da contrappunto alla sapidità speziata del formaggio. In quanto ai cocktail, invece, si è partiti con un long drink, il "Sun and Stormy" (sciropo di zucchero, succo di lime, Dark Rum, Elderflower Scottish Cider); per passare poi ad una rivisitazione del noto Americano con "Un americano ad Edimburgo" (Campari e Vermouth infusi alle stecche di cannella, Whisky Cask Cider); per finire con il "Sophie Marceau" (JW Red Label, Maraschino, Angostura Bitter, Orange



Bitter, Original Scottish Cider). Una nuova scoperta dunque, dato che - almeno in Italia - il sidro non è tradizionalmente usato in questa maniera.

A tenere banco nel corso della serata è naturalmente stato Peter, che ha raccontato come è nata l'avventura: *"Per quanto gli scozzesi siano grandi bevitori di sidro, non c'è mai stata una produzione locale - ha spiegato -; tanto che, quando ho iniziato ad informarmi in proposito, mi hanno risposto che le mele non crescevano bene a nord di Birmingham. In realtà esistono delle varietà tipicamente scozzesi, come la James Grieve".* Gli inizi, tuttavia, non sono stati facili: *"Dire sidro scozzese è considerato uno scherzo - ha osservato - e infatti al principio mi sono indirizzato su sidri all'inglese, senza carbonatazione e dall'acidità abbastanza pronunciata. In realtà non è andata bene: il pubblico non ha apprezzato, e ho chiuso quell'attività".* Da questa felice disavventura è però nata nel 2008, a Dunbar, Thistly Cross, con un nuovo approccio: *"Fare un sidro gassato, con mele locali, e che avesse un buon bilanciamento tra la componente dolce e quella acida".* Non solo: *"In Inghilterra era tradizione invecchiare il sidro in botti di rum proveniente dalle Indie Occidentali. Noi in Scozia abbiamo il whisky, per cui mi sono detto: perché non fare lo stesso?".* Ecco quindi nato il Wisky Cask, accanto ai sidri con aggiunta di altra frutta locale (fragole, frutti rossi, ecc); e se questi ultimi richiedono "solo" qualche mese di maturazione, il primo dà del suo meglio anche dopo anni, e presenta una notevole e variegata complessità in base alla botte in cui è stato invecchiato.

Beergate riferisce di ottimi riscontri da parte dei publican che già distribuiscono o sono interessati a distribuire Thistly Cross: *"Far parlare direttamente Peter, far spiegare a lui come valorizzare il suo prodotto, ha ovviamente un'importanza cruciale - osservano i titolari, i fratelli Marco e Luca Di Lella -. Per questo teniamo ad offrire ai nostri clienti anche serate come questa in un'ottica di servizio di consulenza".*



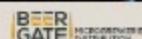
DELICIOUSLY THISTLY SCOTTISH CIDER

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



Keykegs coming soon!

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



37 volte Italia al Brussels Beer Challenge 2023

Al Brussels Beer Challenge 2023, il concorso internazionale di birra che quest'anno si è svolta nella regione di Campina (De Kempen) situata nelle Fiandre, l'Italia ha conquistato 37 medaglie, 14 ori, 8 argenti e 15 bronzi.

La Millican Extra del Birrifico Mezzopasso ha inoltre ricevuto il riconoscimento come Best Beer of the competition della categoria Pale&Amber Ale : Strong Amber. La Rye Stout invece ha ricevuto anche il premio come Best Italian Beer of the Competition.

🏆 **MILLICAN EXTRA** del **Birrifico Mezzopasso**
Best Beer of the Competition 2023
Pale&Amber Ale : Strong Amber

🏆 **RYE STOUT** di **La Collina**
Best Italian Beer of the Competition 2023
Stout/ Porter : American Stout

🏆 **21 12** del **Microbirrifico Artigianale Incanto di Iavarone Ignazio**
Speciality Beer : Winter Ales

🏆 **BLUE TORNADO** di **Liquida Birrifico Indipendete**
Pale&Amber Ale : Double IPA

🏆 **COLD SHOWER** di **Bizantina SRL**
Lager : Cold IPA

🏆 **GADDURESA** di **Harvest Srls**
Speciality Beer : Speciality beer: Grape Ale

🏆 **GUERRILLA** di **Crak Brewery**
Pale&Amber Ale : American Pale Ale

🏆 **ICARO** di **Diciottozerouno srl**
Flavoured beer : Honey Beer

🏆 **MELE BEBÈ** del **Birrifico Sabino**
Speciality Beer : Hybrid

🏆 **PIZZAPILS** di **Crak Brewery**
Lager : American-Style Pilsner

🏆 **PORTER** di **Birra Puddu s.r.l**
Stout/ Porter : Porter

🏆 **RUGGINE** di **Diciottozerouno srl**
Pale&Amber Ale : American Pale Ale

🏆 **SPECIAL ONE** di **Ibeer-Spirito Agricolo Srl**
Stout/ Porter : Baltic Porter

