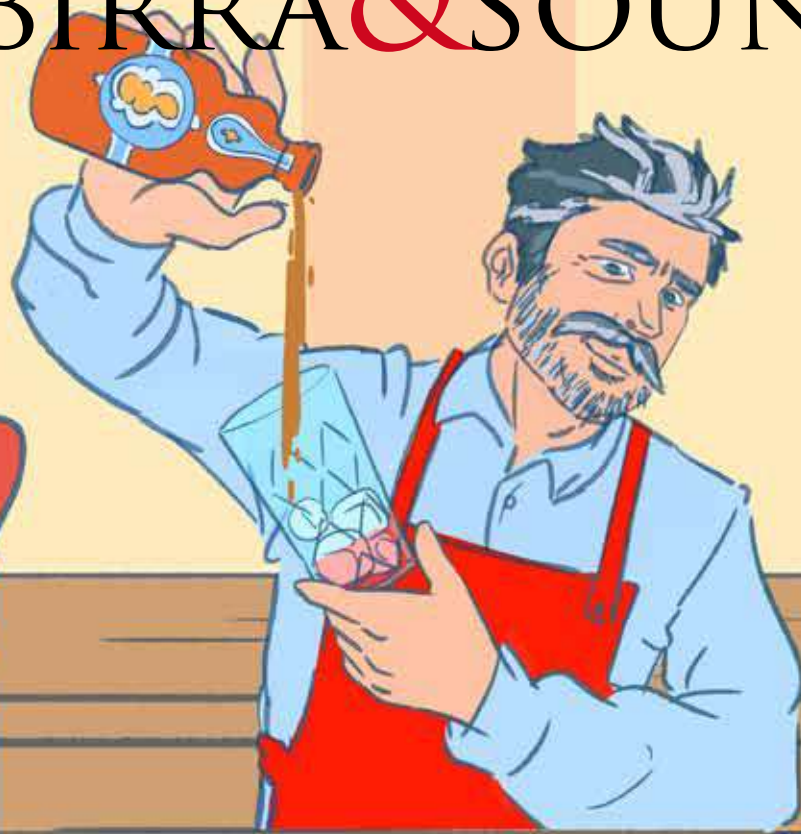


Costo a copia € 3,00 - Anno 25 n° 2 2024 BIMESTRALE - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/2009

n° 2/2024 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



STAND B&S A B&F2024 Noi in fiera **IN FERMENTO DALLA FIERA** Curiosando tra i birrifici artigianali **EVENTI** Birriamo da Prinz, Cuzziol Experience **IN VETRINA** Peroni lancia Raffo Lavorazione Grezza, da Bononia Craft Hoppebräu, Opificio Botanico **MERCATO** Nuovi format all'orizzonte

www.birraandsound.it



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

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

Che la festa inizi...

**SOLO PER
HORECA**



MÜNCHEN

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

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

B&S

ASPETTANDO IL 25°

C

orreva l'anno... espressione aulica con cui ci si accinge a fare un racconto storico. Troppa pretesa per dire che era il 2000 quando nacque la rivista Birra&Sound? Sicuramente per la Storia, con la s maiuscola, è pretenzioso usare questa espressione, ma per chi come noi ha creato una rivista che si è vista piano piano crescere è come per un genitore rivedere le foto del figlio neonato: è storia di vita!

Entriamo nel 25° anniversario ma ancora devono passare mesi per il vero compleanno... la rivista n. 1 del 2000 ha visto la luce, anzi la stampa, nell'ultimo bimestre dell'anno ed ha partecipato alla prima fiera dedicata alla birra a Rimini, quando ancora non era stata

costruita la nuova sede e la fiera si chiamava Pianeta Birra. Sarà proprio a Rimini 2025, a Beer&Food Attraction che festeggeremo con tanti di voi l'anniversario.

In questo numero della rivista voglio solo ricordare il nostro primo editoriale con le testuali parole del nostro publishing director: *"ho escluso ogni progetto puramente speculativo o che puntasse esclusivamente agli interessi di mega produttori... sarebbe stato più facile ma non abbastanza per chi, come me, voleva puntare ad un prodotto editoriale di reale servizio per tutte le categorie dell'horeca, magari le meno "potenti", come i gestori di locali e i distributori, le piccole-medio imprese di produzione birraia, le aziende di "nicchia" e di grande qualità. Ho scelto per un magazine soprattutto "utile", un amico che sia un vero e proprio "medium" a loro disposizione".* Speriamo in questi 25 anni di aver rispettato questa visione che ancora oggi condividiamo.

2000 2001 2002 2003 2004
2005 2006 2007 2008 ●●●

SOMMARIO

12

BACK

- **Velier Live, un viaggio nel migliore dei mondi possibili**, al Superstudio Maxi di Milano il 18 e 19 febbraio.



20

FIERE

- **Beer&Food Attraction 2024: un successo.** 600 brand, 14 padiglioni, + 20% di visite professionali.



- **IHM: Consumi e scenari nell'Italia che cambia**, al Congresso dell'Ho.re.ca. di Italgrob.

16

STAND B&S
A B&FA 2024

- **Noi in fiera.** Grazie a chi ci è venuto a trovare, ai partner che hanno arricchito lo stand, al team di B&S ed a Italian Exhibition Group. Premi e attestati nei nostri 5 eventi e le immancabili, e imitate, interviste condotte da Michele Scutari di Ad Horeca.



24

VISTI IN FIERA

- Tanto da vedere in questo 2024: **Daxi sliding desk by Futility, Birra Theresianer, Bjorne Beer, Birra Kuhbacher, Samuel Smith's Old Brewery, Vinservice Micro Matic, Mönchshof, Tebs Draft.**

16

IN FERMENTO
DALLA FIERA

- **Curiosando tra i Birrifici Artigianali.** Impossibile parlar di tutti, qualcuno ci ha colpito di più, gli altri non ce ne vogliono



50

EVENTI

- **BIRRIamo**, l'evento in cui Prinz Beverage & Food apre le porte a clienti, amici e partners.



- **Cuzziol Experience 2024**, un viaggio sensoriale nel mondo del beverage.





38

IN VETRINA

• **Birra Peroni lancia Raffo Lavorazione Grezza**, la nuova birra fatta con cereali di Puglia non raffinati.



• **Bononia presenta Craft Hoppebräu**, piccola realtà brassicola bavarese d'eccellenza.



• **Opificio Botanico**: liquori botanici campani. 4 prodotti da scoprire!



52

MR. BEER

• **Mr. Beer. istruzioni per l'uso**. Come utilizzare il fumetto per promuoversi in modo da distinguersi.

30

INAUGURAZIONI

• **"Gin012, distillery"**, il laboratorio di gin fai-da-te più piccolo al mondo.



46

SPECIALE DISTILLATI

• **Whisky... che tipi!** Un po' di geografia del whisky, oggi distillato in tutti i continenti, citiamo la Namibia per l'Africa e la Nuova Zelanda per l'Oceania.



64

MERCATO

• **Nuovi format all'orizzonte**. L'analisi della situazione della ristorazione necessita di format che rispondano alle esigenze del mercato. Qui le soluzioni di General G3-Interiors.

54

BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature: Birra dell'Anno.
- Dentro la Cotta: novità brassicole.
- **Maga Nuce**, la birra di Terre di Confine.



66

DALLA CUCINA

• **Arrivano le "tartare"** di Demetra.



• **Aria di novità tra i prodotti a marchio Svevi!**



STAROPRAMEN HA UNA NUOVA CASA

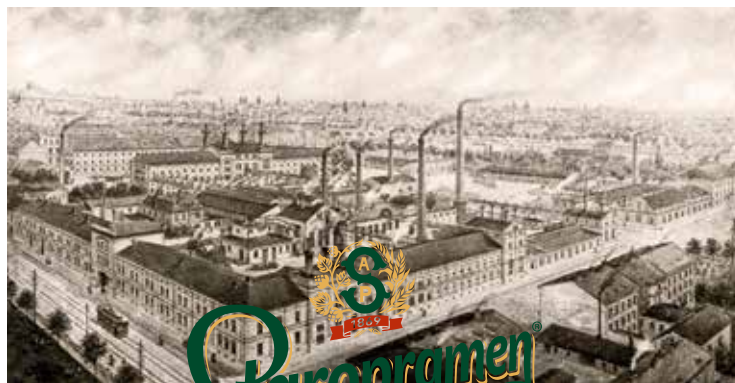
Pivovary Staropramen, da piccolo birrificio di un sobborgo di Praga è diventata "la birra di Praga" numero uno al mondo, presente in oltre 40 paesi; dal 1869 ha saputo mantenere intatta l'anima autentica della città in cui viene prodotta.

La birra simbolo del birrificio è **Staropramen Premium**, una *Bohemian Lager* da 5% fresca e bilanciata con le caratteristiche note floreali del luppolo Saaz. Fanno parte della gamma anche la storica *schwarzbier* **Staropramen Dark** e l'innovativa **Staropramen Unfiltered**, una *lager* prodotta con frumento e una generosa aggiunta di coriandolo.

A partire dal 2024 **Radeberger Gruppe** ha stretto un accordo commerciale per importare e distribuire Staropramen in Germania e in Italia accanto alle specialità prodotte dal gruppo tedesco.

L'obbiettivo rimane quello di trasmettere il valore di una cultura che è allo stesso tempo vicina e lontana come quella ceca, con il profondo rispetto verso una tradizione autentica.

Staropramen Premium sarà dunque parte integrante del portfolio **Quality Beer Academy** a partire da febbraio 2024, seguita a ruota dalle altre eccellenze prodotte del birrificio di Praga.



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

LA MIGLIORE PILS D'EUROPA*



DISTELHÄUSER

Immer eine frische Idee!



*
Premiata con la medaglia d'oro all'
European Beer Star 2023 come la
migliore German- Style Pilsner!



#BirreKIEM

#PhilosophyofBeer



8.6 TORNA NEL MONDO URBAN

8.6 Original - la doppio malto dal gusto intenso di **Swinkels Family Brewers** - torna con la nuovissima **Urban Art Limited Edition 2024**, una collezione unica di lattine firmata quest'anno dall'acclamato street artist francese **Maye**. Classe 1990, Maye è un giovane artista che si è fatto spazio nella scena locale francese, diventando presto molto **apprezzato anche a livello internazionale** grazie alla partecipazione a numerosi festival di urban art. Con lui le lattine 8.6 diventano tela e muri sui cui disegnare! Con la sua inconfondibile mano, fatta di tratti dettagliati e meticolosi, Maye ha dato vita sulla nuova Limited Edition a **quattro personaggi che rappresentano altrettante personalità**, con le quali ognuno potrà identificarsi. Una collezione intensa, come **8.6 Original**, una Strong Lager dalla **personalità forte e dal gusto deciso**. Ingredienti selezionati e uno speciale metodo di fermentazione rendono 8.6 Original una birra dal carattere intenso, con una **personalità unica e forte proprio come quella di chi la sceglie**.



Schlossbrauerei Maxrain

Birra artigianale della Baviera

Una delle birrerie più premiate in Germania

Birra artigianale dal 1636

Max Helles

MAXRAINER
Eilke Biere

Max Helles

SLOW BREWING
QUALITÀ SUPERIORE
CERTIFICATA

Più informazioni
www.maxrain.de/it

SE È SPECIALE, È UN MOMENTO AMARCORD

Ci mettiamo pura acqua appenninica, luppolo in fiore e malto italiano.
Ma anche cuore e passione.
Per rendere unica ogni nostra birra e memorabile ogni momento insieme.



NUOVO LOOK, NUOVE BIRRE, NUOVE EMOZIONI!

dal 1997
AmarCORD
AMA LA BIRRA

birraamarCORD.it



Dem Guten treu.

Brautradition aus Rosenheim.



Flötzinger

BRÄU ROSENHEIM

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

VILLAGGIO DEL GUSTO

L'Associazione Culturale "De Gustibus Vitae", attiva a Bari dal 1991 nella promozione della cultura del territorio e delle tradizioni locali, in partnership con CNA – Area Metropolitana di Bari, promuove l'evento Villaggio del Gusto, dedicato alle birre artigianali e alla gastronomia locale da strada. Per il 10° anno torna a Bari, in Largo Giannella (comunemente conosciuto come "La Rotonda"), dal 3 al 12 maggio, il Villaggio del Gusto che coinvolge Birrifici Artigianali pugliesi e operatori meridionali dell'Urban Food che valorizzano la gastronomia "made in Sud", e propone un programma inclusivo di concerti di musica live, incontri con esperti e laboratori del gusto, nonché eventi di promozione culturale e territoriale (citiamo la Festa Grande di San Nicola).

Gastronomia tradizionale • Birre artigianali
VILLAGGIO DEL GUSTO
PER BARESÌ E FORESTIERI
DAL 3 AL 12 MAGGIO 2024
BARI LARGO GIANNELLA
• Rotonda del lungomare •
10° ANNO
PRESENTAZIONE EVENTO

1° SALONE DEL VERMOUTH DI TORINO

Si è svolto a Torino, dal 19 al 25 febbraio, il primo Salone del Vermouth, un evento dedicato al famoso vino aromatizzato nato nella città nel 1786. Il salone è stata un'occasione unica per scoprire le referenze di 21 produttori di vermouth, sia grandi che piccoli. Soprattutto è stata l'occasione di portare la cultura del vermouth in un evento diffuso che ha visto coinvolta tutta la città nel Fuorisalone, con appuntamenti nei luoghi simbolo e nei migliori locali. Il Salone del Vermouth, patrocinato da Regione Piemonte, Città di Torino e CCIAA Torino, ha proposto un programma coinvolgente, fatto di laboratori e talk, incontri con i produttori e degustazioni. Molto interesse ha dedicato l'uso del vermouth in miscelazione e il suo abbinamento con il cibo. Il vermouth è modernamente di tendenza!



SALONE DEL VERMOUTH

MOTHER IN LAW

NON PUOI PIÙ FARNE A MENO

PRIMATOR

We brew our beer with love

 SAN GEMINIANO

San Geminiano Italia Scarl
Distributori di Bevande al Servizio dell'Horeca

Via del Passatore, 200
41011 Campogalliano (MO)
Tel: (+39) 059 527415

info@sangeminiano.it
www.sangeminiano.it



Velier Live: un viaggio nel migliore dei mondi possibili

Il futuro delle fiere trade nel settore dei distillati e dei vini è da oggi un po' meno lontano. Il Velier Live, evento da poco concluso al Superstudio Maxi Milano il 18 e 19 febbraio, ha infatti dimostrato che un nuovo approccio alla divulgazione enogastronomica è possibile. Le parole d'ordine sono: interazione; esperienze multisensoriali; un discorso di verità sui contesti socioculturali in cui nasce un prodotto e sui processi produttivi; contaminazioni con mondi vicini e lontani; volontà di spingere sempre più un alto il livello qualitativo dei prodotti degustati, come anche lo spessore degli ospiti internazionali e nazionali. Non da ultimo un'offerta formativa senza pari, con 490 experience tenute da alcuni dei massimi esperti nei settori di competenza ma anche da appassionati divulgatori.

I numeri del Velier Live: 6000 partecipanti su 9000 metri quadrati; oltre 200 marche di distillati e liquori; 76 vignaioli Triple A in presenza, 52 mila bottiglie; 600 chili di pane e 6000 chili di ghiaccio; decine di aree verdi naturali; 7 mila foto scattate.



La città

Il Superstudio Maxi si è trasformato in una città, animata da strade e "case", luoghi di grande impatto che hanno ospitato 55 experience. Non solo degustazioni ma esperienze emozionali, immersive, a numero chiuso e accessibili solo accreditandosi in loco. A dare ancora più spessore i tanti distillatori, brand owner e ambassador internazionali presenti. Dietro ogni grande prodotto c'è un contesto culturale stratificato e affascinante, e Velier ha ritenuto di farlo diventare protagonista assoluto, per creare un legame duraturo tra i valori di un potenziale fruitore e la storia di una distilleria, di un liquore o un alimento.



.....LE ESPERIENZE.....

Caribbean Street



Nel villaggio del Velier Live si sono intrecciate le diverse strade tematiche, a partire da quei Caraibi che l'azienda genovese esplora da 40 anni contribuendo all'ascesa mondiale del rum. Dietro la facciata del mitico Hotel Florita di Jacmel, i visitatori hanno scoperto un cinema vintage con un cortometraggio girato ad Haiti, terra di tradizioni tenaci che dà i natali al Clairin; il rum giamaicano Hampden è stato protagonista di un percorso multisensoriale, dalle essenze di profumeria all'estrema versatilità in gastronomia; la riproduzione di un tipico bar giamaicano ha fatto da sfondo ai riti quotidiani dell'isola, a partire dal drink nazionale Wray & Ting; tra l'erba e le piante di due giardini tropicali sono spuntate cuffie per scoprire le musiche tradizionali delle isole caraibiche associate ai rum in degustazione. E poi i food pairing del rum dominicano Brugal 1888 e la Shake & Sip del nicaraguense Flor de Caña per imparare i segreti della miscelazione caraibica. Ospiti d'onore di questa strada, alcuni dei più grandi distillatori al mondo: Richard Seale (Four-square), Grégory Vernant (Neisson), Herbert Linge (Providence), tutti insieme in un dream team completato dai rum guru Luca Gargano, Presidente di Velier, e Ian Burrell.



Whisky Street



Non è passata inosservata l'esposizione di decine di imbottigliamenti mitici della regina dello Scotch Whisky, la distilleria Macallan che proprio nel 2024 compie 200 anni di vita. Strabilianti i dram degustati nel Whisky Inn, tra cui un Glenrothes 40 anni e un Highland Park 30 anni. E poi la casa di Whisky Club Italia che ha curato ben 13 percorsi degustativi dedicati alle distillerie e agli imbottigliatori indipendenti. La scozzese Balvenie ha tracciato un parallelismo tra l'arte di far whisky artigianale e le arti visive di Francesco Maccapani Missoni, mentre Waterford ha portato lo studio del terroir applicato al Single Malt, con le lezioni di un agronomo della distilleria. Infine l'interessante scena dell'American Whiskey è stata celebrata nella riproduzione del Fort Nelson Bar, situato nello storico palazzo di Louisville che ospita la distilleria Michter's.

Mexican Street



L'incredibile patrimonio culturale dei distillati di agave ha avuto dei narratori d'eccezione. Il Master Distiller Hector Vazquez ha presentato la terza serie di Palenque, il progetto che valorizza e mette in etichetta i volti dei micro produttori di Oaxaca; all'Agua Sancta di Milano il compito di miscelare le tante tequila del portfolio Velier, mentre La Punta di Roma ha raccontato l'artigianalità del mezcal. E poi le feste di Rooster Rojo e nel tacos bar animato da Herradura e El Jimador.

