n° 3/2024 periodico bimestrale

B&S

BIRRA&SOUND

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

LOCALI Al Vecchio Mulino Club a Genzano, Crossroad Saloon a Bari **ON THE ROAD** In tour con Di.Be.R. Bevande **IN VETRINA** Amarcord 2024, Brasserie St-Feuillien, Maisel & Friends **FORMAZIONE** Il sobrio mondo delle birre analcoliche **DALLA CUCINA** Bugin Turin Food Gin, Lo street food di Demetra, Con Svevi grigliate e biergarten

www.birraandsound.it birraandsound

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

di Matteo Leone

B&S

VACANZE BIRROSE

La bella stagione sembra finalmente arrivata ma il sembra è d'obbligo perché, come banalmente si dice, il tempo è impazzito. Tutti sappiamo di esserne, ognuno per la propria parte, responsabili ma preferiamo dimenticarlo. Aspettiamo quindi l'agognata estate per un meritato riposo, certo, non più un mese di vacanza come in tempi ormai lontani, la maggior parte degli italiani si accontenta di una settimana, meglio se organizzata molto prima per sfruttare i vantaggi economici offerti da agenzie di viaggi, aziende di trasporto e strutture alberghiere. Noi ci auguriamo che la calda estate faccia aumentare i consumi di birra per la buona salute del nostro settore horeca. Un'idea di vacanza, modello di relax ormai affermato, è il turismo birraio. Ideale per beerlovers e curiosi alla ricerca di nuovi posti e gusti, rilassante e divertente, culturale e godereccia e soprattutto, data la situazione economica che preoccupa un po' tutti, di buona economia. Visitare birrifici, vedere come si fa la birra, essere guidati in degustazione, scoprire gli innumerevoli abbinamenti birra-cibo… ce lo possiamo permettere. Se poi non vogliamo rinunciare ad un viaggio all'estero, potremo scoprire tante varietà di birra a seconda dei luoghi dove siamo diretti e apprezzarne gli aspetti economici. Se fosse proprio il risparmio a guidare la scelta vacanziere degli amanti della birra, magari con voli low-cost? Sapere che a Tbilisi, in Georgia, mezzo litro di birra costa un euro e qualche centesimo potrebbe essere l'input per un viaggio alternativo alle solite rotte turistiche; fra gli itinerari più classici e pur sempre birrosi ci sono Sofia in Bulgaria, Skopje in Macedonia, Sarajevo in Bosnia Erzegovina, Budapest in Ungheria e Praga in Repubblica Ceca… i prezzi non superano mai i 2 euro e le città son tutte ricche di storia e piene di attrazioni. Per la Francia c'è tempo… Parigi "val bene una messa" ma non una birra… troppo cara!

SOMMARIO

14 BACK

• **Ustersbacher premiata a Berlino** con il Premio d'Onore Federale.

16 ANNIVERSARY

• **Veltins Jubileum**: 200 anni di arte della birra e di innovazione.

18 MERCATO

• **La ristorazione guarda al futuro**. Dati dal ***Rapporto Ristorazione 2024*** di ***FIPE-Confcommercio***.

22 LOCALI

• A Genzano di Roma il vero spirito del pub **Al Vecchio Mulino Club**.

• A Bari, un locale western con birra ***HB München***: **Crossroad Saloon**.

26 ON THE ROAD

• **In tour con Di.Be.R. Bevande, visitando** Il Ventennale di Vittorio Veneto, l'Homeless Pub di Sacile e I Balordi delle Quattro Strade a San Fior.

30 IN VETRINA

• **Amarcord 2024:** ***nuovo look, nuove birre, nuove emozioni***.

• **Brasserie St-Feuillien**. *Tradizione miscelata ad eleganza*.

• **Maisel & Friends**, molto più di un birrificio con ottime birre… è un piccolo mondo in cui passato, presente e futuro si incontrano.

38 SPECIALE DISTILLATI

• **Ancora "girowhiskando"**. Si conclude il nostro giro del mondo alla scoperta geografica del whisky ma non finisce qui il nostro parlar di questo distillato.

42 ATTREZZATURE

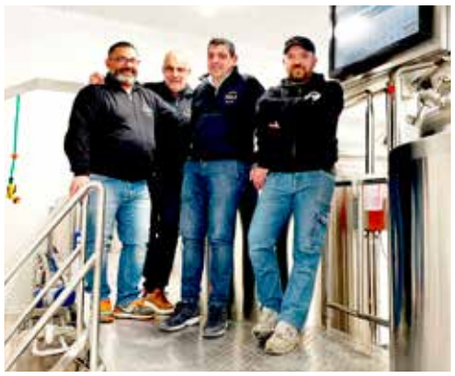
• **A tutto ghiaccio con ITV Ice Makers**: vari tipi per esigenze diverse.

44 BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature: **Xcellent Beers** e **Rinasce Birra Bader**.

• Dentro la cotta: novità brassicole.

• A Thiesi (SS) **Birrificio Isola**.