🏆 **THERESIANER VIENNA** di **Birra Theresianer**
Lager : Vienna Lager

🏆 **CARAIBI** di **Diciottozerouno srl**
Lager : German-Style Pilsner

🏆 **GOSEXY** di **Batzen**
Wheat : Gose

🏆 **IGNIFER** di **Alchimie Srl**
Red Ale : American Red Ale

🏆 **METODO CLASSICO 60 MESI** di **Birra Baladin**
Speciality Beer : Brut Beer

🏆 **MUNICH B.E.** del **Birrifico Estense**
Lager : Dark/Dunkel (including Schwarzbier)

🏆 **REVEILLE** del **Birrifico della Granda**
Pale&Amber Ale : American IPA (Less than 6.5 ABV)

🏆 **RUSTICANA** di **Claterna**
Flavoured beer : Fruit Beer

🏆 **SESSION IPA #3 CHINOOK** del **Brewpub Trulla**
Pale&Amber Ale : Session IPA

🏆 **BACKDOOR BITTER** del **Birrifico L'Orso Verde S.r.l.**
Pale&Amber Ale : Strong/Extra Special Bitter

🏆 **BULK** di **Hammer Italian Craft Beer**
Stout/ Porter : Porter

🍷 **CHELLERINA** del **Birrificio La Piazza**
Lager : Vienna Lager

🍷 **CIAPA FIÁ** del **Birrificio Dulac**
Pale&Amber Ale : Bitter

🍷 **CRAZY RABBIT** del **Birrificio Sabino**
Pale&Amber Ale : Double IPA

🍷 **KAMALEON** di **The Wall SRL**
Flavoured beer : Smoked Beer

🍷 **MANSUETO 2021** del **Crak Brewery**
Speciality Beer : Barley Wine

🍷 **OLONELLA** del **Birrificio Di Legnano SRL**
Sout/ Porter : Oatmeal Stout

🍷 **PALIATA** di **KBIRR**
Stout/ Porter : Russian Imperial Stout

🍷 **RED STONE IPA** del **Birrificio Mezzopasso**
Pale&Amber Ale : English IPA

🍷 **REGENERATION** del **Birrificio della Granda**
Dark Ale : Dark/Black IPA

🍷 **RENA BIANCA** di **Harvest Srls**
Speciality Beer : Hybrid

🍷 **RIFLE** del **Birrificio Il Mastio**
Pale&Amber Ale : Session IPA

🍷 **THERESIANER PREMIUM LAGER** di **Birra Theresianer**
Lager : Helles

🍷 **THERESIANER SENZA GLUTINE** di **Birra Theresianer**
Speciality Beer : Gluten Free



Birra Flōa

AMBER ALE 2023
75CL E 150CL

PANETTONE CON CREMA
ALLA BIRRA ARTIGIANALE

www.birraflōa.com

E ALLORA...
CHE ARTIGIANALE
DI NATALE SIA!

Flōa Noël



2 SORELLE

Il segreto per un
inverno perfetto:
la nostra Amber Ale
davanti al caminetto!



Scopri-la online!

  www.2sorelle.it

info@2sorelle.it - Tel. 0141 844183

Dentro La Cotta

2 GRANDI RITORNI DI BIRRIFICIO BIRRONE

Birrificio Birrone di Vicenza accende la Festa con **SD&R**, la sua *Festbier* a bassa fermentazione, maltosa e dolcemente alcolica. Una *Marzen* ambrata che riprende la tradizione tedesca delle *Festbier* per offrire al grande pubblico una birra adatta alle feste e alle occasioni speciali, ma è allo stesso tempo adatta a rendere unico ogni momento di ogni singolo giorno. *5.4% alcolici per Sex Drugs & Rock 'n' roll!*

Torna anche l'amata **CIBUS**, la celebre *Hellerweizenbock*, una delle birre iconiche di Birrone che si presenta con un grado alcolico moderatamente elevato di 7.0% e una percentuale di frumento del 70%. Una birra storica realizzata seguendo l'antica ricetta che l'ha resa la più bevuta in conventi e abbazie nei lunghi periodi di digiuno. Profumata e gustosa rimane fresca e facile da bere. Lasciata stemperare nel bicchiere acquista note speziate attraenti e coinvolgenti.