Japan Street



Un vero ramen bar nipponico, curato da Ronin Milano, cornice delle eccellenze dell'isola: dai sake alle micro distillerie di whisky raccontate dal connoisseur Salvatore Mannino, su tutte la mitica Chichibu di Ichiro Akuto. Nikka ha celebrato i 90 anni dalla fondazione della distilleria Yoichi con un percorso museale e poco distante Amaro Yuntaku ha unito la tradizione distillatoria italiana alla biodiversità nipponica, portando anche la testimonianza di un maestro Bonsai.

Piazza Italia



La liquoristica nostrana ha una storia secolare e può contare su una varietà con pochi eguali nel mondo: le arance rosse Igp di Sicilia di Amaro Amara, le erbe montane spontanee di Bordiga protagoniste di uno spiazante blind tasting, l'enorme lavoro di ricerca sui frutti rari di Capovilla, le mandorle pugliesi di Amaretto Adriatico. Sono solo alcuni esempi delle esperienze di Piazza Italia, in cui hanno esordito anche due storie famigliari di tutto rispetto come il ligure Camatti e i piemontesi Chinati Vergano. Ha fatto notizia il ritorno a casa di Simone Caporale, creatore dell'amaro Santoni, il quale ha riprodotto al Velier Live gli ambienti del Sips di Barcellona. Infine, Portofino Dry Gin ha alzato il sipario sulla nuova creazione "Penisola" e il gin biologico d'Alta Langa, Engine ha stupito coi simulatori di guida sportiva Sparco.



Dalla mixology alla ristorazione

La mixology è stata una parte importante del Velier Live, col Main Bar che ha ospitato le guest di tanti nomi di spicco della scena in collaborazione con Rita Cocktails, Jerry Thomas Project, Ceresio 7, Aguardiente, L'Antiquario, Rosewood Castiglion del Bosco, Bulgari, Il Mercante.

Il Velier Live è stata anche l'occasione per presentare i Just Born, i nuovi ingressi nel catalogo: da Contrattino, aperitivo tonic biologico ai gin Silent Pool, Porcelain e Jiji, fino a Roots e Rupes.

Impossibile non bussare alla porta della casa che ospitava l'esperienza gourmet con Billecart-Salmon, guidata da Nicolas Roland-Billecart in persona, coi migliori champagne della maison (Cuvée Louis e Clos St. Hilaire) e i salumi di Podere Cadassa; bollicine e grandi cibi anche da Casa Contratto, dove lo spumante d'Alta Langa ha incontrato la cruda al coltello dello chef Maurilio Garola (Campamac). E poi lo spazio France Gourmande con Cognac, Armagnac e Calvados abbinati ai classici della gastronomia francese selezionati da Longino & Cardenal; il percorso andaluso per imparare i segreti di un grande vino come lo Sherry; la leggenda del liquore più antico al mondo, la Chartreuse dal 1605; la trattoria dedicata alla mitica pasta artigianale Fabbri con una brigata mista fieramente calabrese (Il Lupo Cattivo, La Cascina 1899, Tenuta San Nicodemo); una pasticceria che ha ospitato le sperimentazioni alcoliche di maestri del calibro di Guido Castagna, Corrado Assenza, oltre a Davide Longoni, che ha anche firmato tutti i panificati della fiera.

Infine due parole per un vero e proprio evento nell'evento: un ampio spazio conviviale che ha ospitato in presenza 76 produttori Triple A, il movimento dei vignaioli agricoltori, artigiani e artisti che ha compiuto 20 anni l'anno scorso e che al Velier Live ha salutato una seconda generazione di vignaioli convintamente ancorata ai valori dei padri: artigianalità, gesti positivi verso la Natura e un rispetto sacrale per il terroir.

BEER&FOOD ATTRACTION 2024: *un successo!*

Un'edizione da incorniciare, una grande occasione di business e networking. **Beer&Food Attraction**, il salone internazionale dedicato al mondo del fuoricasa horeca, svoltosi nel quartiere fieristico riminese di **Italian Exhibition Group** assieme a **BBTech Expo**, dedicato a tecnologie di processo e Filling&Packaging per birre e bevande, ha accolto **600 brand** dislocati in **14 padiglioni**. Le manifestazioni si sono concluse con un **+20%** di visite professionali totali rispetto all'edizione del 2023.

Sono arrivati a Rimini 125 buyer provenienti principalmente da Spagna, Canada, Germania, USA e Svezia grazie alla partnership con Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia ICE e con il network dei regional advisor di IEG. **Fiducia, innovazione e propositività** sono state le parole chiave della tre giorni in fiera. Raccolta grande soddisfazione tra gli operatori del settore horeca presenti:



dai produttori ai distributori, dai top buyer delle catene di ristorazione ai titolari di pubblici esercizi e responsabili di catene specializzate.

RIMINI, CAPITALE DELL'HORECA ITALIANO

Per tre giorni **Beer&Food Attraction** è stata infatti la casa di tutte le filiere dell'*out of home*, grazie alla collaborazione delle **principali associazioni e realtà**

di settore, tra cui **Italgrob** – Federazione Italiana Distributori Horeca, che qui ha organizzato il suo International Horeca Meeting - **Assobirra, Unionbirrai, FIC – Federazione Italiana Cuochi, AssoBibe, Mineracqua** e tutti gli stakeholder associativi del canale horeca. Dal 13° **International Horeca Meeting** di Italgrob hanno preso forma tutte le novità e le prospettive del mondo Horeca, che raggruppa 3.800 imprese, oltre 60mila addetti e 17 miliardi di euro di fatturato, con 330.000 pubblici esercizi e 1.400.000 occupati, circa il 6,1% della popolazione lavorativa italiana. Il settore Horeca è il primo ambasciatore del Made in Italy che crea valore per uno dei maggiori comparti dell'economia nazionale insieme al turismo.

L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA A BBTECH EXPO

Alla 9ª edizione del Salone b2b di IEG si è affiancata la 6ª edizione di **BBTech Expo**, dedicato a tecnologie di processo e Filling&Packaging per birre e bevande, assieme alle eccellenze delle materie



NOVITÀ



prime per il settore brassicolo.

BEER&FOOD ATTRACTION: CENTRO NEVRALGICO DELL'INNOVAZIONE E DELLE COMPETIZIONI

Un intero distretto dedicato a Innovazione, Ricerca & Sviluppo per dare voce alle realtà che contribuiscono al progresso del settore fuoricasa. Questa la grande novità dell'edizione 2024 di Beer&Food Attraction e BBTech Expo, con l'istituzione dell'**Innovation Award** che ha premiato le aziende espositrici

che si sono distinte in diversi ambiti, dall'innovazione di prodotto al packaging. Spazio anche al **premio Start-Up**, che ha visto emergere le realtà innovative nel mondo dei sistemi gestionali per la ristorazione, della sostenibilità e della tecnologia. I Campionati della Cucina Italiana, il Premio Birra dell'anno e Pizza senza frontiere – World Pizza Champion Games hanno animato i tre giorni di manifestazione.

Beer&Food Attraction e BBTech Expo danno appuntamento alle rispettive community dal 16 al 18 febbraio 2025, sempre alla fiera di Rimini.



4% ALCOL 100% CHOUFFE



CHOUFFE® LITE 4,0%

Segui lo gnomo



@chouffe_italy

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

IHM: Consumi e scenari nell'Italia che cambia

Esplorare le tendenze attuali della distribuzione nel canale Ho.re.ca. e analizzare come le dinamiche sociali, economiche e culturali stanno influenzando i consumi: è stato l'obiettivo del **Congresso dell'Ho.re.ca.** che si è tenuto nell'ambito dell'IHM di Italgrob a B&FA di Fiera di Rimini.

La distribuzione nel canale Ho.re.ca. è un elemento nevralgico dell'ecosistema del fuori casa e svolge una funzione essenziale per il Paese, sia sotto il profilo economico sia dal punto di vista sociale, come ben denotano i dati citati sulla pagina precedente.

Ruolo sociale del comparto

Il settore assume un ruolo sociale fondamentale, contribuendo in maniera significativa al benessere soggettivo delle persone. Rende più vivibili i vari territori diventando antidoto essenziale al degrado urbano, promuove le economie di prossimità valorizzando piccole realtà, crea valore per un comparto dell'economia nazionale, quello del turismo, che vale circa il 13% del PIL nazionale, diventando di fatto il primo ambasciatore del Made in Italy.

Impatto dell'inflazione

Il comparto della distribuzione Ho.re.ca. è un soggetto industriale forte, con un volume importante sui mercati e che ha saputo adattarsi ai profondi cambiamenti dei consumi, mostrandosi altresì attento alla sostenibilità. Nel 2023, tuttavia, le aziende di distribuzione che operano nel mercato del fuori casa non sono riuscite a ribaltare l'inflazione generata dagli aumenti di listino, registrando un'impennata degli oneri finanziari.

Digitalizzazione dei processi

A fronte di un quadro macro e microeconomico in forte evoluzione, una delle risposte che la distribuzione Ho.re.ca. è chiamata a dare va nella direzione della "digitalizzazione" dei processi, un passaggio culturale tanto profondo, quanto necessario. Una delle ulteriori sfide che il comparto deve affrontare riguarda la ricerca di



una nuova competitività attraverso un efficientamento dei costi, aumentando il livello di consulenza nei servizi che si offrono alla clientela, attraverso la crescita professionale delle risorse umane.

Gli effetti dell'"inverno demografico"

Il conteggio trentennale dell'Istat indica con chiarezza un calo delle nascite che non accenna a fermarsi, portando ad un saldo naturale negativo di oltre 275 mila unità solo nel 2023.

L'effetto del cambiamento demografico sull'economia potrebbe dar luogo nel prossimo ventennio, a parità di altre condizioni, a una perdita di oltre 300 miliardi di PIL e a un calo delle potenziali unità di consumo di circa il 2% su base nazionale con punte del 10% in alcune regioni del Mezzogiorno.

Per approfondimenti sulle parole dei relatori, link: <https://www.italgrob.it/menu/ihm/>

Citiamo solo le parole del **Presidente di Italgrob Antonio Portaccio**, che racchiudono il senso del Congresso dell'Ho.re.ca. 2024: *"È fondamentale il dialogo fra industria, istituzioni e associazioni di categoria per accompagnare la transizione in atto"*.





Bitte ein Bit

Contatto: Bitburger Braugruppe GmbH, Römermauer 3, 54634 Bitburg · Germania
Luca Venturi, Direttore Vendite Italia, Responsabile commerciale di zona Nord-Est, E-mail: luca.venturi@bitburger-braugruppe.de
Daniele Spinelli, Responsabile commerciale di zona Nord-Ovest, E-mail: daniele.spinelli@bitburger-braugruppe.de
Daniela Palazzi, Responsabile commerciale di zona Centro-Sud, E-mail: daniela.palazzi@bitburger-braugruppe.de

NOI IN FIERA

Birra&Food Attraction 2024

È sempre difficile parlare di se stessi senza peccare di presunzione o di falsa modestia. Cominciamo così con i ringraziamenti che si spera non suonino noiosi come quelli di alcuni programmi televisivi. Il nostro è un grazie semplice perché va a tutti quelli che ci sono venuti a trovare, ai partner che hanno arricchito con la loro presenza lo stand, a tutto lo staff di B&S che si è impegnato al massimo, e ovviamente all'ospite, Italian Exhibition Group, che con Beer&Food Attraction ha raggiunto un considerevole successo.

Il 2024 ci ha visti in uno stand di 240mq, siamo cresciuti... e non solo come spazio fisico. Quest'anno celebriamo **il nostro 25°**, ma il nostro modo di essere è quello degli inizi: Birra&Sound non è nata per essere una rivista "vetrina" ma una rivista di servizio, una rivista diversa. Ho un attacco di invidia per il claim di Radio 105, proud to be different! Essere differenti è nel DNA della nostra rivista e non poteva che essere così anche lo stand, uno



spaccato del mondo horeca con esponenti della filiera e dell'indotto, dalla produzione alla distribuzione, dalla formazione alla comunicazione, tutti a rappresentare il variegato settore del food e beverage. La birra ha dominato nelle frigovetrine,

messe a disposizione da BSD, con esposte le birre di tante aziende brassicole che, pur con il loro stand, non hanno rinunciato ad essere presenti anche nel nostro. Al centro dello stand grande elemento di richiamo, e di servizio, perfettamente integrato ai colori dello stand (dal grigio chiarissimo all'antracite, con tocchi di rosso), è stato il banco bar, grigio cromato con il frontale rame chiaro, molto bello, diverso ed evoluto, è il Daxi sliding desk by Futility di cui parliamo nelle prossime pagine. In tema di allestimento dello stand non posso dimenticare un grazie a Roberto Lovato di Interior Design ADV per i pannelli tessili sulle pareti frontali. Ma torniamo alla funzionalità del nostro banco bar dove il birraia Rosario Piergianni e il bartender Alessio Colucci, trainer della scuola Ad Horeca, hanno creato ottimi beer cocktail, mentre, il





2° giorno di fiera, in questa postazione cocktail, rifornita di ghiaccio da Pronto Ghiaccio Italia e dai succhi e nettari di frutta BioPlose, nonché dalla linea Alpex di Plose, si sono esibiti i barman partecipanti alla prima edizione del nostro Mixologist Top, ne parleremo nel dettaglio fra gli eventi di B&S. Il Daxi sliding desk è stato punto di riferimento per tutti, partner e visitatori, e, come in ogni bar italiano, è scorso a fiumi anche il caffè Hausbrandt.

Ho detto che l'obiettivo di uno stand così ampio e, spero, ospitale, è stato quello di rappresentare il mondo horeca, così abbiamo avuto produttori di distillati e liquori: **Helba Gin**, un *London Dry Gin* artigianale, realizzato solo con botaniche spontanee dell'Isola d'Elba, così che i sapori della macchia mediterranea, mirto, castagne, menta selvatica, ginepro, semi di coriandolo, radice di liquorizia uniti alle alghe di mare danno vita



ad un gin fresco e aromatico dal finale morbido; dall'Irlanda è arrivata **Sliabh Liag Distillers** con i suoi Irish Whiskey ma soprattutto con *An Dúlaman Irish Maritime Gin*, un gin che utilizza alghe marine della costa atlantica del Donegal per catturare la magia del mare in liquori saporiti e pieni di umami: ha deliziato il pubblico dello stand con l'abbinamento alle ostriche! **Union of innovative concepts**, sinteticamente UICO, produttori di bevande sia alcoliche che non e di una linea di sciroppi per la mixology. Di particolare interesse il loro progetto Cringe, rivolto ai bartender, che offre la possibili-



tà di avere bottiglie da un litro ricaricabili con taniche da sei litri. E dalla Calabria abbiamo avuto distillati e liquori; *Amaro 05* e *Amaro Red Orange Edition*, prodotti artigianali di **Amaro Numero 5 Il Calabrese**, da degustare lisci o come ingredienti nei cocktail, come i tre proposti in fiera mixati con *Don Lino* il limoncello le cui piante di limone crescono nella valle del torrente Trainiti, *Bergamotto*, coltivato



Privatbrauerei J.B. Falter Regen
 Tradizione familiare
 che dura dal 1649
 info@globobeverage.com
 Referente per l'Italia: Alessio Rasera +39 340 8975748

FALTER
 GLOBO Beverage

Julia

gas

MATERIALI E IMPIANTI PER SALDATURA
-GAS INDUSTRIALI -GAS ALIMENTARI
-GAS PURI - GAS MEDICINALI

CO2 Alimentare

Azoto Alimentare



**Collaudi e Vendita
Bombole**

**Servizio in tutta
Italia**

Per maggiori informazioni contattaci:
direzione@juliagroup.eu
+ 39 335 6603521

nella Locride, *Scilla e Cariddi*, il gin bianco con alghe marine e fiori di bergamotto che, insieme a *Anfiarao*, con pepe verde e Finger lime, *Arocha*, con pompelmo rosa mediterraneo, e *Tideo*, con limoni 100% vibonesi, fa parte dei “mediterranean sublime gin”.



Tra i produttori non poteva mancare il mondo enologico: vini di **Giusti Wine**, il cui capo, il nobile Ermenegildo Giusti, è un forte sostenitore della viticoltura rispettosa dell'ambiente e della bellezza paesaggistica, non a caso la tenuta si integra perfettamente nel territorio del Montello. Altra azienda vitivinicola familiare del Coneglianese, **Il Colle**, ha presentato la linea di prosciutti, tutti vendemmiati a mano, dal Doc, al DOCG, a Le Rive fino al Rosé, che ha vinto prestigiosi premi, ma anche i fermi, il Cabernet, il Masello - un rosso di Conegliano - e il passito di Refrontolo. E poi **ITC Wine**, una società che si occupa dello sviluppo del marchio delle attuali 5 cantine associate: *Tenuta La Presa*, *Piandimare*, *Integrale*, Poggio Pinaro e *Spiriti Artigiani*.

Anche la distribuzione beverage privata e specializzata era rappresentata da **Il Torchio** che, dal suo vasto portfolio, ha selezionato prodotti ispanici: *Cerveza Tyris*,



Sangria, vini *Celler Cataruz* di Valencia e poi, tutti italiani, anzi campani, i liquori dell'*Opificio Botanico*.



L'importanza della formazione, in tutti i settori ma nello specifico nel mondo della birra, è stata esaltata dalla presenza di **Arte-Bier**, l'istituto accreditato in Italia della *Doemens Academy* di Monaco di Baviera. Arte-Bier ha presentato un programma intenso, sempre partecipato pur in un ambiente dispersivo come una grande fiera e in uno stand sempre affollato. Dall'*Incontro informale con i biersommelier* alle *Azioni di vendita vincenti per agenti*, da *Beer meets Chocolate* a *La*





Pure Passion!



maiselandfriends.com/en



Oberschönbühel



... un dono celeste !

birra incontra "Wellness e Sport", da Il "sobrio" mondo delle Birre Analcoliche a "Go to Helles" fino a "Campionissima IGA", senza trascurare la *Formazione e consulenza per il mercato brassicolo italiano* e i *Metodi moderni di pulizia impianto Bevi Clean*. Complimenti a Stefan Grauvogl e Silvia Gioieni per questo programma!

Il mondo del food e beverage ha bisogno anche di comunicazione e il nostro stand ha proposto uno strumento indispensabile per farsi conoscere, la stampa,



rappresentata da **Stampa Federici**, un vincente connubio tra antica passione artigiana e sofisticata evoluzione tecnologica. Professionisti per passione che da oltre 50 anni si emozionano per ogni idea che prende forma e colore dando alla luce prodotti di una sempre più ricercata qualità e affidabilità. Etichette, packaging, stampa digitale, stampa offset... su misura anche per te!

Può il settore food e beverage fare a meno di chi arreda gli ambienti che ospitano i consumatori o crea format che sappiano rispondere alle loro esigenze sempre mutevoli? Certamente no, e nel nostro stand publicans, o aspiranti tali, birrai, distributori hanno trovato un prezioso riferimento in **General G3-Interiors** che da sempre trova soluzioni di arredo destinate al successo.

Non da meno la presenza di due aziende che possiamo definire dell'indotto ma che sono indispensabili, **Julia gas**, che commercializza bombole di CO2 e azoto alimentare, rivolgendosi a molte grandi aziende del nord-est, ed ha una caratteristica, offre bombole per le spine anche

personalizzate; **BBQ Lab**, che si occupa di vendita e consulenza di barbecue per la ristorazione, organizza corsi di formazione e propone selezionati rub e salse.



GLI EVENTI

Come da anni, lo stand di B&S organizza momenti di gratificazione per persone o aziende che si sono distinte nel settore horeca. Abbiamo iniziato con **Degustatore dell'anno**, giunto all'8ª edizione, un riconoscimento conferito a un professionista che si è distinto per la sua competenza e passione per la birra, un esperto di degustazione, con una profonda conoscenza degli stili birrai, dei processi di produzione e della storia della birra. Dopo Roberto Parodi, Flavio



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



Boero, Mauro Pellegrini, Massimiliano Dubini, Domenico De Conti, Michele Camastra, Lorenzo Tomaselli, il titolo per il 2023 è andato a **Sergio Svava** di HoReCa Trading.

Siamo giunti alla terza edizione del Premio alla carriera “**Onore al Merito**”, un titolo che assegniamo a chi ha dato un contributo significativo allo sviluppo della filiera ho.re.ca. in Italia.

Dopo Richard Di Angelo, fondatore del Rose & Crown di Rimini, il primo pub

in Italia, nato nel 1964, e dopo Silvano Rusmini, giornalista e autore che scrive di birra ormai da oltre 30 anni, per tutti noi il decano dei giornalisti della birra in Italia, il 2024 vede insignito **Leopoldo Pasquini** che, con la sua attività di distribuzione, ha contribuito significativamente alla diffusione e alla cultura della birra. **Craft Beer Selector**, attestato consegnato a distributori nazionali specializzati nel commercio e divulgazione di birre artigianali. Vengono valutati i marchi in

portfolio, la loro varietà e qualità nonché l'impegno profuso dall'azienda nel promuovere la cultura della birra artigianale.



Quest'anno l'attestato è andato a **Beer-Fellas** di Roma e **Doreca Cesenatico**.

E poi, e chi ha più memoria dovrebbe ricordare la gara di Mastro Spillatore che facevamo nello stand Birra&Co, convinti che la spillatura della birra richieda maestria e precisione, abbiamo ricreato **Master Tap**, non più una gara “in loco” ma una selezione di addetti alla spina, frutto di nostre visite nel corso di un anno nei locali italiani. Quest'anno più di 60 sono stati chiamati a Rimini a ricevere l'attestato Master Tap con in omaggio un bicchiere da degustazione offerto da *VD-Glass* e un barattolino di germogli di luppolo sottolio del *Giardino delle Luppole*.



Il nuovo evento del 2024 è stato **Mixologist Top**, dedicato al mondo del bere miscelato che ha visto il coordinamento





da sx Max Casula, Bruno Vanzan,
Luca Gennaro

di *Massimiliano Casula*, drink specialist, durante l'esibizione di 6 bartender che hanno proposto i loro cocktails. Conosciamo gli uomini e i loro lavori.

Lorenzo Pallozzi del **Romy Coffee & Lounge Bar** di Civita Castellana (VT) con un *Tom Collins Shake&Strain* (Emporia Gin, Lemon Juice, Sciroppo di Zucchero, Dash Angostura Bitter).



Gabriele Savelli del **Save Zone** di Pignone (GR) con *Bruschetta* (Vodka, Triple sec, Sour, Angostura, Succo di pomodoro, Rim di pangrattato aromatizzato al basilico).



Marco Giovani dell'**Ecclettica Cocktail Bar** di La Spezia con *Fourtyniner* (Jasmine Mezcal, Pedro Ximenez, Palo Santo, Tartaric Soda).



Marco Molecola dello **Spirits** di Castiglion Fiorentino (AR) con *Willy fa Schiuma* (Irish whiskey, Vaniglia del Madagascar, Pera, Sciroppo al cioccolato bianco, Bitter pimento, Aria di vaniglia e pera essiccata).



Alessio Navacci dell'**Allegrino** di Roma con *Negrumi* (Bitter Campari, Vermouth Cinzano 1747, Bulldog gin infuso con bucce di limone, arancia e lime). Twist sul famosissimo cocktail Negroni: la ricetta non è stata sconvolta tranne le quantità, infatti si sviluppa con 30 ml bitter, 30 ml vermouth, 30 ml gin infuso mediterraneo. Si presenta in un Tumbler alto dove contiene 3 sfere dove la prima è ghiaccio pieno, le altre due fungono da contenitore sviluppando un'armonia di colore tra il trasparente, rosso e giallo.



Gabriele Bellini del **Lab Restaurant e Drink** di Viterbo (VT) con *Bitter Clementine* (Point Five Gin, Bitter, Clementina, Bergamotto, Fill soda al pompelmo). Il drink è bevibile a qualsiasi ora, nasce come spritz. Grazie alla presenza di gin e bitter la parte alcolica rimane spiccata.



A tutti loro è stato consegnato un Boston personalizzato da Pratesi per Birra&Sound.

Anche in questa edizione di Beer&Food Attraction, come spero di essere riuscita a trasmettere in questo articolo, la rivista Birra&Sound si è impegnata a rappresentare con tutti i suoi partners il concetto di Matching, cioè la capacità di avere buone relazioni che siano positive per tutti gli attori. Noi ne abbiamo avuto la riprova dalle tante presenze che lo stand ha registrato e non possiamo che ripetere grazie a tutti. Ma c'è un grazie particolare che va a **Michele Scutari**, Founder e National di Ad Horeca, che si è dedicato alle interviste che la rivista è solita fare, dal 2017, ad alcune aziende presenti in fiera.



L'evoluzione mobile del banco bar

Nel 1942 Edward Hopper, con il dipinto *Nighthawks*, diede vita e luce al bancone da bar forse più famoso della storia dell'arte, oltre a realizzare una delle opere più note di Hopper. Nel quadro si vedono tre persone (e il cameriere) che bevono solitarie in un diner, il tipico bar tavola calda americano. Il tutto visto dall'esterno, grazie alla vetrata, in una scena notturna urbana di grande fascino, universalmente riconosciuta.

Vorrei partire da questa immagine per parlare di un aspetto fondamentale nel mondo dell'ospitalità: il design dei banconi da bar, capace di influenzare significativamente l'esperienza dei clienti. Ciò accade grazie al fatto che un bancone non è solo un luogo per ordinare un drink, ma è un punto d'incontro sociale, di interazioni tra cliente e operatore.

Nel tempo il bancone è diventato una fusione di stile e praticità. Un design elegante e contemporaneo, capace di attirare visivamente i clienti, e funzionale, in modo da assicurare che l'operatore lavori in modo efficiente, migliorando il servizio al cliente stesso. E ancora, un design intelligente, che possa massimizzare l'uso dello spazio disponibile, garantendo che ogni centimetro del banco sia sfruttato al meglio.

Tutto ciò è oggi racchiuso in un cubo, che si apre, si chiude e si muove, grazie alle ruote che agevolano la possibilità di raggiungere i clienti dove preferiscono. Un bancone-station che consente all'utilizzatore di esprimere la propria creatività al meglio, in sicurezza, rendendo ancora più importante e luminoso il brand che lo rappresenta.

Parliamo del **Daxi sliding desk by Futility**, ideato, progettato e realizzato in Italia, un banco-



ne da lavoro, ma nello stesso tempo una vetrina e, insieme, una struttura che si adatta all'occasione.

Ci dice Alessandro Piccinini, Export Manager di Futility by Giro-mari Srl: *Per questo abbiamo accolto con piacere l'invito che ci ha fatto la rivista Birra&Sound di essere nel loro spazio alla fiera Beer&Food Attraction di Rimini. Proprio perché ci piace essere al fianco di chi lavora con i nostri prodotti.*

Gli chiediamo: com'è andata la vostra esperienza nello spazio Birra&Sound a Beer&Food Attraction? *Un'ottima esperienza professionale, risponde, forte di un networking di grande interesse, dialogando con operatori che si muovono dal fast casual dining al quick service restaurant. Ambienti dove il nostro Daxi sliding desk si inserisce nel migliore dei modi. E conclude: Il flusso di addetti ai lavori all'interno dello spazio Birra&Sound è stato continuo e prezioso: dai produttori ai distributori, dai top buyer delle catene di ristorazione, ai titolari di pubblici esercizi e responsabili di catene specializzate, fino ai bartender, tanti sono quelli che hanno toccato con mano il bancone, usandolo liberamente per scoprirne il potenziale. Un appuntamento efficace, quindi, ricco di stimoli, capace di alzare l'asticella.*



ATTENZIONE!
BAR IN MOVIMENTO

IL BANCO BAR CHE VA INCONTRO AI TUOI CLIENTI

daxi
SLIDING DESK®

CONFIGURA ORA
SLIDINGDESK.COM

DAXI® SLIDING DESK è un prodotto FUTILITY® - www.futility.it

Di Birra in Birra ...

Birra Theresianer, in uno spazio espositivo ampliato che richiama i colori istituzionali del brand, ha presentato il nuovo formato **Mezzo Litro**. Raffinato e adatto al consumo nei migliori locali, Mezzo Litro è declinato in 4 birre non filtrate: Premium Pils, Wit, India Pale Ale e Bock. Accanto alla gamma Theresianer, non mancavano le **Zerocinquanta**, *Guglielmo*, *Amleto* e *Cordelia*, originali e non filtrate, e il **Theresianer Gin**, presente anche al Mixology Circus, da gustare in purezza e in cocktail esclusivi.



Bjorne Beer, la Birra dell'Orso, ha spopolato in fiera, per il grande orso bianco che è stato abbracciato e strapazzato dai visitatori e per le tante novità: nuove etichette, lineari e pulite con l'orso bianco protagonista assoluto, la nuova birra, una Pils "danese", leggera, frizzante e rinfrescante, e infine il nuovo sito, semplice da consultare, moderno ed essenziale. Ci siamo fermati a bere la storica doppio malto, 8,3% vol., come dicono loro una Bjorne Beer speciale!

Kuhbacher, la birra bavarese dal cuore italiano, ha portato in fiera un regalo esclusivo per l'Italia, la nuova **Pale Ale**, da tempo richiesta dai fans di Birra Kuhbacher. La Pale Ale è ambrata, limpida e bilanciata, con aromi ben definiti di malti e luppoli del Wittelsbacher Land, note floreali e leggermente agrumate. Una birra, come da tradizione bavarese, facile da bere (5,2% vol.) e, ci dice Egon Beck Pecoz, *ancora più facile da amare*. Affollatissima l'apertura della botte di Pale Ale il primo giorno di fiera.



Samuel Smith's Old Brewery, un piccolo birrifico indipendente, il più antico dello Yorkshire, ha suscitato molto interesse. Le sue birre, genuine, sono prodotte come da tradizione anglosassone, pensate che utilizzano ancora le vasche in pietra per la fermentazione; luppolo Fuggle e Goldings, acqua calcarea, prelevata da pozzo a 85m, ideale per ales e stout. Una particolarità, alcune birre sono affinate in botti di rovere. Birre da gustare, noi abbiamo bevuto una vera IPA...non ci meraviglia il successo in fiera!

VINSERVICE MICRO MATIC *a BBTech 2024*

Risale a settembre dello scorso anno l'acquisizione di Vin Service s.r.l. e di tutto il Gruppo Disptek da parte di Micro Matic, leader mondiale del Beverage Dispensing, con sede a Odense, in Danimarca. Dal 1953, anno di fondazione, Micro Matic si concentra sull'innovazione, sullo sviluppo e sulla produzione di apparecchiature e soluzioni per la distribuzione di bevande. Gli azionisti dell'azienda sono due famiglie che hanno una strategia sempreverde dedicata alla creazione di valore nel tempo, alimentando una cultura che mette al primo posto i clienti, apertura e affidabilità e offrendo una qualità senza compromessi. In conseguenza dell'acquisizione, a segnare l'inizio del processo di integrazione a Micro Matic, è cambiata la ragione sociale dell'azienda di Zanica: oggi è Vinservice Micro Matic S.r.l.

L'integrazione coinvolge la progettazione, la produzione e la commercializzazione dell'intera gamma di prodotti. *Si lavora in sinergia per essere presenti nei principali mercati mondiali.*

Partecipazione di Vinservice Micro Matic a BBTech 2024

La nuova realtà Vinservice Micro Matic si è presentata a Rimini Fiera ed ha riscontrato, durante l'edizione appena conclusa, un successo al di sopra delle aspettative, impegnando continuamente, in tutti e tre i giorni, la dozzina di collaboratori presenti in stand. Il 2024 ha visto infatti un notevole incremento dell'affluenza di visitatori rispetto all'edizione del 2023, certamente attratti dalla nuova realtà. Il consolidamento del processo di integrazione con Micro Matic continua e Vinservice Micro Matic si sta organizzando per diventare Hub di distribuzione per l'Italia dei prodotti Micro Matic. Il particolare interesse a tutta la gamma di prodotti Micro Matic è uno dei motivi importanti che ha portato numerosi clienti e potenziali clienti a visitare lo stand di Vinservice Micro Matic.



Vinservice si è presentata nella più importante fiera del settore in Italia, con un nuovo brand, un nuovo look, uno stand molto grande e con una gamma di prodotti molto ampia.

L'angolo dedicato a teste di spillaggio, innesti e aste di produzione Micro Matic e DSI, già conosciuti e presenti ampiamente sul mercato italiano, hanno avuto conferma del notevole interesse.

Lo stesso successo ha riscontrato l'esposizione di prodotti dedicati alle innovazioni di Micro Matic con i sistemi Flexi Draft, Counter top e Air Bar, prodotto dedicato all'erogazione di un cocktail alla spina.

Altra importante novità di progettazione e realizzazione Vinservice, il sistema Flexim di monitoraggio consumi e temperature di erogazione che è stato mostrato ai clienti attraverso l'installazione di un impianto funzionante con dati consultabili in tempo reale, per tutta la durata della fiera grazie all'esposizione in un banco bar, realizzato appositamente con vetro trasparente. Infine, non è mancato un momento di musica e convivialità che ha coinvolto clienti, collaboratori, operatori del settore e addetti stampa, grazie all'organizzazione del Party in stand, un ottimo modo per condividere la nuova realtà di Vinservice Micro Matic.



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

PER LA PRIMA VOLTA IN EUROPA DISPONIBILE LA INDIA PALE ALE ALLA SPINA DI SAMUEL SMITH!



SAMUEL SMITH'S
EST. 1758
The Old Brewery
Brewed at Yorkshire's
oldest brewery, Tadcaster, UK *Tadcaster*
INDIA PALE ALE

1856 AWARDED
GOLD MEDAL

THE OLD BREWERY
ESTD
Samuel Smith
1758
TADCASTER

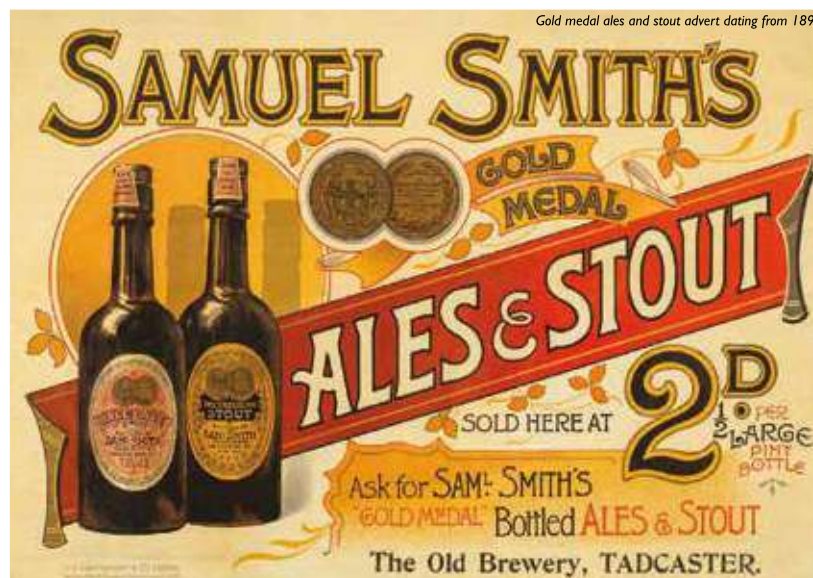
BIRRA

Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, luppolo

ALC. 5% VOL.



Gold medal ales and stout advert dating from 1897.



SAMUEL SMITH'S
GOLD MEDAL
ALES & STOUT
SOLD HERE AT **2^D** PER LARGE PINT BOTTLE
Ask for SAM: SMITH'S
GOLD MEDAL Bottled ALES & STOUT
The Old Brewery, TADCASTER.



CONSULENZA PER L'ITALIA
SUPINO LUCIANO
TEL. 335/31.12.58 – 328/867.66.57 – SUPINOLUCIANO@TISCALI.IT

SAMUEL SMITH OLD BREWERY
TADCASTER, NORTH YORKSHIRE, UNITED KINGDOM
WWW.SAMUELSMITHSBREWERY.CO.UK



Il birrificio mobile BrauMeisterei e la mescita itinerante Mönchshof BrauSchänke hanno portato alla fiera di Rimini l'arte del fare la birra e tutta la varietà brassicola che la Franconia ha da offrire.

Mönchshof:

un vero e proprio magnete a Beer & Food Attraction

Dal 18 al 20 febbraio 2024 tutti i visitatori arrivati a Rimini per Beer&Food Attraction hanno potuto scoprire da vicino la grande varietà delle birre Mönchshof. In occasione di una fiera così specializzata, che ha visto la presenza di oltre 600 marchi del settore brassicolo e del food, Mönchshof ha proposto ben due elementi di attrazione.