Birrificio Birrone, da ormai 15 anni fa, ha come obiettivo la creazione di **birre** da bere con facilità, **sane e salutari** che rendono felici chi le beve, sempre più realizzate con materie prime coltivate secondo una stretta **filiere agricola italiana**. L'ideale da condividere con gli amici, tutti i giorni come negli eventi eccezionali.



BLACKBERRY DI BIRRIFICIO AMERINO

Una *Sour Fruit Ale* caratterizzata dall'aggiunta di 180g/l di polpa di more, di colore viola carico con riflessi rubino. All'analisi olfattiva e gustativa è una vera e propria esplosione di frutta con l'acidità prodotta dal lievito che chiude la bevuta. Un'acidità contenuta che rendono questa birra alla portata di tutti, anche per il suo grado alcolico, 5% vol.





Christmas **cheers**
Christmas **beer**



Cin & panettone
IBEEER edizione 2023



IBEEER
BIRRIFICIO
AGRICOLO
FABRIANO

Via G. di Vittorio, 60044 Fabriano (AN)
info@ibeer.it - www.ibeer.it





La birra
ad alta
bevibilità.



DIMONT

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



Arta Terme, Udine

www.birradimont.com



Dentro La Cotta

QUINTA BIRRA MONASTICA CASCINAZZA

I monaci benedettini della Cascinazza, che dal 2008 producono la prima **birra monastica italiana**, propongono oggi la loro interpretazione di una *blanche*, birra di frumento leggermente speziata con coriandolo e scorza di arancia amara. La **Blanche**



Cascinazza si presenta di colore giallo pallido, opalescente e con schiuma compatta e persistente, la freschezza dei sentori citrici (dovuti alla luppolatura e all'infusione delle scorze di arancia amara) si amalgama con la morbidezza dei cereali e con l'aroma delicatamente pungente del coriandolo. La carbonazione non eccessiva facilita la bevuta, complice una gradazione moderata, 5 % vol., e una chiusura dall'amaro equilibrato.

NOA DI ALMOND '22

La NOA è la più recente creazione del mastro birraio **Jurij Ferri** e del figlio **Federico**, una birra ibrida, a metà tra una *Strong Ale* e una *Barley Wine*. Un ibrido tra i due stili, che si presta a lunghi affinamenti. In Almond '22 piace definirla una birra da relax "decisamente italiana" nel suo flavour fruttato, complesso e avvolgente. Il finale, delicatamente luppolato, la rende una birra molto elegante e di piacevolissima beva. Se lasciata riposare sui lieviti, darà ancora più soddisfazioni. NOA, 10% vol., colore ambrato/rame e aspetto leggermente velato, rappresenta il concept di relax sigillato in bottiglia.



INFO@VDGLASS.IT - WWW.VDGLASS.IT



VDGLASS

DESIGN & TECHNOLOGY





*birrai
per passione*



*A Natale
tutti bevono*

AGRICOLA

L'ARTIGIANALE POPOLARE



www.birrasalento.it



Il festival itinerante di Vetra si è chiuso a Genova il 28 ottobre: nell'occasione è stata lanciata la nuova birra prodotta in collaborazione con il birrificio Fifth Frame Brewing.

Vetra presenta "Emery"

Il birrificio Vetra ha annunciato l'ultima birra nata dal progetto "Wondercraft", la collezione di birre speciali one-shot realizzate in collaborazione con birrifici internazionali e Mørn Brewers. La prima ricetta presentata è stata "Anche Meno", realizzata con il birrificio irlandese The White Hag, seguita da "KINKI" prodotta con il birrificio francese 90 BPM e poi da "Tropicalia" ideata insieme al birrificio croato The Garden. Sabato 28 è stata presentata "Emery", la quarta e ultima birra inedita creata con **Fifth Frame Brewing**, birrificio americano con sede a Rochester, NY.

"Emery" è una *Italian Pils* dal colore dorato, con grado alcolico 5.3%. Nel suo aroma emerge il luppolo selezionato freschissimo, per un gusto erbaceo classico che risulta più marcato delle classiche pilsner, ma senza perdere la piacevolezza della bevuta. La birra è presentata in lattina da 33cl, con artwork curato da Alessandro Ripane, e disponibile alla spina in locali selezionati in tutta Italia.

Il progetto "Wondercraft" presenta ricette particolari e inedite associandole all'identità musicale che più le rappresenta, con un evento nella città italiana che più si addice alla nuova birra. Il sound perfetto per "Emery" non poteva che essere il **dub/reggae** e la città scelta è **Genova** con il suo famoso porto, per simboleggiare l'unione tra Vetra e il birrificio oltreoceano.



L'artista che ha accompagnato il lancio e firmato la playlist disponibile su Spotify di Vetra è **Deejay Capasoul**, che è stato ascoltato dalle 19.00 di sabato alla **Scurreria Beer & Bagel**, in via di Scurreria. Gli altri locali genovesi coinvolti per la serata sono stati: **Public House Brewery**, in via dei Giustiniani, **Gradisca Cafe'**, in Piazza delle Erbe, **Touli Craft Beer**, in via del Molo e **Jalapeño**, in via della Maddalena.

Con questa ricetta abbiamo voluto portare lo stile classico ad un gradino superiore, più ricco e accattivante ma senza risultare eccessivo. Per riuscirci, io e gli amici di Fifth Frame Brewing abbiamo scelto di utilizzare un luppolo freschissimo, selezionato personalmente presso i produttori di luppolo nel sud della Germania. Ed è così che è nata 'Emery', in cui la splendida bevibilità delle classiche pils viene unita ad un 'tocco' di luppolo in più... all'italiana! - commenta **Stefano Simonelli**, Head Brewer di Vetra.

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 ◦

BIRRA BIONDA
PALE ALE NON FILTRATA
100% ITALIANA
www.birraviola.it

VIOLATH
ANNIVERSARY

Sono tante le parole che si affacciano alla memoria quando si parla di melograno, oltre al "carducciano" titolo tratto dal triste "Pianto antico", preferisco citare le parole di Garcia Lorca: È la melagrana profumata / un cielo cristallizzato. / Ogni grana è una stella / ogni velo è un tramonto.

“Il verde melograno dà bei vermigli fior”

Secundo la tradizione, anche di molte religioni, pagane e non, i frutti del melograno portano fortuna, fertilità e ricchezza. Non a caso compaiono sulle tavole del cenone di Capodanno come portafortuna insieme a lenticchie e uva. Ma questo frutto autunnale, oltre che avere ottime proprietà salutari, ha chicchi succosi, rosso brillante, dal gusto leggermente acidulo, che ben si prestano a tante preparazioni culinarie.

Saper estrarre velocemente i chicchi dal frutto che, lo diciamo in quanto sul suo nome la confusione è imperante, si chiama melagrana (il melograno è l'albero), è necessario per l'economia dei tempi di preparazione in cucina. Il metodo più usato è aprire a metà la melagrana (partire dalla corona facendo più tagli così da creare una calotta da sollevare scoprendo la membrana che racchiude i chicchi) e separare i chicchi in una ciotola di acqua dopo averla tenuta un po' in ammollo. Aiutandosi con il dorso di un cucchiaio scavare delicatamente e i chicchi si staccheranno depositandosi sul fondo. Scolarli e asciugarli prima dell'uso. Non a tutti piace questo metodo, c'è chi preferisce picchiettare su metà melagrana, privata anche della membrana bianca, dopo averla messa in una ciotola robusta in cui i chicchi cadranno... e se qualcuno fosse "riottoso", c'è sempre il cucchiaio per aiutarli. Dicevamo che il gusto della melagrana, sia nei chicchi che nel succo, è "particolare" e proprio a questo sapore acidulo è dovuto il suo successo in cucina. Ecco qualche ricetta.

Con la melagrana si possono fare diversi tipi di antipasti, ve ne suggerisco un paio, uno più "ruspante ed uno delicato, entrambi colorati e saporiti.



Bruschetta burrata, pomodoro e melagrana, solo una delle tante bruschette o tartine che si possono fare con i chicchi di melagrana, un frutto che si sposa con molti formaggi, brie, mascarpone, ricotta ad esempio; il pomodoro è consigliabile quando si vuole arricchire il pane "casareccio" con la burrata o la mozzarella di bufala ma, proprio in base al formaggio che vorrete usare, può non essere utilizzato. (ricetta e fotografia da "on dine chez nanou")

Il **Carpaccio di Capesante alla Melagrana** (ricetta e foto Mam-scook) sarà un antipasto che sorprenderà ospiti e clienti e, a parte il tempo di snocciolare la melagrana, è una ricetta veloce e semplice. Per servire 6-8 persone servono 16 capesante e 1



Brauerei Hauf

BIRRA ARTIGIANALE DALLA BAVIERA



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



Brauerei Hauf GmbH & Co.KG



consulenzabirra@gmx.at



www.hauf-bier.de



Heiningerstraße 28
91550 Dinkelsbüh

melagrana, fondamentale la massima freschezza del mollusco, poi basterà affettare finemente le capesante, disponendole bene nel piatto di portata. $\frac{3}{4}$ dei chicchi della melagrana dovranno essere frullati e poi filtrati per ottenere un succo "limpido" che, nella misura di 2 cucchiari a porzione, irrorerà il carpaccio. Un filo abbondante di olio evo, un giro di macinapepe e un po' di fior di sale (delicato, pregiato e costoso), qualche ciuffo di prezzemolo e un po' di fili di erba cipollina per terminare con una bella spruzzata di chicchi di melagrana.