Primo, e di grande impatto estetico sul pubblico, il "birrificio dimostrativo" Mönchshof BrauMeisterei che non solo era molto bello ma stupefacente per il servizio che rendeva ai suoi ospiti, cioè la possibilità di conoscere da vicino l'arte del fare la birra e di partecipare attivamente alla birrificazione. *Giornate incredibili quelle trascorse in fiera*, ci dice Chris Heinze, marketing manager del birrificio Mönchshof, *sono rimasto impressionato, come tutti noi del team, dai numerosi ospiti che hanno fatto visita al nostro birrificio mobile, la Mönchshof BrauMeisterei, e sono stati serviti dalla nostra mescita itinerante, Mönchshof BrauSchänke. Abbiamo valutato, aggiunge Chris, oltre 2000 persone che nelle tre giornate di fiera hanno assaggiato le nostre specialità e soprattutto conosciuto la Mönchshof Zwickl, la novità 2024 che abbiamo proposto sia alla spina che nell'apprezzata bottiglia a tappo meccanico.*



Ogni giorno la Mönchshof BrauMeisterei ha preparato una nuova cotta di birra e i visitatori hanno potuto vedere dal vivo e toccare con mano come si prepara la birra in Franconia: attraverso la macinatura del malto d'orzo, l'ammestamento, la filtrazione, la bollitura e l'imbottigliamento a mano nelle apprezzate bottiglie a tappo meccanico. Mönchshof, tornata in fiera a Rimini dopo anni di assenza, ha offerto a tutti la possibilità di gustare una Zwickl o una Hell o una Kellerbier fresche di spillatura. Prosit!



Allo stand di Tebs Draft

Abbiamo incontrato Tebs Draft al Beer&Food Attraction in uno stand sobrio ed elegante, ottimamente distribuito, enfatizzato al meglio per l'esposizione di ogni prodotto, così da rendere ai visitatori una visione completa e dettagliata dell'intera gamma esposta.

Felice Zema, CEO & Founder di Tebs Draft, si dichiara molto soddisfatto della partecipazione e dell'affluenza di visitatori ricevuta, affermando...

"... è proprio a tutti i visitatori che va il mio ringraziamento, sono loro che hanno reso unica la nostra partecipazione".

Conclude rinnovando a tutti l'appuntamento alla prossima edizione del Beer&Food Attraction 2025.

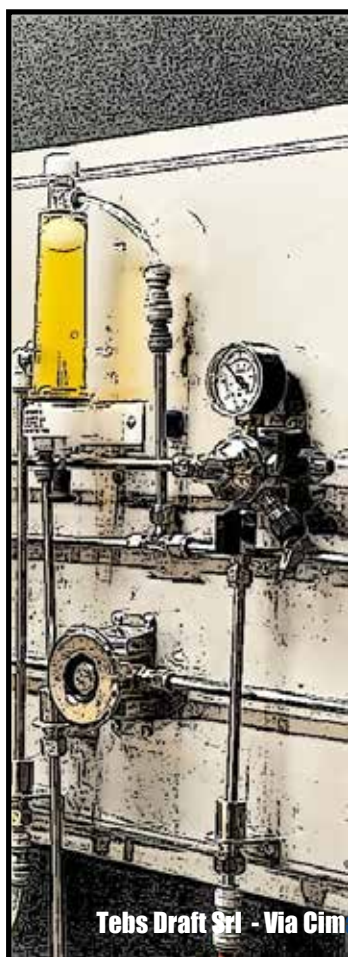




Tebis Draft, con sede a Montesiro di Besana in Brianza è un'azienda specializzata che produce e distribuisce l'intera gamma di prodotti necessari per il mondo del dispensing di bevande; birra, vini e soft drinks.

Nata come logica conseguenza della crescita di Tecnoservices (azienda leader nell'assistenza tecnica su impianti di spillatura), Tebis si è affermata sul mercato grazie alla qualità delle forniture e alla grande efficienza dimostrata nella gestione delle richieste. Ad oggi l'azienda vanta una solida collaborazione con grandi marchi del settore e può contare su un magazzino di 1500mq costantemente monitorato e rifornito.

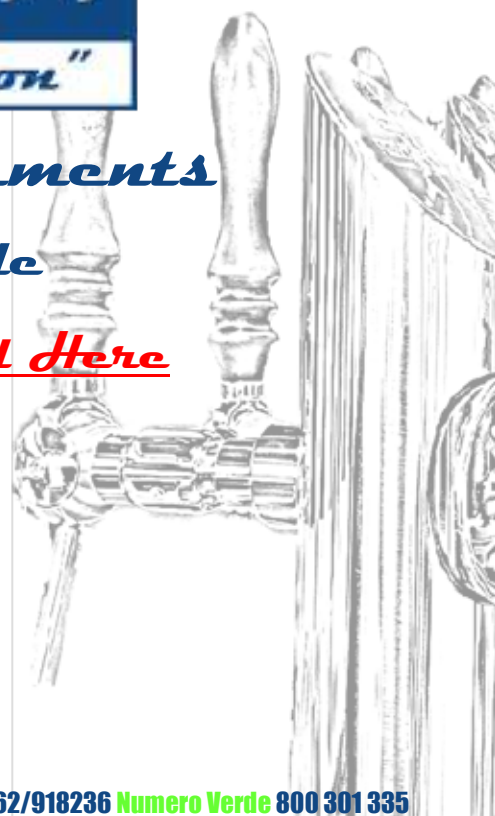
In sinergia con Tecnoservices, offre ai suoi clienti un servizio a 360° dove serietà, competenza e passione la rendono una realtà unica nel settore del dispensing equipments.



Dispensing Equipments

Catalogo Generale

Scarica Qui - Download Here



Tebis Draft Srl - Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB) - info@tebisdraft.com - Tel.0362/918236 **Numero Verde** 800 301 335

A Beer&Food Attraction abbiamo fatto una piacevole passeggiata nel padiglione A7, regno indiscusso dei birrifici artigianali dove vive la buona birra e il piacere di farla.

Curiosando tra i Birrifici Artigianali

WILD RACCOON

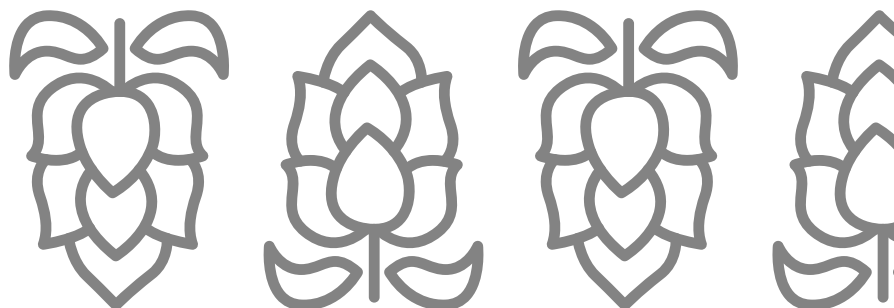


Tra le novità 2024 al Beer&Food Attraction c'era il birrificio udinese Wild Raccoon, appena aperto, che ha presentato a Rimini le sue prime cotte. A guidarlo è Filip Lozinski, tecnologo alimentare e homebrewer, che ha puntato molto sugli investimenti in tecnologia e controllo qualità con un laboratorio interno, una sala cotta appositamente studiata, e un luppolatore sempre su progetto specifico in arrivo. Filip afferma di volersi attenere agli stili ufficialmente riconosciuti, ma con un approccio innovativo che tenga insieme originalità e facilità di beva anche nelle birre più "estreme": è il caso della "Dolci on fire", una pastry sour all'albicocca, che dopo leggere tonalità lattiche all'aroma lascia spazio in bocca ad una dolcezza fruttata non stucchevole né persistente.

CURTENSE



Merita una sosta anche il birrificio bresciano Curtense, che anche quest'anno porta a casa un premio a Birra dell'Anno con la sua Ambrata. Tra le curiosità degne di nota c'è la **fruit beer al lampone**, in cui ad un mosto base Blanche sono stati aggiunti a fine fermentazione ben 60 kg di lamponi per una cotta da 1500 litri. Molto delicata sia al naso che in bocca, senza sentori acidi, ha il pregio dell'equilibrio: detta in altri termini, è e rimane una birra, non un succo di frutta, con il cereale e il lampone che si accompagnano senza che l'uno sovrasti l'altro e senza dolcezze stucchevoli. Da segnalare anche un'altra delle ultime nate, una **Gose** molto sobria per lo stile, che farà la felicità di chi ama sì le birre di Lipsia ma non gradisce acidità marcate.



IBEER



Il marchigiano IBeer arriva in fiera presentando il suo nuovo corso, partito nel 2023 ma pienamente operativo con il 2024: una nuova sede, un nuovo impianto da 20 hl che quadruplica le capacità produttive, una cantina ampliata, e un restyling delle proprie birre. Sono sei le referenze base: una Helles, una Doppelbock, una Blanche alla Canapa, una American Ipa, una bold Ale e una Red Ale. *“Abbiamo deciso di puntare su meno referenze, ma maggiore qualità – afferma la fondatrice, Giovanna Merloni – e di dedicare un’attenzione speciale alle due basse fermentazioni: e infatti la Doppelbock è una novità, nata dall’evoluzione della nostra affumicata”*. Altre novità sono la **Pils senza glutine** – con in progetto che sia la prima di una serie *gluten free* – e il lancio della linea in lattina.

BIRRONE



“La Brusca è per sempre”: questo il nome del progetto 2024 del Birrone, nato da un viaggio di famiglia in Centro Europa del fondatore Simone Dal Cortivo. *“Ho incontrato una persona che conosceva il Birrone – racconta – e mi sono chiesto: per che cosa è conosciuto, generalmente, un birrifico? Due, forse tre birre di bandiera. Così mi sono detto che dovevamo affinare le nostre*



birre storiche: la Brusca su tutte, ma anche la SS46 e la Blind Pils”. Da qui è partito un percorso di revisione che ha coinvolto anche la 200% Italiana, una Marzen con materie prime nazionali e da filiera nazionale, la cui ricetta è stata rinnovata. Da segnalare anche le innovazioni con la Wow, una India Pale Lager realizzata con i primi raccolti del luppolo modenese targato Birrone, dai peculiari aromi agrumati – con mosaic, cita e cascade.

LA VILLANA



Non sono solo birre le novità presentate a Rimini: il birrifico vicentino La Villana ha infatti lanciato un servizio di bottiglie e lattine personalizzate, rivolto a pub e ristoranti, ma anche a qualunque altra azienda. *“Abbiamo iniziato a livello sperimentale – racconta Marco – e ora siamo pronti ad andare a regime. Ciascuna azienda sceglie l’etichetta, per la quale possiamo mettere a disposizione anche un grafico con cui collaboriamo; e la birra tra quelle della nostra gamma. Abbiamo visto che l’idea piace, e che siamo di fronte ad un’interessante nicchia da penetrare e un’occasione per fare cultura: diversi dei locali che si sono rivolti a noi non tenevano birra artigianale. Per non parlare delle aziende che hanno scelto la lattina di birra personalizzata come regalo per dipendenti o clienti”*.

IL MAGLIO



È forse poco noto al di fuori del suo territorio, ma non si fa mancare i premi per le proprie birre – in particolare la sua **Black Ipa**, più volte oro a Birra dell'Anno, 2024 compreso: parliamo del birrifico Il Maglio, che a Galliera Veneta ha anche un brewpub oltre all'impianto di produzione. Le birre sono fedeli agli stili di riferimento, e non a caso ne prendono il nome: dalla già citata Balck Ipa, alla Saison, alla Best Bitter, alla Helles. Da segnalare in particolare l'ultima nata, l'**Italian Pilsner**, in cui il Saaz fa da protagonista in maniera intensa ma elegante insieme al Saphir. Alle undici birre a listino si aggiungono poi le one shot sperimentali e stagionali: da quella estiva al cocco, alla Tripel natalizia con buccia d'arancia e zucchero candito.

MASTINO



Il birrifico veronese Mastino, a onor del vero, si è guadagnato la sua reputazione in particolare per le basse fermentazioni di tradizione tedesca; ma ad essere – letteralmente – in fermento ultimamente è più il settore delle luppolate di impronta americana, con il lancio della nuova linea Hope. Dall'originaria **American Ipa** ne sono infatti nate tre, in lattina e con veste grafica rinnovata: la già citata capostipite, una **Session Ipa** (evoluzione a sua

volta della precedente Pinka, con una rinnovata luppolatura in Mosaic, Citra e Simcoe), e una **Light Neipa**. La vera novità è quindi in particolare quest'ultima, con appena 3 gradi alcolici, un malto 100% Pils e una luppolatura di Mosaic ed Ekuanot – più il Phantasm, che luppolo non è, ma un derivato della buccia dell'uva Sauvignon Blanc neozelandese.

BIRRA BALADIN

Impossibile non fare una sosta da Baladin, fresco di lancio della sua campagna di crowdfunding; con l'obiettivo di raggiungere al 2028 ricavi per 50 milioni di euro e una produzione di 100.000 hl/anno dei due siti di Piozzo e Bernareggio, dove avrà sede **Open Hub** – il **primo birrifico condiviso in Italia, con Ritual Lab, Operbacco, Birra Perugia, MC77 e Altavia**. "Nella prima settimana abbiamo ricevuto oltre 3000 conferme di interesse – riferisce il marketing manager, Fabio Mozzone –. Con Open Hub intendiamo intercettare l'esigenza manifestata dal mercato, offrendo birra artigianale ai grossisti Ho.Re.Ca.: ricordiamo che i birrifici coinvolti hanno ottenuto 16 medaglie a Birra dell'Anno, più Ritual Lab il titolo di birrifico dell'anno, per cui è una squadra di alta qualità".



QUBEER

Il nome sta per "Birra di qualità": e senz'altro lo sforzo tal senso di questo birrifico bergamasco è da riconoscere. Il birraio Stefano Bisogno afferma di voler semplicemente "fare birra buona, senza cercare gli estremi"; ma in effetti l'ampia gamma (una ventina di referenze, di cui quattro stabili sia in bottiglia che in lattina, e alcune senza glutine) lascia spazio anche a creazioni



per loro natura un po' più vivaci – come una **Quadrupel** invecchiata in botti di vino rosso. Il 2024 ha visto il lancio della nuova linea di lattine, e la pianificazione di alcune one shot. Da segnalare in particolare la **Bohemian Pilsner** "Alla Ceca" (oro al Brussels Beer Challenge), un tributo "da manuale" al tradizionale stile di Plzen, dal corpo pieno di cereale e Saaz e Tettngang eleganti sia in aroma che in amaro.

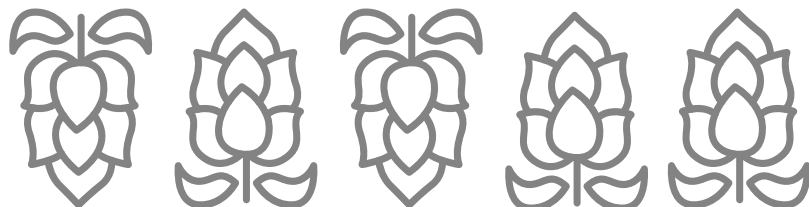
🌿 **IMPAVIDA ft. ANTIKORPO** 🌿

Una birra che prende due piccioni – ossia due birrifici – con una fava: parliamo della **Hoa Pilsner**, collaborazione tra il birrificio trentino Impavida e il triestino Antikorpo Brewing – entrambi nati nel 2020, l'uno ad Arco in un capannone già esistente e con un impianto mirato alla sostenibilità ambientale con il 70% di energia ricavata dal fotovoltaico e un depuratore interno per l'acqua; e l'altro come marchio del birrificio CittaVecchia per le birre sperimentali. E tale è questa "New Zealand Pilsner", un nome che potrebbe far pensare all'ennesima sperimentazione audace che si risolve in un gran pasticcio; invece è una Pils che Pils rimane, con il suo cereale saporito, nonostante la luppolatura caratteristica faccia la sua parte. Un interessante connubio tra due Paesi agli antipodi.



🌿 **BIRRA DELL'EREMO** 🌿

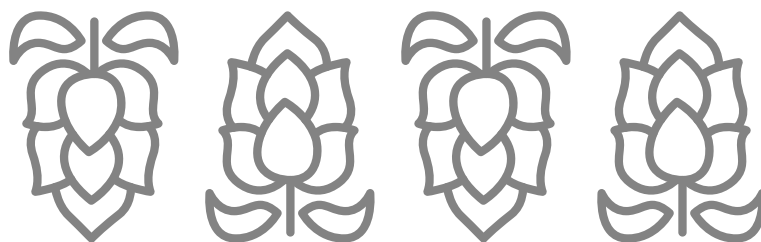
D'ordinanza anche una sosta da Birra dell'Eremo, il cui birraio, Enrico Ciani, è fresco di titolo di Birraio dell'Anno (senza contare i premi ottenuti per le singole birre, di cui tre ori e un bronzo a Birra dell'Anno). Nuova nata portata in fiera è stata l'**American Ipa Yumi**, della linea sperimentale Blind: sotto il profilo tecnico si caratterizza per l'utilizzo di un nuovo prodotto della Yachima Chief, il YCH 702 Trial Citra, un estratto di luppolo ricco di olii ottenuto tramite estrazione con CO2. Ne risultano profumi particolarmente intensi che vanno dalla frutta gialla, con anche qualche nota di tropicale; una bevuta snella che mantiene i sapori fruttati, e un'amaricatura finale decisa ma equilibrata su toni balsamici per un finale secco a beneficio di bevuta.



🌿 **DISTILLATI DI BIRRA: BIRRA LA DAMA e BIRRA 100VENTI** 🌿



Sempre degno di attenzione anche il comparto degli "spirits" alla birra. A Rimini abbiamo visto quelli del bresciano Birra la Dama: **Concilium**, un amaro nato dalla America Ipa "La T-Ipa" in infusione con luppolo, scorze, radici, fiori e erbe officinali; **Kotori**, acquavite prodotta dalla birra "Jack Lemon" distillata in un impianto discontinuo con caldaiette in rame a vapore; e **Hania & Tonic**, dry gin nato sempre dalla "Jack Lemon", distillato di bacche di ginepro con botaniche come luppolo, cardamomo, zenzero, bergamotto, pepe verde e peperoncino. Da segnalare anche il distillato di birra "**Spirito Alternativo**" del novarese Birra 100Venti; birrificio da tenere d'occhio anche per la linea di birre affinate in botte "Robin Wood" (tre, di cui due Brettate, e affinate in botti di nebbiolo).