Le insalate possono essere ottimi piatti unici se si aggiungono carni, pesci o formaggi, vi propongo un'insalata saporita, delicata ma nutriente, un vero piatto unico ma a vostra scelta anche un antipasto sfizioso. È l'**Insalata di salmone affumicato, finocchio e melagrana**, si prepara in pochi minuti, il tempo di tagliare il finocchio a fettine sottili e il salmone a listarelle, disporli sul piatto e irrorarli con una salsina di aneto tritato, olio evo, succo di limone, sale e pepe. Si serve cosparsa di chicchi di melagrana e con qualche fogliolina di aneto. In pochi minuti servirete un piatto colorato, gustoso e croccante.

Anche i secondi di carne e di pesce trovano un buon compagno nella melagrana, pensiamo all'anatra o alla braciola di maiale alla melagrana oppure al pesce spada, al merluzzo, al pregiato branzino. Qui vi diamo la ricetta del **Pollo alle spezie e melagrana**, un piatto che richiama oriente e medio oriente, il Libano in particolare, per il "toum" (salsa all'aglio). Vi serviranno 2 cosce di pollo tagliate a metà, 2 cucchiari di yogurt greco, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di curcuma, 1 cucchiaino di toum (se non avete tempo di prepararlo grattugiate uno spicchio di aglio), $\frac{1}{2}$ cucchiaino di cannella, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di cumino, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di paprica, 3 cucchiari di acqua, 1 manciata di coriandolo tritato, chicchi di melagrana e yogurt. Suggestivo la preparazione in due fasi, il giorno prima, in



un contenitore capiente, fate la marinata di yogurt, sale, toum, cannella, cumino, paprika e acqua a cui aggiungerete le cosce di pollo dopo averle spennellate su tutti i lati. Una notte in frigo e poi tutto in teglia, 40 minuti di forno a 180°C, a cottura ultimata sfornate, aggiungete il coriandolo tritato, i chicchi di melagrana e il resto dello yogurt. Per un servizio davvero orientale accompagnate le cosce di pollo speziate con una ciotola riso!





Bitte ein Bit
Bitburger

Bitte ein Bit

I Porcini interpretati da Demetra

Raccolti nella stagione che la natura detta, selezionati per qualità, come regola comune in Demetra, trattati manualmente e sottoposti a controlli rigorosi per poi seguire il processo di preparazione nel totale rispetto della normativa sanitaria e procedere al confezionamento utilizzando impianti innovativi e sofisticati, così i Porcini di Demetra arrivano nelle cucine della ristorazione moderna per soddisfare la clientela di ogni locale.

Ravioli in Crumble

Ingredienti per 4 persone

per la pasta: 100g farina tipo 00, 10g cacao amaro, 1 uovo;

per il ripieno: 100g ricotta, 100g parmigiano reggiano, q.b. erbe selvatiche (miscela di erbe e infiorescenze), q.b. noce moscata intera;

per il crumble: 10g salvia (liofilizzata), 30g burro, 30g farina di mandorle, 30g farina bianca, 7g zucchero di canna, 3g sale;

per il condimento: 300g porcini trifolati troll, 250g crema di zucca, q.b. ribes.

Creare una fontana con la farina tipo 00, inserire l'uovo al centro, il cacao amaro e impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Successivamente stendere la pasta e farcire con il ripieno di ricotta miscelata al parmigiano, ad un pizzico di noce moscata e alle erbe selvatiche.

Per il crumble alla salvia frullare salvia, burro, farina bianca, farina di mandorle, zucchero di canna e sale in un mixer, disporre su di una teglia con carta forno e cuocere per circa 10 minuti a 165°C. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata sino a cottura e successivamente saltare con i porcini.

Servire i ravioli sopra alla crema di zucca ben calda e guarnire con i ribes e il crumble alla salvia.



Stecco d'autunno

Ingredienti per 4 persone: 350g carne trita manzo, 200g pasta di salsiccia, 150g provola affumicata, 300g friarielli, 400g sugo ai porcini, q.b. olio semi girasole, q.b. mago panata (panatura senza pangrattato), q.b. paprica rubino (delicata), q.b. timo (liofilizzato), q.b. origano (essiccato), q.b. acqua, q.b. pangrattato.

Miscelare la carne trita di manzo alla pasta di salsiccia, aggiungere all'impasto i friarielli, precedentemente sgocciolati, e la provola ridotta a dadini.

Inserire all'interno di stampini monoporzionati a forma di gelato e lasciar raffreddare. Miscelare il pangrattato, la paprika, l'origano e il timo in un contenitore capiente. Re-alizzare la pastella miscelando mago panata all'acqua, sbattendolo bene con una frusta. Ricoprire i "gelati" con la pastella e a seguire passare nella miscela di pangrattato, origano, timo e paprika. Friggere in abbondante olio bollente sino a cottura.

Servire su letto di sugo ai porcini.



Millefoglie di Cracker con Porcini, Bresaola e Rucola

Ingredienti per 4 persone: 200g farina 00, 300g bresaola, 200g porcini interi in olio d'oliva, 100g crema di rucola, 30g ribes rossi allo sciroppo, 120g acqua, 5g lievito, 15g olio extra vergine di oliva, 4g sale rosa fino, q.b. semi di papavero (interi).

Per la preparazione del millefoglie: impastare la farina, l'acqua, l'olio, il sale, il lievito e i semi di papavero fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare e lievitare fino al raddoppio del volume, stendere il composto in modo omogeneo e sottile e cuocere a 200°C per 9 minuti. Disporre le cialde a strati con la bresaola, la crema di rucola e i porcini interi. Guarnire con i ribes rossi e la loro salsa.



AU TH EN TIC

food passion

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



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Da sempre innamorati della Toscana!

Tutti sanno che **Svevi** ha una lunga storia all'insegna di **prodotti di qualità e ricercatezze, da veri palati gourmet**. Molti sanno anche che **l'azienda familiare** ha origini tedesche e che, anche se nati e cresciuti in Italia, i due titolari sono **tedeschi doc** con tanto di pantaloni e bretelle in cuoio (i **Lederhosen**, come siete abituati a vederglieli indossati al **Beer&Food Attraction di Rimini dove quest'anno li troverete nel Pad A5 Stand 027**). Ma la storia d'amore con la **Toscana** nasce molto prima, quando il fondatore, per i nipoti il **"nonno Ekki"**, arrivò per lavoro e innamorato di questa terra non tornò più in patria. Dopo più di 40 anni all'ombra della Torre di Pisa dove **Svevi**

ha la sua base logistica non poteva non renderle omaggio ampliando sempre di più la **Selezione Toscana, una raccolta di alcune sfiziosità del territorio dantesco**. Partiamo con uno dei fiori all'occhiello del **reparto produzione: la Porchetta "Antica ricetta etrusca" ripiena di prugne e castagne**. Questo tronchetto di suino viene farcito abbondantemente unendo alla sapidità della carne la dolcezza della frutta per poi essere legato a mano e cotto a fuoco lento. Ottima su taglieri ma soprattutto per farcire la **schacciata toscana**, sempre più di moda sui social, è invece la **Sbriciolona, salame tipico speziato con il finocchietto selvatico, che siamo certi vi conquisterà**. Dalla **Coscia di Suino stagionata al pepe** si passa poi alle conserve: i **Fegatini toscani**, tipico antipasto da spalmare sui crostini, il **Ragù di Cinta Senese DOP** per dei gustosi piatti di pasta e poi il **Tonno del Chianti**, l'antipasto del macellaio, ovvero un antico metodo di conservare il maiale sottolio che vi sbalordirà. Ma le primizie in catalogo non finiscono qui, ecco quindi se cercate un lardo che si "strugge in bocca" il **Lardo del Viantante**, lardo dei colli toscani aromatizzato alle erbe del Mediterraneo e per

completare il tutto un **Pecorino "unconventional" affinato alle trebbie di malto**.

Lasciatevi trasportare in Toscana... siamo sicuri che anche voi ve ne innamorerete! Appuntamento a Rimini per gli assaggi e tante succulenti novità!



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



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

Birra del Borgo presenta "Futura", la signature beer de "I Masanielli", la migliore pizzeria al mondo

Una Golden Ale unica, nel senso letterale del termine perché, come un abito su misura, è una birra creata a quattro mani da Birra del Borgo con Francesco Martucci per la sua pizzeria "I Masanielli", da oltre 5 anni in testa alle più importanti classifiche del settore come migliore pizzeria al mondo.

Birra del Borgo, primo microbirrificio italiano ad entrare nel 2016 in un gruppo internazionale, quello del colosso belga brasiliano Ab Inbev, ha messo a disposizione di una delle maggiori eccellenze della pizza al mondo i propri laboratori e la propria sapienza artigianale per sviluppare una "signature beer" che sapesse raccontare l'essenza de I Masanielli.