BIRRA



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



GERMANIA



INGHILTERRA



INGHILTERRA



IRLANDA



AUSTRIA



SVIZZERA



PAESI BASSI



ITALIA

VINO



AUSTRIA



CILE



CILE



ARGENTINA



NUOVA ZELANDA



SUDAFRICA



SUDAFRICA



SUDAFRICA

控
SEA
RA

GIAPPONE

KANEKOU
KANAI WHISKY
香康

GIAPPONE

昌廣

GIAPPONE

海
KAIJIN

GIAPPONE

EA
長濱蒸溜所
NAGAHAMA DISTILLERY

GIAPPONE

SHIN

GIAPPONE

忍
SHINOBU

GIAPPONE

之大名
忍
DAMIYU-NO SHINOBU

GIAPPONE

YAMAZAKURA

GIAPPONE

鯨
KUJIRA

GIAPPONE

Distilled and aged in Panama
Serum

PANAMA

HEFFRON

PANAMA

7
Ron
SIETE VILLAS
1811
Angels Reserve

CUBA

RON
MAGUA

REPUBBLICA
DOMINICANA

RON
LARIMAR

REPUBBLICA
DOMINICANA

VODKA
14 INKAS
NATIVE PERUVIAN POTATO

PERU

GIN
PROVINCIA
ALTO COLCHAGUA
CHILE

CILE

LONDON DRY GIN
RESTINGA
Artisanal

ARGENTINA

TEQUILA
DON
NACHO
100% PURO DE AGAVE

MESSICO

BOULDER
SPIRITS

USA

CHICKEN COCK
WHISKEY

USA

ELVIS
WHISKEY

USA

PENNY
BLUE
SINGLE ESTATE
MAURITIAN RUM

MAURITIUS

Mintis Gin

ITALIA

HERETIC

ITALIA

APPENZELLER
SANTIS MALT

SVIZZERA

L'ARBRE
GIN

SPAGNA

LEVI
GIN

SPAGNA

WAN GULD
GIN
DISTILLED

SPAGNA

HERETIC
- spirit liquor -

SPAGNA

TRIPLE
SEC
LIQOR

SPAGNA

AMARETTO
AMATORE
LICOR

SPAGNA



SPAGNA

SPAGNA

SPAGNA

SPAGNA

SPAGNA

SPAGNA



FRANCIA

FRANCIA

FRANCIA

FRANCIA

BELGIO



GERMANIA

IRLANDA

IRLANDA

INGHILTERRA

SCOZIA



SCOZIA

SCOZIA

SCOZIA

SCOZIA

SCOZIA

SCOZIA



SCOZIA

REPUBBLICA
CECA

REPUBBLICA
CECA

REPUBBLICA
CECA

SLOVENIA

SVEZIA

SELEZIONIAMO CONCESSIONARI UFFICIALI DI ZONA

GS Distribuzione Italia @gsdistribuzioneitalia srl

www.gsdistribuzioneitalia.it • ordini@gsdistribuzioneitalia.it • Uff. 06/87564613

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

BIRRI *Amo*

In una location unica al mondo, Fortezza da Basso, la fortezza medicea nel cuore di Firenze dove convivono capolavori di architettura rinascimentale e tecnologie d'avanguardia, il 4 marzo Prinz Beverage & Food ha organizzato il suo terzo BirriAmo che, dalle 13 alle 22, ha coinvolto quasi 3.000 persone fra clienti, amici e partners, accolti da **Francesco Corsi**, Titolare e Presidente del Consiglio D'Amministrazione. Un successo incredibile



dovuto ad un'ottima organizzazione e ad un programma intenso di eventi e di personalità chiamate a gestirli.

Ben **145 selezioni** di birre alla spina italiane ed internazionali sono state degustate, tutte raccontate e spillate dai tanti partners birrai ... e non possiamo non citarli tutti: Artisti della Birra - Kulmbacher - Paulaner - Hacker-Pschorr - Menabrea - Forst - Starnberger - Rhenania Alt - Krombacher - Peroni - Raffo - Birra dell'Eremo - Extraomnes - Inbev - Baladin - Ronzani - Guinness

- Marston's - Flea - Fohrenburger - Bjorne - Olmaia - Birra Salento - Dolomiti - Pedavena - Superior - Vetra - Beer Gravity - St. Feuillien - HB - Rothaus - Heineken - Maisel - Landbier - Brewrise - Magners - Cok.





Abbiamo detto programma intenso, dalle 14.00 alle 19.00 con **Pizza Lab**, con Pasquale Polcaro e Marco Fierro e le farine 5 Stagioni, in cui tradizione e innovazione si sono incontrati nelle pizze proposte a tutti i presenti. Proposte gastronomiche che non sono mancate nella giornata, dalle 18.30 quando la "famina" si fa sentire, con 2 primi piatti serviti da Catering Gerist. Come non è mai mancata la musica con Playlist, DeeJay Set by Biba DeeJay e due interventi di Francesco Sasseti in Cornamusa Show per poi concludersi con la diretta, dalle 19.00, di Radio Nostalgia con Andrea Secci e Nicola Giannotti.



Il programma vantava anche premiazioni, masterclass e showcooking. In ordine: alle 16.00 la premiazione, tappa toscana, dell'evento nazionale **Cocktailbar & Friends Awards 2024** a cura di Silvano Rusmini di Dammiundrink.it, evento accompagnato alla fine da un Beer Cocktail Show. E poi, una Masterclass di rilievo: alle 17.00, **Beer Revolution, "Il Futuro della Birra Artigianale"** a cura di Teo Musso e Luca Giaccone. E infine lo **Showcooking "Ciccia e Birra"** con il noto chef Simone Rugiati. Di grande scena nelle loro cappe, la presentazione dell'associazione Confraternita Cavalieri della Birra con riconoscimento dei Cavalieri.

Che dire? Per noi, che eravamo presenti, è stata un'edizione entusiasmante che, come sempre, Prinz ha saputo organizzare in una location veramente di "atmosfera".



Cuzziol Experience 2024

un viaggio sensoriale nel mondo del beverage

Nella suggestiva cornice dell'ex Filanda di Santa Lucia di Piave (TV), si è svolta con grande successo la seconda edizione del Cuzziol Experience. Un'intera giornata che è stata dedicata alla presentazione e degustazione dei prodotti selezionati che ha permesso agli oltre 700 ospiti di immergersi in un'esperienza sensoriale nell'universo del beverage, esplorando i valori di tradizione, ricerca, qualità e sostenibilità incarnati dall'azienda.

Con una cura meticolosa per i dettagli, ogni allestimento ha catturato l'attenzione dei visitatori, creando diverse aree tematiche che hanno permesso il dialogo sui valori, pareri e informazioni dei vari prodotti esposti. L'evento ha rappresentato un'opportunità unica per Cuzziol Beverage di presentarsi come una grande famiglia dinamica nella quale le persone, le occasioni e gli incontri hanno assunto un ruolo centrale.

Cuzziol Experience ha ospitato un totale di **70 fornitori**, rappresentanti delle categorie: birre, spirits, vini, acque, bibite e caffè. La collaborazione con **Top Banqueting, Casa Mamè, Polo Cucine** e **Carpano** ha dato vita ad un'area food di altissima qualità con proposte di abbinamenti per ogni categoria rappresentata.

L'evento ha anche accolto la prestigiosa premiazione di **Dammiundrink.it: CocktailBar&Friends Awards 2024** il riconoscimento che fa accendere i riflettori su chi sa come conquistare il cuore degli amanti dei cocktail, e dei clienti in generale, attraverso i canali digitali.



La famiglia della Cuzziol Beverage ha espresso la sua sincera gratitudine a tutti i partecipanti e i fornitori, sottolineando l'importanza della loro presenza e del loro contributo al successo dell'evento augurando a tutti un 2024 ricco di soddisfazioni.

Nel 2025, la Cuzziol Experience riaprirà le sue porte, promettendo di stupire ancora una volta con una serie di nuove e affascinanti proposte.





Grazie a tutti



Con la sua bottiglia fortemente distintiva, la nuova birra fatta con cereali di Puglia non raffinati, si unisce a Raffo Ricetta Originale da quest'anno disponibile in tutta Italia

Birra Peroni presenta Raffo Lavorazione Grezza

di Danilo Piperi

Dopo il lancio nazionale di Raffo Ricetta Originale con un'immagine completamente rinnovata, Birra Peroni continua ad investire sul segmento premium dei brand locali e allarga la gamma Raffo con una novità presentata in anteprima al Beer&Food Attraction: Raffo Lavorazione Grezza. La gamma Raffo, già disponibile in entrambi i canali, da oggi quindi prevederà due referenze:

- **Raffo Ricetta Originale**, lager chiara, arricchita con orzo di Puglia, dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale.
- **Raffo Lavorazione Grezza**, fatta con cereali di Puglia non raffinati, orzo e grano duro, è una birra dal gusto rotondo, fresco, con un aroma maltato e note amare luppolate sul finale, con un processo curato in ogni singola fase affinché la birra arrivi quanto più autentica possibile al consumatore, "grezza" appunto.

Il mercato della birra è diventato sempre più rilevante negli ultimi anni, generando anche una cultura più ampia intorno al prodotto, una domanda di proposizioni sempre più premium e la ricerca di innovazioni. In questo contesto, i brand locali rappresentano un segmento rilevante che continua a crescere anno dopo anno perché risponde esattamente a queste richieste dei consumatori, dichiara Andrea Tortella, Direttore Vendite di Birra Peroni. Il lancio nazionale di Raffo Ricetta Originale e della nuova variante Raffo Lavorazione Grezza lavora proprio in questo segmento e si inserisce in un percorso più ampio di premiumizzazione del nostro portafoglio che stiamo portando avanti da qualche anno. Abbiamo previsto un forte piano di attivazione del mercato a sostegno di queste due referenze, sia per il punto vendita sia per





i distributori, a partire dal formato 33cl per Lavorazione Grezza che sarà disponibile in esclusiva solo per il canale Ho.Re.Ca. a dimostrazione di quanto questo canale sia strategico per noi.

Ci saranno importanti investimenti sul brand, gli fa eco Viviana Manera, Direttrice Marketing di Birra Peroni. Nelle prossime settimane partirà la campagna TV e, nel corso di tutto l'anno, saremo presenti nei principali eventi locali e in tutte quelle attività che continuano a raccontare la Puglia anche fuori dal proprio territorio. Raffo è un brand saldamente legato alla sua terra di origine, la Puglia, e ai suoi valori. Già dalla fine dello scorso anno abbiamo iniziato a portare questo spirito pugliese in tutta Italia grazie a Raffo Ricetta Originale, con un'immagine completamente rinnovata che però mantiene i suoi elementi identitari. Per il lancio di Raffo Lavorazione Grezza abbiamo fatto ancora di più: abbiamo creato una nuova bottiglia e un'immagine davvero distintiva dando vita ad un pack molto visibile a scaffale e nelle frigovetrine.

La **nuova bottiglia**, creata appositamente per Raffo Lavorazione Grezza, richiama le **onde del mare**, incise sul vetro, e ha un'eti-

chetta di colore **giallo** che ricorda i campi di grano pugliesi, con una texture "grezza" che rendere intuitive le sue caratteristiche e un invito a berla "**croccante**" ovvero ghiacciata, come vuole la tradizione pugliese.

Raffo Lavorazione Grezza è disponibile nel formato 45 cl per il canale Moderno e alla spina e nel formato 33cl in esclusiva per il canale Ho.Re.Ca.. Raffo Ricetta Originale è disponibile per il canale Moderno nei formati 33x3cl e 66cl mentre, per l'Ho.Re.Ca nei formati spina, 33cl, 33clx3, 66cl e alle versioni vuoto a rendere di 33cl e 66cl.

Lo spirito Pugliese ha contraddistinto anche lo stand di Birra Peroni al Beer&Food Attraction. Ad accompagnare la degustazione di Raffo Ricetta Originale e Raffo Lavorazione Grezza anche uno show-cooking di piatti tipici della Puglia, la musica di Populous, deejay e produttore salentino, e le tote bag 'Bella Croccante' create in collaborazione con Piattini Davanguardia, brand pugliese noto per le sue creazioni ironiche. Presenti allo stand anche Andrea Stefanelli e Davide Catalano, Beer Expert Birra Peroni e fiore all'occhiello dei servizi offerti da Birra Peroni, per accompagnare i clienti alla scoperta della nuova referenza.

Raffo Lavorazione Grezza viene introdotta nel 2024 come innovazione della famiglia Raffo.

Nasce da uno speciale processo produttivo, la Lavorazione Grezza, per una lager non filtrata e arricchita con cereali di Puglia Non Raffinati. L'aspetto è velato, il gusto è rotondo e piacevolmente fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate.

Raffo Ricetta Originale nasce a Taranto nel 1919. Arricchita con orzo di Puglia, è una lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale. È prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e con lo stesso orgoglio.

P.S. Beville «CROCCANTI» (ovvero ghiacciata, come da tradizione pugliese).





Novità in casa Bononia Marketing Service, l'Agenzia Generale per l'Italia di Schweiger, Dinkelacker e Arcobräu, che ha stretto un nuovo accordo per la distribuzione in Italia dei prodotti del birrificio craft Hoppebräu.

Bononia presenta Craft Hoppebräu

di Matteo Fiorucci

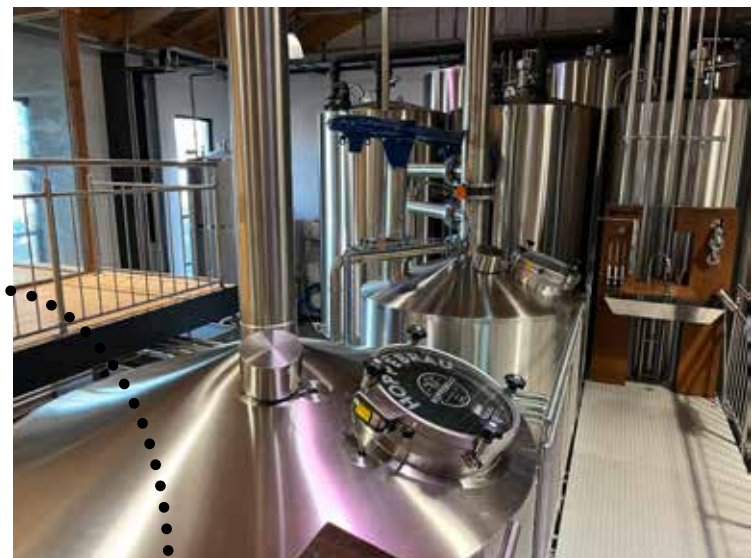
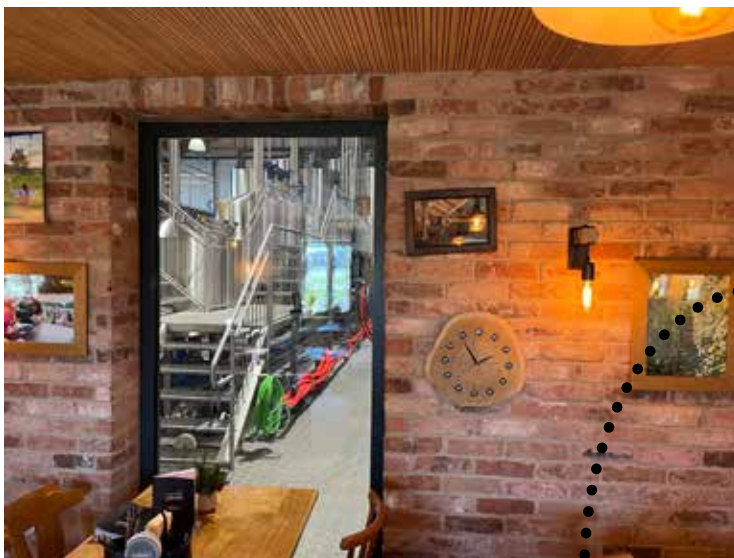
La Birreria Hoppebräu è una piccola realtà brassicola bavarese, di proprietà della famiglia Hoppe, ed ha la sua location a Waakirchen, in prossimità delle Alpi Bavaresi vicinissima al lago Tegernsee, luogo di vacanza fra i più amati e frequentati dai cittadini di Monaco.

Markus Hoppe, titolare e fondatore, ha iniziato a produrre birre artigianali nel 2010, all'inizio in un piccolo garage solo per familiari ed amici. L'alto gradimento e la conseguente espansione commerciale lo ha spinto verso l'aumento dei volumi produttivi fino all'inaugurazione di una nuova sede nel 2018: grazie a impianti moderni e tecnologia all'avanguardia ben presto ha raggiunto una capacità produttiva di circa 7.000 Hl/anno.

La particolarità di Hoppebräu è quella di affiancare ai prodotti classici della tradizione bavarese come Helles, Märzen, Weisbier, Dunkel e Bockbier, queste ultime stagionali, una serie di birre di taglio tipicamente craft come IPA, Session IPA, Sour IPA e Hop-Lager. Ad una gamma di fusti a rendere da 30 e da 20 litri e bottiglie vuote a rendere e a perdere per i prodotti tradizionali si affiancano i fusti a perdere polykeg da 20 litri e le bottiglie da 33 cl per le "artigianali".



La tradizionale Helles rappresenta per la Birreria il prodotto più venduto, circa il 60% del fatturato, ma le specialità craft stanno conquistando in modo crescente il consumatore bavarese nonostante la sua nota predisposizione al consumo di birra chiara, leggera e poco amara.





La produzione di birra si completa in cicli che vanno dalle 4 alle 6 settimane a seconda della tipologia. Le materie prime impiegate nella produzione di birra sono accuratamente selezionate: il malto proviene esclusivamente da orzo bavarese di prima scelta, il luppolo usato per la produzione della birra Helles è 100% Hallertau, mentre per le specialità la percentuale di luppolo bavarese è 90% poiché per il restante 10% vengono usati luppoli americani come citrus, cascade e mosaic.

Helles, Lager e Dunkles Bier sono birre a bassa fermentazione mentre Weissbier, IPA, Session IPA, Sauer IPA e New England Pale Ale sono le specialità ad alta fermentazione.



Nel Birrifico il team Bononia ha potuto degustare alcune di queste birre, stando comodamente seduto nella tap room interna con vista sugli impianti produttivi, un contrasto spettacolare tra il legno caldo dell'arredo della zona ristorazione e l'acciaio della zona produttiva, un'esperienza sensoriale davvero unica.

L'opportunità che offriamo ai nostri distributori di ampliare il proprio portafoglio con prodotti squisitamente di nicchia e per locali altamente specializzati è davvero molto interessante - ha dichiarato Andrea Ingegneri, Socio e Amministratore di Bononia, storica azienda padovana con una lunga tradizione nella commercializzazione in Italia di prodotti bavaresi - siamo veramente entusiasti di poter aiutare la famiglia Hoppe ad entrare nel mercato boreca italiano lavorando con partner affidabili, distributori specializzati nel settore beverage.

Una nuova sfida, dunque, per i fratelli Ingegneri e per gli agenti di Bononia: portare una craft brewery tedesca al cospetto di un mercato, quello italiano, che le craft le ha viste nascere, e consolidare la propria quota di mercato.



Opificio Botanico----- -----LIQUORI BOTANICI CAMPANI

Nulla accade per caso e nulla è lasciato al caso. L'impresa, anche quella più azzardata è frutto di un progetto dal quale tutto nasce e dal quale tutte le storie hanno inizio, compresa questa.