La birra "Futura" de I Masanielli – Francesco Martucci

"Quella con Birra del Borgo è una collaborazione di cui vado orgoglioso", ha dichiarato Francesco Martucci, "perché è una realtà che ha sempre creduto nel valore dell'italianità, che è un aspetto che coltivo da sempre. Ogni giorno sono dietro al banco ad 'ammaccare' personalmente le mie pizze e so che questa cura c'è anche in ciò che crea Birra del Borgo. Sono convinto che questa collaborazione sarà un successo e che darà vita a un grande prodotto, una birra che rappresenterà al meglio l'eccellenza delle Golden Ale".



La birra Futura è una Golden Ale: birra di colore dorato con schiuma abbastanza abbondante e persistente.

Al naso Futura presenta un mix di sentori agrumati con leggere note di frutta tropicale (sono utilizzati luppoli provenienti dagli Stati Uniti e dal Pacifico) arricchite da note fragranti che ricordano la crosta di **pizza** e sono originate da un mix cereali di malto d'orzo e malto di frumento.

Al gusto questa Golden Ale è modernamente amara (darei 25-30 IBU), bilanciata da un corpo medio e leggermente fresca. Abbastanza frizzante.

Alcol: un range 4,5 v/v%.

"Futura" è una birra creata esclusivamente per I Masanielli e sarà quindi possibile assaggiarla solo nella pluri-premiata pizzeria casertana.

..... I Masanielli

I Masanielli è una pizzeria situata a Caserta, guidata da Francesco Martucci, che è stato riconosciuto come il miglior pizzaiolo al mondo dalla guida 50 Top Pizza per il 2021, 2022 e 2023. I Masanielli è stata più volte premiata come la migliore pizzeria in Italia e nel mondo.

TRADIZIONE

PASSIONE



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

Il noto birrificio olandese ha scelto di internalizzare la gestione del canale Ho.Re.Ca. in Italia, occupandosi direttamente dei rapporti con i distributori.

Swinkels Family Brewers: nuovo corso per la gestione del canale Ho.Re.Ca.

Swinkels Family Brewers ha deciso di imprimere un cambio di direzione alla gestione del canale Ho.Re.Ca. in Italia: il Gruppo olandese ha scelto, infatti, di istituire una **nuova Business Unit interna e di gestire direttamente le relazioni con i distributori italiani** per quanto riguarda le birre speciali - **La Trappe** e la **gamma di birre belghe (Cornet, Rodenbach, Palm, Estaminet, Brugge Tripel, Steenbrugge)** - e **BrewDog**, di cui è importatore esclusivo.

"La scelta del nuovo approccio all'On Trade è frutto di una lunga riflessione strategica, legata al desiderio di costruire direttamente rapporti professionali sul territorio italiano con gli operatori del canale Ho.Re.Ca." - **afferma Luca De Zen**, CEO di Swinkels Family Brewers Italia - *"Questa nuova struttura organizzativa rappresenta per noi una sfida molto importante e una grande opportunità di rafforzare la nostra posizione competitiva all'interno del Paese"*.



La Trappe, BrewDog e i brand di birre belghe prodotti dai birrifici Palm, De Hoorn e Rodenbach sono i marchi al centro di questo cambio di rotta.

La birra trappista olandese **La Trappe** è una delle poche al mondo a poter vantare il marchio ATP **"Authentic Trappist Product"**.



Tutti i suoi prodotti sono frutto della dedizione, del silenzio e della meditazione che regnano fin dai tempi antichi tra le mura dell'Abbazia di Nostra Signora di Koningshoeven in Olanda e che danno origine ancora oggi al gusto inconfondibile di tutta la gamma La Trappe, composta da birre dal carattere unico (**La Trappe Witte Trappist, La Trappe Blond, La Trappe Dubbel, La Trappe Tripel, La Trappe Quadrupel**).

BrewDog è il noto e rivoluzionario birrificio scozzese di cui Swinkels Family Brewers è distributore On-trade e Off-trade, che nacque con l'obiettivo di uscire dagli schemi delle birre mainstream e rivoluzionarne il concetto. La sua gamma di proposte si compone di birre iconiche come **Punk IPA** - la craft beer più venduta in Europa - ed Hazy Jane - la **New England IPA** dal particolare gusto di frutta tropicale.

Il birrificio Palm Belgian Craft Breweries produce le sei ottime birre - **Cornet, Rodenbach, Palm, Estaminet, Brugge Tripel, Steenbrugge** - risultato di un perfetto connubio tra tradizione e innovazione, entrate a far parte del portfolio distributivo del Gruppo Swinkels Family Brewers a partire dal 2016.