L'azienda campana Opificio Botanico nasce dalla fusione di due grandi eredità, quella della famiglia Giannini amanti delle piante e del vino, Mauro è sempre alla ricerca di prodotti particolari, Oreste progetta il futuro con saggezza, e quella della famiglia Matarazzi prelati da decenni alla produzione di liquori, Alessandro è un'alchimista. Nei loro incontri i tre riscoprono vecchie ricette familiari



e scambiano aneddoti dei loro padri, le storie sono talmente simili che sembrano siano state scritte dalla stessa mano. Alessandro confida di aver ricevuto dal padre un lascito prezioso, un Brandy del 1969, e Mauro è desideroso di realizzare prodotti con i frutti del giardino realizzato dal padre in Traversa della Fonte. Iniziano a sperimentare infusioni di botaniche campane, le alchimie sono entusiasmanti, Oreste esclama *Caserta avrà un Opificio per la produzione di liquori artigianali Botanici*. Oggi i liquori botanici campani sono quattro: Matto amaro autentico, Bagatto bitter essenziale,

Il Sancio vermouth rosso e Gardener's House london dry gin. Ci soffermiamo sulla **"legenda" del Matto!**

Questo personaggio è chiaramente in viaggio. Si dirige da qualche parte, non si sa dove. Non prende nulla sul serio e pare non faccia nemmeno caso alle erbe ai suoi piedi, piene di possibilità. Continua il suo perenne cammino, fatto di colori e splendidi profumi; lungo il suo percorso negli agrumeti dei Monti Tifatini, scopre una fonte d'acqua, purissima, dove decide di fermarsi.

Il Matto, dunque, inizia a raccogliere botaniche particolari, fino a incontra-

MATTO

AMARO AUTENTICO



re un altro personaggio fondamentale, il Bagatto, il cui mestiere non è chiaro. Forse è un mago, forse un'alchimista, di sicuro è un artigiano. Grazie alle sue mani esperte ed al suo istinto, il Bagatto riesce a mettere ordine al caos in cui regnava, fino a poco prima, il Matto, sperimentando infusioni e realizzando miscele. I loro incontri si fanno sempre più frequenti, il Matto si presenta sempre con nuove botaniche che il Bagatto utilizza per sperimentare nuove pozioni; dal caos, lentamente, con meticolosità ed enorme cura dei particolari, crea un'alchimia perfetta, un amaro, autentico come quelli di un tempo, che dedica all'amico MATTO. I due scovano un Opificio dove produrre quel fantastico elisir. L'Imperatore, il proprietario dell'Opificio, li accoglie e, dall'alto della sua saggezza,

esclama: **"Questo amaro è veramente fantastico, lo faremo conoscere in tutto il mondo!"**

Conosciamo meglio il Matto, un amaro autentico, geniale, imprevedibile e deciso, in cui è evidente la passione di Mauro Giannini per la ricerca di botaniche nascoste e dei migliori agrumi del territorio campano. Alloro, mirto, rosmarino e noci nel giardino nascosto in Traversa della Fonte alle pendici di Caserta Vecchia, selezione di arance del Vesuvio, limone di Sorrento che, unite ad altre erbe amaricanti infuse in pregiato Brandy invecchiato in botti di rovere di Slavonia dal 1969 e qui macerate per 4 mesi rendono Matto Amaro Autentico il miglior amaro. Godetevi un sorso di Matto, vi faremo poi conoscere gli altri liquori botanici campani.



**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

Mr. Beer!

ISTRUZIONI PER L'USO

Il nostro **fumetto Mr. Beer** ha fatto il suo esordio sulla prima rivista dell'anno. Una novità "covata" a lungo in B&S perché le pretese a cui questo fumetto doveva assolvere erano molte. Avere un'idea di base che giustificasse un fumetto su una rivista di settore dedicata al beverage è stato il primo passo, avere una storia da raccontare che non fosse una trama dettata dalla redazione ma da tutti i partners che vivono la rivista, leggendola e partecipandola come investitori, trovare un bravo disegnatore che con la matita sapesse tradurre ciò che un altro ha in mente e deve saper comunicare e infine, e non certo ultimo, offrire ai nostri partners un modo nuovo di pubblicizzare il proprio prodotto.

Non pretendiamo quindi con questa pagina di recensire il fumetto già pubblicato o quello qui affiancato, non ci interessa dire se è bello o brutto, per noi recensire, dal latino, vuol dire analizzare, quindi valutare la qualità linguistica e grafica e cercarne le ragioni. In altre parole capire che senso ha. E questo è quanto ora tentiamo di fare per tutti coloro che si sono chiesti "che vor di?".

Mr Beer è un soggetto che gira locali horeca, incontra distributori beverage, aziende birraie e alimentari, aziende dell'indotto horeca, sono loro che possono chiedere di far parte del fumetto, di promuovere il loro lavoro in modo diverso da una pubblicità istituzionale. Mr. Beer è solo il tramite per raccontare se stessi e la propria attività, esattamente come in questo fumet-



to in cui **Royal Beer** di Roma promuove la sua new entry, il più antico birrificio dello Yorkshire, piccolo e indipendente ma con delle birre "da urlo": **Samuel Smith's Old Brewery**. Non chiedetevi dunque perché il primo personaggio del fumetto, scopriremo poi che si chiama Luciano, sta leggendo uno dei due soli romanzi storici scritti da Charles Dickens, *A tale Of Two City*: in quel romanzo il piccolo birrificio Samuel Smith riveste un ruolo primario nella vita sociale del territorio. Il nostro fumetto ci ha insegnato qualcosa sulla letteratura inglese, ci ha spiegato con due parole che esiste un birrificio, unico, che fermenta Ales e Stout in vasche di pietra dello Yorkshire, che ha un proprio lievito, sano e attivo, utilizzato da oltre un secolo... e queste birre ora si possono gustare in Italia grazie a Royal Beer. Se questa fosse una recensione avrebbe centrato il senso del fumetto.

Ora sta a voi, birrai, distributori, publicans, imprenditori, artigiani, tutti diventare protagonisti delle avventure di Mr. Beer.

Le Avventure di Mr. Beer!

Episodio 2.

I CAVALLI DELLA CONTEA DI GREY



Fantastico!!
Est. 1758... il più
antico birrifico
dello Yorkshire..
**Samuel Smith
The Old
Brewery!**

le botti
in rovere per
affinare le birre...

Buongiorno,
sono **Luciano**
chiamo da Roma...
...Italia!

...le vasche per la
fermentazione in
pietra...strepitoso!!
Lo stesso lievito
da più di un secolo...
...i tini in rame...

...Aspetta,
aspetta!!

Hi!
we call from
Rome...

...la vostra birra...
assolutamente qui a
Roma..
Non Le bottiglie!!
quelle le ho qui sulla
scrivania...

I FUSTI!

Hi..hello..
yes?

what?!
FUSTI!?

in ogni
locale, sarà
come se la
birra venisse
consegnata
dai cavalli
della Contea
di Grey...

...sarà come
essere
nello Yorkshire...

Una TARGA!
...numerata...
autografata...
...certificherà...

The
End!

Dall'idea dei maestri distillatori Alessandro, Fabio e Giacomo, già barmen del gin-bar GinO12, a Milano, nel "Vicolo dei Lavandai", sul Naviglio Grande, si potrà scegliere fragranza e intensità tra numerose erbe botaniche, creare la propria etichetta, creare il proprio gin.

GINO12

- DISTILLERY -

Nasce l'innovativa distilleria pensata da Fabio e Giacomino, maestri distillatori, alchimisti da aperitivo alle prese con ampolle, pozioni e ricette per la vita eterna, appassionati di gin e pronti a misurarsi con i sogni delle persone: dal 1° marzo c'è il **laboratorio di gin fai-da-te più piccolo al mondo**, dove poter comporre il proprio gin tra numerose fragranze, erbe botaniche e la possibilità di creare la propria etichetta. Un grande alambicco accoglierà il cliente tra bottiglie e ginepro in un piccolissimo laboratorio dove sarà accompagnato nella scelta, associando il momento della degustazione alla creazione del "proprio" gin. La distilleria nasce dal lavoro di tutti i giorni di **GinO12**, il gin-bar milanese aperto nel 2014 all'interno del ristorante **Officina 12**, e **dall'idea di "Gina"**, la prima macchina distillatrice proposta dal gruppo di lavoro, un piccolo alambicco protagonista durante il periodo della pandemia per i gin tonic da asporto. Un vero e proprio **opificio del gin**, quindi, a portata di mano e di bicchiere, ritagliata perfettamente sui propri gusti e bisogni.



Con **“GinO12, distillery”** (dalle 19 a mezzanotte) ora arriva il nuovo passo della grande famiglia, aperta non solo al pubblico che ogni sera vuole provare l'ebbrezza delle proprie ricette, ma anche alla grande e media distribuzione enogastronomica, **per idee regalo o un ultimo bicchiere difficile da rifiutare.**

Il Gin creato da una macchina distillatrice sarà protagonista del piccolo locale che i frequentatori troveranno davanti ai propri occhi insieme ad ampolle e a bottiglie di gin.

Il gin arriva dall'incontro tra alcol, ginepro e aromi di qualsiasi genere, dalle spezie alla frutta, per fragranze erbacee o floreali. Qui si potrà scegliere una delle ricette già pronte dai maestri distillatori o creare la propria selezionando **fino a cinque gusti diversi (indicando anche l'intensità):** dal basilico al bergamotto, da camomilla a cannella, dal cedro al cetriolo, fino al cardamomo, eucalipto, o fragola, lampone, e ancora lavanda, nocciola, zenzero, timo, salvia, o perchè no rabarbaro o pompelmo rosa, e tanti altri.

“GinO12, distillery” usa un particolare strumento per la distillazione chiamato evaporatore rotante, che lavorando a basse pressioni permette una distillazione a basse temperature così da non alterare ed esaltare le proprietà organolettiche delle botaniche.



Pale

KÜHBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL ❤️ ITALIANO
dal 1862

Ale

WWW.KUHBACHER.COM



Whisky... che tipi!

Ma quanti sono questi tipi di whisky? Parlare di tipi di whisky, prima di distinguerli per modalità di produzione, scelta e quantità dei cereali, metodi di distillazione e maturazione, vuol dire far riferimento alla zona in cui vengono distillati, quindi parliamo di geografia del whisky.

E non possiamo che partire dallo **Scotch Whisky**, il whisky che viene dalla Scozia.

Come tutti i prodotti di qualità che difendono le loro caratteristiche peculiari, anche per lo scotch whisky esiste una protezione legale, è lo Scotch Whisky Act, abbreviato in SWA. È un insieme di indicazioni stringenti: produzione e materie prime (grano, acqua, torba e orzo) esclusivamente scozzesi; immediata riconoscibilità come prodotto scozzese; informazioni esaustive dalle distillerie.

Altre caratteristiche degli scotch whisky sono: doppia distillazione che rende il whisky facilmente identificabile per intensità rispetto ad esempio al whiskey irlandese, essiccazione del malto in forni alimentati a torba che conferiscono al distillato l'aroma affumicato.



Nel glossario del numero scorso della rivista avevamo già chiarito alcuni termini del whisky, entriamo ora nel merito delle sotto categorie dello scotch whisky, e lo facciamo in modo estremamente sintetico.

Single Malt: prodotto da una singola distilleria ed ottenuto da orzo maltato, nessun'altro cereale. Qualora fossero utilizzati diversi malti (della stessa distilleria) deve essere riportata in etichetta l'età del più giovane. In mancanza di dichiarazione dell'età è implicito l'invecchiamento di 3 anni, tradizionalmente in botti di rovere bianco americano, dettato dal SWA.

Single Grain: ottenuto dalla distillazione, in una singola distilleria, di orzo maltato a cui sono aggiunti altri cereali, maltati o non maltati

Blended: ottenuto da una miscela di single grain a cui vengono aggiunti (in percentuale minore) differenti single malt.

Blended Malt/Grain: ottenuto dalla miscela di differenti single malt o single grain provenienti da diverse distillerie.



Irish Whiskey

Irish, come dice la parola, indica il prodotto distillato e invecchiato in Irlanda, ed è proprio l'Irlanda che contende alla Scozia l'origine del whiskey che, come si legge, si distingue anche per la E nel nome. A sentir gli irlandesi il primo a distillare whiskey fu San Patrizio ma è legittimo dubitarne. La tradizione irlandese comunque vanta altrettanta storia di centinaia di anni.

Come il "cugino" (noi toscani diciamo "di latte andato a male" quando la "cuginanza" non è di gradimento) l'irish whiskey può essere single malt o blended, in base, come abbiamo visto, ai cereali utilizzati, se uno solo di unica distilleria o più cereali e più distillerie. Le differenze però ci sono, sia sulla essiccazione del malto in forni a torba "chiusi" che non fanno passare il fumo, sia sui tempi di fermentazione, più lunghi quelli irlandesi, sia sulla tripla distillazione rispetto alla doppia degli scozzesi. Questo processo caratterizza l'irish whiskey per un gusto più morbido, fruttato e maltato, più delicato degli scotch whiskey più decisi e torbati.

Prima di cambiare continente cito una categoria, forse è eccessivo definirla tale seppure per il numero di nazioni e regioni coinvolte comincia ad avere un suo perché. Parlo di **European Whisky**, chiamiamola pure una nuova realtà: i whiskey in Europa non sono più un'esclusiva di Scozia e Irlanda, ormai, con alterne qualità, si distilla whiskey in Francia, Belgio, Italia, e poi Danimarca, Svezia, persino Finlandia,



che dire poi, anche nella regione considerata patria della birra, la Baviera! Molti whiskey europei hanno conquistato premi anche prestigiosi. Lo stile di riferimento è quasi per tutti lo Scotch Whisky, la zona più nordica d'Europa ha maggior produzione di Rye Whisky. Come si è detto all'inizio lo stile di un whiskey non è correlabile al territorio ma alla modalità di produzione, ovviamente con la varietà dettata dal clima e dalle materie prime... lo vedremo bene con i whiskey giapponesi.

American Whiskey

Negli Stati Uniti il whiskey non è arrivato agli inizi del 1600 con le prime navi dei Padri Pellegrini, ferventi puritani che, da non credersi, a birra e vino andavano forte, ma già nel '700 un'accisa sul whiskey scatenò un putiferio, e questo la dice lunga su come i migranti scozzesi e irlandesi si fossero dati da fare per distillare la loro bevanda preferita.

Cosa differenzia i whiskey americani dagli scotch e dagli irish?



Giocoforza le materie prime, perché negli States non c'era la stessa abbondanza di orzo e grano dell'Europa, per cui i coloni si dovettero adattare ai cereali del territorio... e questo spiega l'utilizzo di mais e segale che dette origine a Bourbon, Tennessee e Rye.

Bourbon: distillato di una miscela di mais, minimo al 51% come da disciplinare, e segale, doppia distillazione, invecchiamento minimo 2 anni in botti nuove di quercia americana carbonizzata. Se il bourbon è invecchiato 4 anni allora parliamo di *Straight Bourbon*.

Per pura curiosità storica, si dice il bourbon sia nato nel Kentucky a fine '700, altra narrazione dice che sia opera di un predicatore della Virginia, reverendo Elijah Craig... di certo il bourbon è oggi il whisky americano più diffuso.

Tennessee: stesso processo produttivo del bourbon ma si differenzia per la zona di produzione, appunto lo Stato del Tennessee, perché, prima dell'invecchiamento, viene filtrato con carboni d'acero che donano sentori di fumo e per l'invecchiamento che può avvenire anche in botti usate.

Rye Whisky: distillato prevalentemente di segale (minimo 51%), segue lo stesso processo produttivo dei due sopra descritti ma è notevole la differenza di sapore, meno dolciastro e più erbaceo del bourbon, un gusto più forte e intenso.

Moonshin, lo citiamo ad onor di cronaca perché è considerato un antesignano degli american whisky; è un distillato prevalentemente di mais, prodotto artigianalmente, che non prevede maturazione in botte. Il suo nome, chiaro di luna, ci dice che veniva distillato clandestinamente di notte, fin dagli inizi della sua storia è stato un prodotto illegale e di contrabbando.



Japanese Whisky

Ha conquistato i palati un whisky che mai avremmo pensato, è quello distillato in Giappone, elegante, equilibrato, raffinato, che mutua dalla Scozia il metodo di distillazione e ne importa per lo più il malto ma i mastri distillatori nipponici sanno mettere a frutto l'esperienza nella produzione dei lieviti (pensate alla storia millenaria del sakè) durante il processo di fermentazione alcolica del malto, riuscendo a creare aromi e sapori particolari. Non solo, l'invecchiamento del whisky in botti di quercia giapponese conferisce al distillato una sfumatura di spezie con note di miele, vaniglia frutti agrumati, tutto questo fa del whisky giapponese un distillato dal sapore moderato che incontra il gusto del suo popolo ma direi ormai dell'universo mondo.

E proprio per difendersi dalle "brutte copie", esiste un disciplinare molto meticoloso che brevemente riporto: L'acqua utilizzata deve provenire da una fonte situata in territorio nipponico; Gli ingredienti devono includere solo cereali maltati (orzo, frumento, segale), tutti gli altri non sono ammessi; Dolcificazione, fermentazione e distillazione devono avvenire all'interno di una distilleria della nazione; Il distillato deve essere invecchiato per almeno 3 anni, ovviamente in Giappone; La gradazione alcolica della bevanda deve raggiungere almeno il 40% di volume; Il whisky deve essere imbottigliato esclusivamente nell'arcipelago del Giappone.



Questi sono solo alcuni cenni geografici, di tipi di whisky. Andremo a conoscere nel prossimo numero altre zone, dal Canada all'Australia, a Taiwan, e via dicendo; approfondiremo poi quanto introdotto perchè il whisky è un mondo di cultura, storia e curiosità da scoprire.

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



Heingerstraße 28
91550 Dinkelsbüh

Nuovi format all'orizzonte

di Daniela Morazzoni

Chi oggi sa guardare al mercato dei locali della ristorazione, qualunque sia la loro tipologia, scorge con chiarezza alcuni punti problematici che li accomunano: meno disponibilità economica dei consumatori, difficoltà nel reperire personale professionalmente preparato o almeno giovani disposti a fare la gavetta, costi elevati per affitto di locali idonei alla ristorazione (nota dolente la canna fumaria). Inutile citare l'inflazione che colpisce tutte le categorie lavorative. Oltre ai punti sopra elencati, che non dipendono dalla volontà di chi vuol esercitare il mestiere di ristoratore, pizzaiolo o publican, comunque esercente di un locale horeca, ve ne sono altri che invece attengono alle proprie scelte, ad esempio non capire come sta evolvendo il mondo della ristorazione, non tener conto delle esigenze del potenziale cliente, non adeguarsi alla digitalizzazione.

Oggi, per chi volesse aprire un locale horeca, esistono aziende che hanno già fatto un'analisi dei punti critici, sia oggettivi che soggettivi, ed hanno messo in campo progetti capaci di dare soluzioni concrete ai problemi appena citati.

Il progetto di un format non nasce dall'oggi al domani, tanto meno per caso. È necessario definire un concept rispetto ai modelli di consumo, studiando il mercato ed avendo cognizione degli stili di vita e delle tendenze. Le ricerche di istituti specializzati ci dicono che l'italiano medio non rinuncia al "fuoricasa" ma riduce la spesa (lo sanno bene i nostri publican che vedono i loro clienti consumare una sola birra invece delle due bevute un tempo), l'unico modo per rispondere a questa situazione è proporre situazioni "vantaggiose", contenendo i prezzi ma soprattutto offrendo una ristorazione alternativa.

Di tutto questo ne abbiamo parlato con Giammarco Gennaro, responsabile commerciale della General G3-Interiors, che ci spiega l'analisi e le soluzioni a cui la sua azienda è giunta dopo una lunga ricerca.

Prima di entrare nel merito dei format che stiamo per proporre, ci dice subito Giammarco, voglio sottolineare che la nostra azienda, nel creare l'arredo di locali in tutta Italia, ha sempre tenuto conto delle esigenze dei consumatori così da consegnare al nostro cliente un locale funzionale alle richieste, e quindi destinato ad essere un locale di successo.

Scusa Giammarco, io parlavo di format pensando ad un vostro locale innovativo, tu mi parli dei format, cioè più di quanto pensassi. *Si, siamo a 5 format quasi al traguardo e di un sesto che stiamo studiando adesso, fossimo birrai direi che siamo in pieno fermento!*

Bene, allora spiegaci.

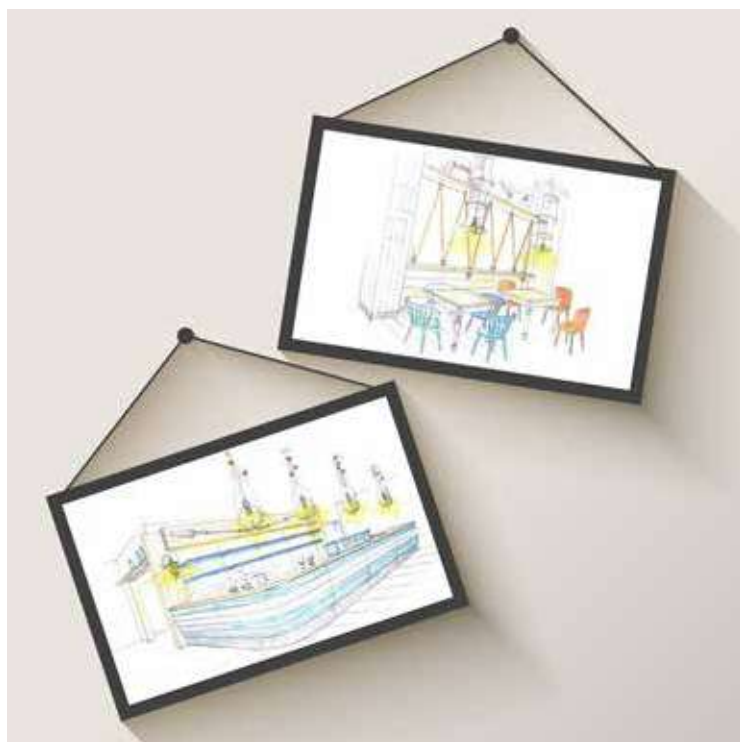
Il problema del personale è una realtà, pochi sono i professionisti, i giovani non puntano ad un mestiere non sempre ben pagato e con orari "difficili". Però troppi giovani sono disoccupati, noi abbiamo pensato a format economicamente accessibili che, con il sostegno della famiglia, potrebbero permettere ad un figlio di avere un lavoro "imprenditoriale".





In termini di soldi l'accessibilità cambia in base alla tasca, quindi spiegami cosa vuol dire per voi accessibile.

Significa avere un locale chiavi in mano, sui 70mq, nessun dipendente perché i nostri format sono studiati per il self service (oltre che per l'asporto), di basso costo anche negli affitti perché su sei format soltanto due hanno bisogno della canna fumaria (chi ha un locale sa bene i problemi che comporta rispetto alla location che si potrebbe desiderare, soprattutto se in città), con il vantaggio di un solo fornitore food, massimo due (il beverage è libera decisione del cliente) e la certezza di nessuno spreco perché lavoreremo con monoporzioni.



Il costo quindi?

Valutiamo circa 70mila euro, arredo e cucina compresi.

Mi dici quali sono i format e quale sarà il primo che proporrete? Saranno tutti monotematici, dedicati a carne, pesce, focacce, pasta, caffè e l'ultimo, in fieri, sarà un beershop "evoluto" con offerta casual food. Il primo che verrà lanciato è il format SEAMORE, il nome gioca su mare, amore, più, dipende da come uno lo vorrà interpretare, ma per noi di Interiors ha un altro significato, indica il nome di Mare Più, l'azienda che con noi ha sviluppato questo format. Avrà un'offerta di pesce declinata in diverse modalità che definirei "da passeggio", veloce ma gustoso, a partire dai burger ai cartocci di fritto misto fino alle tartare. Come ti accennavo non ci saranno sprechi perché i cibi saranno tutti congelati e porzionati, con una lunga shelf life. L'arredo sarà "navy", con legno vissuto che rimanda alle vecchie imbarcazioni dei pescatori, lampade a sospensione e a muro come nei porti di un tempo, sedie che rammentano la cucina di famiglia, tavoli dal look nautico, ci sarà anche un tavolo che ricorderà una barca a remi, il colore dominante sarà nelle tonalità dell'azzurro, insomma l'ambiente dovrà far salire l'avventore a bordo.

Ringraziamo Giammarco Gennaro per averci annunciato l'apertura di questi nuovi format, non ci resta che aspettare di poterli frequentare sapendo di entrare in un ambiente gradevole, con una buona offerta, alla portata di tutti e per tutti, in cui poter mangiare sul posto o scegliere di portare a casa. Sicuramente un ottimo investimento per chi avrà scelto di aprirli.

Birra dell'Anno 2024

La XIX edizione del concorso brassicolo Birra dell'Anno, organizzato da Unionbirrai, ha visto la premiazione delle migliori birre artigianali italiane del 2024 nella prima giornata di Beer&Food Attraction.

A definire i premiati sono stati 84 giudici internazionali, impegnati nelle degustazioni alla cieca, che hanno selezionato le 3 birre vincitrici per le 45 categorie del concorso. Numeri importanti anche quest'anno, con 2153 birre di 255 differenti birrifici italiani iscritte al concorso.

A *Ritual Lab* di Formello (Roma), il premio Birrificio dell'Anno. Questi tutti i birrifici premiati.

Categoria 1. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca e ceca

- 1 **Kris Pils** – *Mezzopasso*, Popoli
- 2 **Sveva** – *Birrificio Grado Plato*, Montaldo Torinese
- 3 **Pils** – *Piccolo Birrificio Clandestino*, Livorno

Categoria 2. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, caratterizzate da evidente presenza di luppolo da aroma e da amaro, di ispirazione tedesca

- 1 **Lagrigna** – *Birrificio Lariano*, Sirone
- 2 **Selva** – *Birra Bajon*, Ravenna
- 3 **Testa di Malto** – *Birrificio Legnone*, Dubino

Categoria 3. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione europea

- 1 **Plink** – *Funky Drop*, Reggio Calabria
- 2 **Kellerpils** – *Birrificio Rurale*, Desio
- 3 **Rusthell** – *Microbirrificio Opperbacco*, Notaresco

Categoria 4. Birre chiare ed ambrate, bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate da evidente presenza di luppolo da aroma e da amaro, di ispirazione americana

- 1 **Brewer's Collection Cold IPA** – *Birrificio Rurale*, Desio
- 2 **New Zealand After Sauna** – *Crak Brewery*, Camposampiero
- 3 **Aromatherapy After Sauna** – *Crak Brewery*, Camposampiero

Categoria 5. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione anglosassone

- 1 **Haraban** – *Foglie d'erba*, Forni di Sopra
- 2 **Golden Jazz** – *Fabbrica della Birra Perugia*, Torgiano
- 3 **Ambrata** – *Soc. Agr. La Curtense Srl*, Passirano (Fraz. Monterotondo)

Categoria 6. Birre chiare e ambrate, fermentazione ibrida, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca o americana

- 1 **Spitze** – *Birrificio Acme*, Basiano
- 2 **Mahlzeit** – *MC77*, Serrapetrona
- 3 **Moonella** – *Vertiga*, Marostica

Categoria 7. Birre ambrate, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca

- 1 **Gustav** – *Birrificio Artigianale Noiz*, Santarcangelo di Romagna
- 2 **Lucky Shoes** – *Cittavecchia*, Sgonico
- 3 **Amber After Sauna** – *Crak Brewery*, Camposampiero

Categoria 8. Birre scure, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca

- 1 **Munich B.E.** – *Birrificio Estense*, Este
- 2 **Scubi** – *Birrone*, Isola Vicentina
- 3 **La Tenebrosa** – *Birrificio Leumann*, Grugliasco

Categoria 9. Birre chiare, ambrate e scure, bassa fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione tedesca

- 1 **Zi Carmè** – *Birra Low Profile*, Bologna
- 2 **Doppelbock** – *Birra Mastino*, Bussolengo
- 3 **Sabba** – *Birrificio Humus*, Ancarano

Categoria 10. Birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica

- 1 **Borgna** – *Birrificio Artigianale Filodilana*, Avigliana
- 2 **Porta del Monte** – *Birrificio Artigianale Fortebraccio*, Montone
- 3 **El Batolon** – *Rampeèr Birrificio Osteria*, Campitello di Fassa

Categoria 11. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione anglosassone

- 1 **Rabelott** – *Birrificio Balabiött*, Domodossola
- 2 **Pale Ale** – *Riversa*, Capriano del Colle
- 3 **Hop Hop** – *Beer In*, Portula

Categoria 12. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana

- 1 **Best Pep** – *Birrificio Humus*, Ancarano
- 2 **Perujah** – *Fabbrica della Birra Perugia*, Torgiano
- 3 **Be Adorable** – *Mister B Brewery*, San Giorgio

Categoria 13. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana

- 1 **American** – *Birrificio Cuoremalto*, Benevento



2 MDM-APA – *Birrificio Babylon*, Folignano

3 Mirabilia – *Birrificio dei Castelli*, Arcevia

Categoria 14. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana

1 *In the Flesh* – *Antikorpo Brewing*, Sgonico

2 *United* – *50&50*, Varese

3 *Astra* – *Birrificio Alto Tevere*, San Giustino

Categoria 15. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana

1 *Tupamaros* – *Ritual Lab*, Roma

2 *Giant Step Verde* – *Crak Brewery*, Camposampiero

3 *Kyra* – *Birra dell'Eremo*, Assisi

Categoria 16. Birre chiare, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, con uso di frumento e altri cereali, luppolate, di ispirazione angloamericana

1 *Pea* – *Birrificio Barbaforte*, Folgaria

2 *American Bianchina* – *Birra 100venti*, Borgomanero

3 *Extrema Ratio White* – *Birrificio dei Castelli*, Arcevia

Categoria 17. Birre ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana

1 *Sera Nera* – *Eastside Brewing*, Latina

2 *Jungle Fever* – *Jungle Juice Brewing*, Roma

3 *Django Sguinzagliato* – *White Dog Brewery*, Rocchetta di Guiglia

Categoria 18. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana

1 *Rituals Ville Vol.19* – *Ritual Lab*, Roma

2 *La Rocca* – *Birrificio Manerba*, Polpenazze del Garda

3 *Tulio* – *Birrificio Muckeller*, Porto Sant Elpidio

Categoria 19. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, massicciamente luppolate in aroma, di ispirazione statunitense

1 *Tuka* – *Birra dell'Eremo*, Assisi

2 *Tarab* – *Mudita Brewery*, Collesalvetti

3 *Sorry Pier* – *Piccolo Birrificio Clandestino*, Livorno

Categoria 20. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione angloamericana

1 *Kamasutra* – *Birrificio Calibro22*, Montevarchi

2 *Bad Scott* – *Funky Drop*, Reggio Calabria

3 *Winternest* – *Lucky Brews*, Vicenza

Categoria 21. Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione anglosassone

1 *Ponte di Ferro* – *Turris Birra*, Borgo Val di Taro

2 *Blackout* – *Birrificio Rurale*, Desio

3 *Black Belt* – *Ritual Lab*, Roma

Categoria 22. Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione americana

1 *Corva Nera* – *Birrificio Muckeller*, Porto Sant Elpidio

2 *Time is the Enemy* – *Liquida*, Ostellato

3 *Noir* – *Birrificio Alto Tevere*, San Giustino

Categoria 23. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione angloamericana

1 *Babbo Natale è Morto* – *Birrificio Calibro22*, Montevarchi

2 *Ernesta Luigia* – *Lucky Brews*, Vicenza

3 *Feed Your Monsters* – *Jungle Juice Brewing*, Roma

Categoria 24. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione angloamericana

1 *Cantina* – *Mansueto 2017* – *Crak Brewery*, Camposampiero

2 *Xyauyù Barrel* – *Baladin*, Piozzo

3 *Xyauyù Oro* – *Baladin*, Piozzo

Categoria 25. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione con lievito Weizen, da basso ad alto grado alcolico, con uso di frumento maltato, di ispirazione tedesca

1 *Weizen* – *Birrificio Manerba*, Polpenazze del Garda

2 *Vieni & Weiss* – *Birra 100venti*, Borgomanero

3 *Weisser Bock* – *Batzen*, Bolzano

Categoria 26. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga

1 *San Lorenzo* – *MC77*, Serrapetrona

- 2 **Rebe** – *Mostodolce*, Vaiano
- 3 **Antikorpo Wahine** – *Cittavecchia e Antikorpo Brewing*, Sgonico

Categoria 27. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga

- 1 **Nazionale** – *Baladin*, Piozzo
- 2 **Zona Mugnetti** – *Birrificio Mukkeller*, Porto Sant Elpidio
- 3 **Eclipse** – *Birrificio Alveria*, Siracusa

Categoria 28. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga

- 1 **Saison** – *Ritual Lab*, Roma
- 2 **Lester Kestler** – *Milvus*, Avigliano
- 3 **Gare de Roubaix** – *Birrificio Mezzavia*, Quartu Sant'Elena

Categoria 29. Birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga

- 1 **Dolly** – *Birrificio Artigianale Filodilana*, Avigliana
- 2 **Tripel** – *Birrificio Claterna*, Castel San Pietro Terme
- 3 **Effimera** – *50&50*, Varese

Categoria 30. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga

- 1 **Vedo Doppio** – *Bibibir*, Castellato
- 2 **Mukkamannara** – *Birrificio Mukkeller*, Porto Sant'Elpidio
- 3 **Granata** – *Birrificio Diciottozerouno*, Oleggio Castello

Categoria 31. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di spezie

- 1 **D'Oro Rosso** – *Anonima Brasseria Aquilana*, L'Aquila
- 2 **Malvarosa** – *Birrificio Tari*, Modica
- 3 **Gina** – *Birrificio Artigianale Filodilana*, Avigliana

Categoria 32. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di caffè e/o cacao

- 1 **Effetto Notte** – *Birra dell'Eremo*, Assisi
- 2 **Spaghetti Western** – *BrewFist*, Codogno
- 3 **Santa Lucia** – *Mismà Brewery*, Albano Sant'Alessandro

Categoria 33. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di cereali speciali

- 1 **Mayo** – *Birrificio 61cento*, Pesaro
- 2 **Armin Gatterer** – *Rienzbräu - Schwarzer Emmer*, Nova Levante
- 3 **Mehr Weizen** – *Guggenbräu*, San Genesio Atesino

Categoria 34. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, affumicate e torbate

- 1 **Alba** – *Serra Storta*, Buscate

- 2 **Kamaleon Rauchbier** – *The Wall Italian Craft Beer*, Gorla Minore
- 3 **The Bad - Sentenza** – *BrewFist*, Codogno

Categoria 35. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, affinate in legno

- 1 **Papanero Bourbon BA** – *Ritual Lab*, Roma
- 2 **Lamberwine** – *Birrificio Menaresta*, Carate Brianza
- 3 **D'Annata** – *Birrificio Menaresta*, Carate Brianza

Categoria 36. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di frutta

- 1 **Rubuslurm** – *Cooperativa Agricola La Diana*, Siena
- 2 **Lei Non Sa Chi Sono Io!** – *Birrificio Calibro22*, Montevarchi
- 3 **Mango IPA** – *Birra Puddu*, Santa Giusta

Categoria 37. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di castagne

- 1 **Du Maròn** – *Birrificio Claterna*, Castel San Pietro Terme
- 2 **Bastarda Rossa** – *Birra Amiata*, Castel del Piano
- 3 **Chestnut Copperpot** – *Birrificio del Vulture*, Rionero in Vulture

Categoria 38. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di miele

- 1 **Mielika** – *Baladin*, Piozzo
- 2 **Claus** – *Microbirrificio Birra Elvo*, Graglia
- 3 **Martellina** – *Mostodolce*, Vaiano

Categoria 39. Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide, con aggiunte di frutta

- 1 **LBR Sour Fruit** – *Birrificio Lambrate*, Milano
- 2 **Zero a Sette** – *Birrificio Revertis*, Sondrio
- 3 **Mastro Ciliegia** – *Piccolo Birrificio Clandestino*, Livorno

Categoria 40. Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide, senza aggiunte di frutta

- 1 **Oh Mammassoura!** – *Birrafon*, Romeno
- 2 **S.Exp III - Metempsicosi** – *Birrificio Artigianale Kamun*, Predosa
- 3 **Urban 21** – *Hofbrauerei Hubenbauer*, Varna



Categoria 41. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico salate e/o lattiche, di ispirazione tedesca

- 1 **Gose** – *Ritual Lab*, Roma
- 2 **Lost Paradise** – *Birrificio Artigianale Bondai*, Sutrio
- 3 **Funky Gose** – *Birrificio Collerosso*, Borgorose

Categoria 42. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve bianche

- 1 **IGA con Uve Bianche** – *Birrificio Artigianale Alba*, Canelli
- 2 **IGA** – *Soc. Agr. La Curtense Srl*, Passirano (Fraz. Monterotondo)
- 3 **Sciato Margot** – *Birrificio Un Terzo*, Pralungo

Categoria 43. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse

- 1 **IGA con Uve Rosse** – *Birrificio Artigianale Alba*, Canelli
- 2 **Sciato Rouge** – *Birrificio Un Terzo*, Pralungo
- 3 **Intrigata** – *Birrificio Barbaforte*, Folgaria

Categoria 44. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse o bianche, caratterizzate da note acide

- 1 **Selva Sour** – *Birra dell'Eremo*, Assisi
- 2 **Julitta** – *Batzen*, Bolzano
- 3 **Nature Viva 2021** – *Microbirrificio Opperbacco*, Notaresco

Categoria 45. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione libera e non rientranti in nessuna delle precedenti categorie

- 1posto (ex aequo): **Birra Santa** – *Birrificio del Forte*, Pietrasanta
- 1posto (ex aequo): **Cantina Giotto** – *Crak Brewery*, Camposampiero
- 2 **Tempura Crunch** – *Rebel's*, Roma
- 3 **Mundaka Zero** – *Crak Brewery*, Camposampiero



BIRRA AD ALTA BEVIBILITÀ



DIMONT

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



Arta Terme, Udine



www.birradimont.com



LE CONTEMPORANEE DEL FORTE

Thekla, in stile *DHIPA*, **Palatia**, l'*Italian Pils* e **Saskia** in stile *Gose*: queste le tre etichette della nuova linea Le Contemporanee che il Birrificio del Forte sta per lanciare. Le ultime due nate, Palatia e Saskia, sono state presentate a Beer&Food Attraction.