Si **conclude così la collaborazione con Ales&Co**, distributore e importatore di birre artigianali.

daxj
SLIDING DESK®

SERVIZIO AL CUBO



BANCO BAR SU RUOTE



DINAMICO

PER AVVICINARSI AI CLIENTI



PERSONALIZZABILE

PER PROMUOVERE L'IMMAGINE DEL BRAND



CONFIGURABILE

PER DOTARLO DI TECNOLOGIE PROFESSIONALI



utility
PLAY SMART

FOCUS
futility.it



SCOPRI
le infinite possibilità
di configurazione



Anno 24 n°6 - 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
 Matteo Leone
 Guja Valleni
 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

Al 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. 73 il diritto in qualsiasi momento e del tutto gratuitamente di consultare, far modificare o cancellare i suoi dati. Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore.

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

Registrazione del Tribunale di Perugia
 n°43/2000 del 10/10/2000



In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beergate.....	Pag 51
www.beergate.eu	
Birra Amarcord.....	Pag 11
www.amarcord.it	
Birra Flea.....	Pag 53
www.birraflea.com	
Birra Forst.....	Pag III
www.birraforst.it	
Birra Salento.....	Pag 57
www.birrasalento.it	
Birra Viola.....	Pag 59
www.birraviola.it	
Birrificio 2Sorelle.....	Pag 54
www.2sorelle.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 24
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 56
www.birradimont.com	
Birrificio Mezzopasso.....	Pag 58
www.birramezzopasso.it	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 69
www.bitburger-international.it	
Bononia.....	Pag 63
www.bononiamarketing.it	
Brauerei Hauf.....	Pag 61
consulenzabirra@gmx.at	
B&S WEB.....	Pag 49
www.birraandsound.it	
Cuzziol.....	Pag 19
www.cuzziol.it	
Demetra.....	Pag 65
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei.....	Pag 67
Tel. 06.59876467	
Foltzinger.....	Pag 47
andrea.dalessandro@floetzinger.de	
Futility.....	Pag 71
www.futility.it	
Globo Beverage.....	Pag 12
Tel. +39 340 8975748	
Haaacht.....	Pag 6
www.haaacht.com	
HB München - HB Pure.....	Pag 45
Tel. +49 8992105/0	
IEG Birra and Food Attraction.....	Pag 33
www.beerandfoodattraction.it	
Il Torchio.....	Pag 9
www.iltorchioenoteca.it	
Kuchlbauer.....	Pag 8
www.kuchlbauer.de	
Kühbacher.....	Pag 7
www.kuhbacher.com	
Mutinelli Bischofshof.....	Pag 17
Tel. +39 0464 431101	
Mutinelli Weltenburger.....	Pag 15
Tel. +39 0464 431101	
QBA.....	Pag 5
www.qualitybeeracademy.it	
San Geminiano.....	Pag II
www.sangeminiano.it	
Spirito Agricolo.....	Pag 55
info@spiritoagricolo.com	
Svevi.....	Pag 66
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft.....	Pag 14
www.tebsdraft.com	
Terre di Confine.....	Pag IV
www.terrediconfine.it	
Ustersbacher.....	Pag 10
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 56
www.vdglass.it	
Vin Service.....	Pag 13
www.vinservice.it	

PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15,00 intestato a:
 Extramoenia srl
 Viale Mazzini 120 Scala D
 03100 Frosinone - FR

Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT
 IT 33 H 02008 74630 000500023822
 Indicare la causale:
 Abbonamento Birra&Sound.
 Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato, alla mail: redazione@birraandsound.it o per posta a: Extramoenia srl
 Viale Mazzini 120 Scala D
 03100 Frosinone - FR



LOCALE

nome del locale

via

cap

città

provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città

provincia

partita iva



20th Edition
2023

Birra di Natale
CHRISTMAS BREW

Dal colore marcatamente ambrato, gradevolmente luppolata e dall'inimitabile aroma di malto, questa birra speciale è l'accompagnamento ideale per le festività natalizie.

L'edizione limitata per il 20° anniversario della bottiglia di vetro da 2 litri di Birra di Natale FORST inaugura il periodo natalizio in modo magnifico. Tre angeli per la festa del Natale: come portatori di speranza, fede e carità si librano su simboli significativi del birrifico.

Contenuto 2 l
nella pratica confezione regalo



In vendita presso tutti i Mercatini di Natale dell'Alto Adige, i Grossisti FORST, nei Ristoranti-Birrerie FORST, nel FORST Shop e nella Foresta Natalizia di Birra FORST.

Scopri tutti i nostri prodotti su
www.terrediconfine.it



Ma tu, lo conosci
Eugenio?