Le Contemporanee sono birre piacevoli, beverine e godibili, con gradazione alcolica contenuta, non impegnative, libere interpretazioni del Birrificio del Forte di alcuni degli stili che contrassegnano il mondo della birra contemporanea artigianale. Si tratta di una produzione principalmente in fusti, dedicata al consumo nei pub e nelle birrerie, che incontrerà il gusto di un pubblico giovane come quello degli appassionati di birra e dei clienti del birrificio toscano, che potranno godere di nuove sorsate che si affiancano alla produzione ormai classica - e pluripremiata - del Birrificio del Forte.

Alla linea si andranno ad aggiungere nuovi stili e referenze, nell'ottica di una produzione costante.

Palatia, *Italian Pils* - 4,7%

Birra prodotta applicando una luppolatura articolata di varietà mitteleuropee tradizionali e moderne. Ha vivace colore paglierino carico, attraversato da omogenee velature e coronato da una copiosa torretta di schiuma bianca. Al naso, consegna profumi di panificato a breve cottura, erba tagliata, pepe bianco, fiori di tiglio e scorza di cedro, mentre la sorsata si svolge coinvolgendo il palato in una corsa scattante, caratterizzata da una corporatura leggera, da una carbonazione pimpante e da un finale secco, in cui si esalta l'incisività di un piacevole, persistente amaro.



Saskia, *Gose* - 4,2%

Inspirata alle Gose tedesche, la Saskia ne interpreta lo spirito guardando a obiettivi di intensità sensoriale e di equilibrio complessivo. Basata su un impasto secco di malti d'orzo e frumento, riceve una canonica aggiunta di coriandolo e di sale marino. Ne risulta un colore paglierino tenue, delicatamente velato e guarnito da un sottile anello di schiuma bianca, esile ma fine nella grana. La tavolozza aromatica affianca note nitide di yogurt magro e panificato da pasta madre a un delicato agrumato e fruttato. Le stesse impressioni le troviamo al sorso, con una vibrante dorsale sapida e acida, attraversata da una bollicina briosa.



BIRRIFICIO
AGRICOLO
2 SORELLE

Scopri il nostro
birrificio al femminile
nel cuore delle Langhe

CHIANTI BREW FIGHTERS SEMPRE IN FERMENTO

O'Neany, Red Ale - 5% alc.

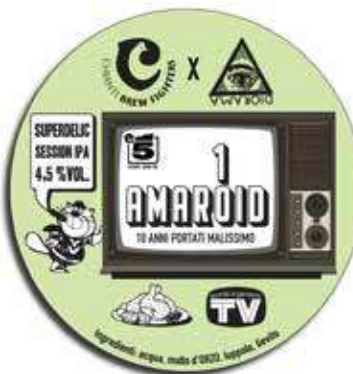


"O' nini!" - Così gli anziani ci chiamavano alla casa del popolo, da ragazzetti. Così noi adesso vogliamo rendere omaggio a quei ricordi giocando con il nome e creando una birra che dia il senso e la misura di quei giorni. Una Red Ale dal carattere maltato con delicate note di mou, nocciola e biscotto che richiama la semplicità, la spensieratezza, il bancone del pub (public house: casa del popolo, infatti) e la

compagnia degli amici. Una birra d'ispirazione irlandese che ci fornisce un assist perfetto per un gioco di parole sulla pronuncia: O'Neany, appunto.

Amaroid, Superdelic Session IPA - 4,5% alc.

Birra nata in collaborazione con il pub **Diorama** di Firenze per celebrare i "10 anni portati malissimo" del locale, è un tributo a uno dei luoghi più iconici della scena birraria fiorentina: un pub che ha sempre ricercato, sostenuto e valorizzato le piccole produzioni locali da una parte e le prestigiose birre di riferimento internazionali dall'altra, con caparbietà, competenza, e sempre tanta voglia di fare rete e divertirsi. La Amaroid è una *New Zealand Session IPA* da 4,5 gradi prodotta con il solo luppolo Superdelic: uno dei nuovi luppoli prodotti da NZ Hops Ltd, con potenti sensazioni citriche, tropicali, resinose, e di agrumi canditi. Secca, amara per forza di cose, dal sorso facile e spensierato.



2024
**BIRRA
DELL'ANNO**
UNIONBIRRAI



2024
**BIRRA
DELL'ANNO**
ORO

PRIMA CLASSIFICATA

BIRRE CHIARE, BASSA FERMENTAZIONE, BASSO GRADO ALCOLICO, DI ISPIRAZIONE TEDESCA E CEGA.

PRENDETELA PER ORO COLATO.

info@spaziobirra.it
birramezzopasso.it

Spazio Birra srl
Via Per Vittorito, 31
65026 - Popoli (PE)
+39 348 7298483



MEZZOPASSO

◦ il lato buono della birra ◦

Maga Nuce da Terre di confine

Sulle colline di Cercemaggiore, soffia un vento che ha il sapore di molti dialetti. Si incrociano storie, vite, terreni e appassionati coltivatori che danno alla terra quel rispetto che la nutre, anche più dell'acqua. Tra quelle curve sconnesse di terre, avvolte da una patina che pare fabbricata con la nostalgia dei tempi andati, c'è un gruppo di persone che vive in totale armonia col territorio, una simbiosi che ben presto si è trasformata in vera sinergia. Su quel terreno soffia un alito di magia, un'antica credenza popolare che s'è fatta tradizione da tramandare e coltivare, proprio come la terra. E in quella terra è stata seminata un'idea, dai capelli rosso fuoco ed un sapore inconfondibile. Ci nasce lo zafferano su quelle colline, ed il verbo nascere non è usato a caso, perché la sua crescita viene seguita in maniera scrupolosa, dal primo all'ultimo giorno prima della raccolta.

"Ricordo ancora quel giorno, mentre passeggiavo al tramonto



nella tenuta di famiglia, - racconta Rosanna Vigorito, CEO di Terre di Confine - in cui ebbi la visione di quella che sarebbe diventata Maga Nuce, la nostra maga. Mi godevo le ultime carezze del sole, quando sulle guance arrivò un'improvvisa folata di vento, forte al punto giusto da spettinarmi. Mi venne in mente un vecchio racconto popolare, che tante volte avevo già sentito in quelle zone".

*«Unguento unguento
portami al noce di Benevento
sopra l'acqua e sopra il vento
e sopra ogni altro maltempo.»*



Questa l'antica formula usata da donne accusate di stregoneria già nel lontano VII secolo nell'antico Sannio. Un richiamo che Maga Nuce ha voluto rievocare nel suo sapore: misteriosa, esotica, intrigante. Con questi elementi nasceva una birra che desiderava essere unica, una proposta differente sul panorama delle birre artigianali, memorabile al primo assaggio, folgorante a prima vista con un packaging che è il suo miglior biglietto da visita. *"I capelli rosso zafferano, i tepali ad adornare il viso, la sensualità avvolgente che solo una birra speciale può racchiudere"* spiega Rosanna, mentre osserva con occhi innamorati la sua maga impressa tra le curve di una bottiglia.

Passione per il territorio, studio della tradizione, ricerca di nuovi sapori e incessante sperimentazione sono alla base di tutta la filosofia dell'azienda, che con lo zafferano è riuscita a declinare una linea di prodotti unica, tra cui un Gin (Euginio) ed un liquore allo Zafferano (l'Amor). Disponibile nei formati da 33 cl e da 75 cl, Maga Nuce ha proprio lo stesso effetto di un alito di vento sulla faccia al tramonto: un'inspiegabile sensazione di piacere.



Arrivano le "tartare"

È una gran bella invasione questa delle tartare che niente hanno a che vedere, pur in un gioco di parole, con l'aggressività dei Tartari, anzi, la "tartare" è un piatto delicato e leggero, versatile perché può essere servito come antipasto o secondo piatto. Fondamentale la qualità della carne o del pesce che, lo ricordiamo, non devono essere tritati ma tagliati finemente a coltello. Il sapore e l'eleganza di una tartare nascono poi dagli ingredienti con cui viene arricchita... e qui Demetra dimostra perfettamente la sua Authentic Food Passion. Gustate con gli occhi queste ricette ed accingetevi a gustarle anche al palato: la tartare è veloce da preparare!

Tartare di Tonno Marinata al Mango, Frutta, Verdura e Maionese alla Curcuma e Zenzero

Ingredienti per 4 persone: 320g tartare di tonno, 60g Condimento al Mango, 240g frutta e verdura fresca, 8 Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce, 60g Maionese, q.b. Olio Extra Vergine di Oliva, q.b. Fiocchi di Sale Marino - Essiccati al Sole, q.b. Semi di Sesamo Sgusciati - Interi, q.b. Semi di Sesamo Nero - Interi, q.b. Curcuma Macinata, q.b. Zenzero Macinato



Aromatizzare la maionese con zenzero e curcuma. Condire la tartare con il condimento al mango, i fiocchi di sale e l'olio. Impiattare la tartare con frutta e verdura a piacere, i peperoncini gocce rosse, alcune gocce di maionese e decorare con i semi sesamo.

Tartare Vegetariana

L'illusione della carne in un gioco provocatorio tra cous cous e colorate verdure.

Ingredienti per 4 persone: 160g cous cous, 160g Barbabietole Rosse a Fette, 100g Crema di Carciofi, 50g formaggio spalmabile, 30g Peperoni Arrostiti, 10g Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole,



30g Melanzane Grigliate, 30g Zucchine Grigliate, Capperi di Roccia al Sale, Olive Nere a Rondelle, Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp", q.b. sale e pepe

Frullare la barbabietola con dell'acqua e con l'aiuto del colino ricavare 160g di succo. Portare a ebollizione, aggiustare di sale, versare il cous cous, togliere dal fuoco e sgranare con dell'olio. Tagliare le verdure grigliate, aggiungere i capperi, le olive e i pomodori, cappare il tutto con alla base il cous cous. Accompagnare l'insalata con la spuma realizzata con la crema di carciofi e formaggio spalmabile e decorare con la crema di aceto classica.

Tartare sulla Luna

Ingredienti per 4 persone: 600g filetto di manzo, q.b. Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry, q.b. Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali di Sicilia, q.b. Frutti del Capperi in Olio di Girasole, q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva, q.b. Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce, q.b. Olio Extra Vergine di Oliva, q.b. Pepe al Limone, q.b. caprino



Battere il filetto a tartare e insaporire con l'olio extravergine e la miscela di pepe al limone.

In un piatto piano con l'aiuto di due coppapasta dare la forma a luna e completare con i pomodorini, i capperi, le acciughe, le olive, i peperoncini e fiocchetti di caprino. Guarnire con una salsa a piacere.



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

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, "dalla terra in cucina", dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un'attenta selezione di funghi, carciofi, peperoni e altre specialità conservate in innovative confezioni... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni piatto diventi straordinario.**

Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Aria di novità tra i prodotti a marchio Svevi!

Dopo un **Beer & Food Attraction** scoppiettante, dove chi è passato a trovarli ha già avuto modo di vedere e assaggiare le **novità 2024** del loro catalogo, è giunto il momento di raccontare ai nostri lettori qualche nuova chicca **esclusiva**...

Chi conosce l'azienda Svevi sa che le **piace lanciare per primi sul mercato**



prodotti inediti, unici e al contempo gustosi e sempre di qualità.

Ecco quindi che dalla **ricerca** delle ricette d'oltreoceano è nato il **"Bacon Canadese"**.

Se dici bacon tutti pensano come prima cosa alla pancetta grassa e goduriosa ma non esiste solo quella, in **Canada** la versione che va per la maggiore è più **magra e**

raffinata. Nel **laboratorio interno di produzione** di Svevi è stata seguita la **ricetta tradizionale**, lavorando la lonza di suino, **speziandola, affumicandola e marinandola con lo Sciroppo d'Acero**.

Il risultato vi piacerà. Ricorda per molti versi un prosciutto affumicato ma con un quid in più dato dalla dolcezza e profumo dello sciroppo.

Da Vancouver a Montreal è un must nei piatti e panini da colazione, provatelo affettato (e se preferite stemperato sulla piastra) nel **panino Bagel** con uovo strapazzato, formaggio e abbondante **Niagara sauce!** Altra novità è appunto la **Nia-**



gara sauce, caratterizzata dalla spiccata dolcezza e dalla leggera nota senapata, che si sposa alla perfezione con il Bacon Canadese ma anche con tutte quelle car-

ni dalla reazione di Maillard, come gli **hamburger** classici e i tanto di moda **Smash Burger**.



Non vi resta quindi che provarli, magari insieme al nuovissimo **Panino "tipo 0" da Hot Dog**, spedito in comode confezioni ATM, o ai tanto amati formaggi olandesi.

Ma le novità non finiscono qui e vi invitiamo a scoprirle insieme al resto del catalogo Svevi sul sito www.svevi.com



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

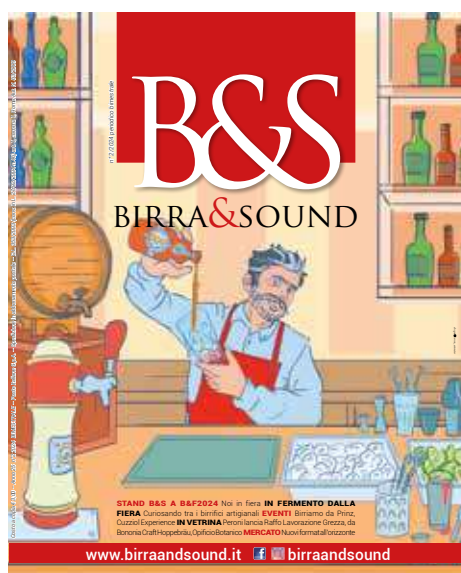


1679

EICHBAUM

Eichbaum Privatbrauerei GmbH & Co Kg
Kafertaler Straße 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



Anno 25 n°2 - 2024

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extramoenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

amministratore@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Marcella Fucile

Roberta Ottavi

Chiara Andreola

Giuditta Nervi

Guja Vallerini

Daniilo Piperi

Milena Lelli

Aida Rossi

Matteo Fiorucci

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Disegno copertina di Lorenzo Prioli

lorenz Animator@gmail.com

IG lorenz Animator

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Donizetti 49 - Perugia (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Tipolitografia Federici snc

Via Adda, 3

05100 Terni

Per la vostra pubblicità:

info@birraandsound.it

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96 le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del periodico consistono nell'assicurare una informazione specializzata a soggetti identificati per la loro professione. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti ai sensi dell'art. 13 il diritto in qualsiasi momento e del tutto gratuitamente di consultare, far modificare o cancellare i suoi dati.

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

Registrazione del Tribunale di Perugia

n°43/2000 del 10/10/2000



In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Birra Amarcord.....	Pag 7
www.amarcord.it	
Birra Forst	Pag IV
www.birraforst.it	
Birra Viola.....	Pag 67
www.birraviola.it	
Birrificio 2Sorelle.....	Pag 64
www.2sorelle.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 13
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 63
www.birradimont.com	
Birrificio Mezzopasso.....	Pag 65
www.birramezzopasso.it	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 15
www.bitburger-international.it	
Bononia	Pag 21
www.bononiamarketing.it	
Brauerei Hauf	Pag 57
consulenzabirra@gmx.at	
B&S WEB.....	Pag 39
www.birraandsound.it	
Demetra	Pag 69
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei	Pag 71
Tel. 06.59876467	
Flötzingher	Pag 8
andrea.dalessandro@floetzingher.de	
Giomari Futility	Pag 24
www.futility.it	
Globo Beverage	Pag 17
Tel. +39 340 8975748	
G.S.D.I.	Pag 36/38
www.distribuzioneitalia.it	
Haacht	Pag 4
www.haacht.com	
HB München	Pag II
Tel. +49 8992105/0	
Julia Gas	Pag 18
Tel. +39 335 6603521	
KIEM	Pag 5
www.birrekiem.com/it/	
Kühbacher.....	Pag 53
www.kuhbacher.com	
Maisel's & Friends	Pag 19
www.maiselandfriends.com	
Maxlrainer	Pag 6
www.maxlrain.de/it	
Opificio Botanico	Pag 49
www.opificiobotanico.com	
QBA.....	Pag III
www.qualitybeeracademy.it	
Samuel Smith.....	Pag 27
supinoluciano@tiscali.it	
San Geminiano.....	Pag 9
www.sangeminiano.it	
Svevi.....	Pag 70
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft	Pag 31
www.tebsdraft.com	
Terre di Confine.....	Pag 66
www.terrediconfine.it	
Ustersbacher	Pag 20
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 63
www.vdglass.it	
Vin Service	Pag 26
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



DONKER/DARK/BRUNE

BELGIAN DARK ALE Alc. **8%** vol.



Scura con aromi di cioccolato, caffè e caramello e una schiuma cremosa.

Una birra che lascia un'impronta indelebile!



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOBEREMEGLIO

Seguici su:



QBA **QUALITY
BEER
ACADEMY**


by RADEBERGER GRUPPE ITALIA


UNA FORMAZIONE DEDICATA.
QUESTA È **FORST**.



Condividiamo con tutti i nostri **partner** una **cultura birraria** d'eccellenza,
attraverso **formazione continua** e **corsi dedicati**, per trasformare
ogni nostra birra in un'**esperienza unica**.



 BirraForstBier

 forstbeer

LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

www.forst.it

www.beviresponsabile.it