50 FORMAZIONE

• **Il sobrio mondo delle birre analcoliche**. Un'anticipazione del seminario "Birre di tendenza con poco e senza alcol" che Stefan Grauvogl di Arte-Bier terrà all'Accademia Doemens.

Doemens

52 ARREDI

• **Daxì all'esterno del locale**, unico dal punto di vista pratico ed estetico.

utility
PLAY SMART

54 DALLA CUCINA

• **Bugin Turin Food Gin**: il Gin che unisce mixology, cucina e barbecue.

• **Lo street food di Demetra**

• **Estate, grigliate e Biergarten**: occorre dotarsi delle specialità Svevi.

60 OSSERVATORIO

• A Forlimpopoli, **Acquisti & Bartolomei**, azienda distribuzione beverage alla quinta generazione.

• **Il NO di Ichnusa** all'abbandono delle bottiglie di vetro nell'ambiente.

CHARLES QUINT

DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

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

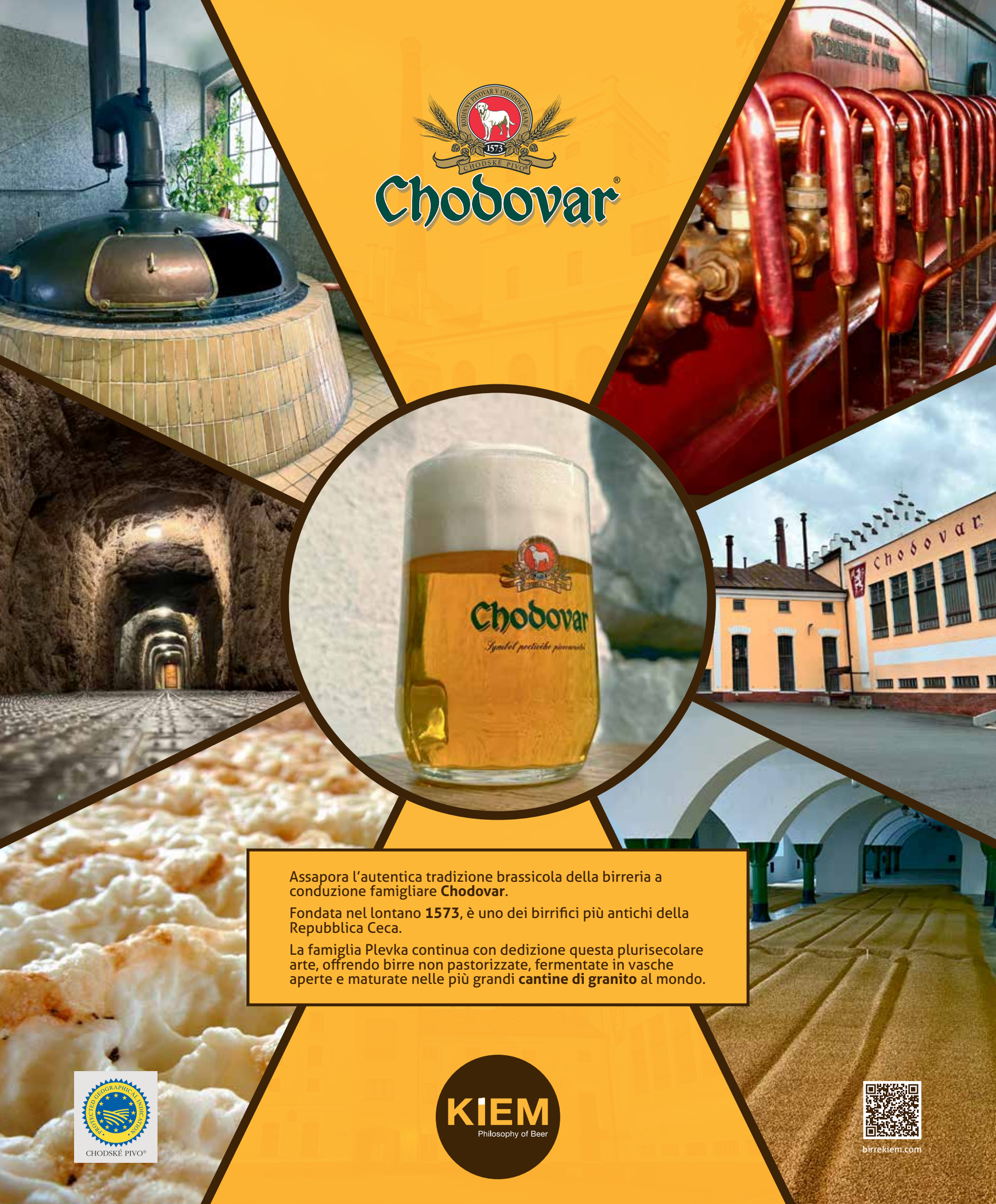
www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

THERESIANER PARTNER BEVERAGE DI ABKS BREAK TIME

A un anno dall'apertura del Padel Palace Milano, ha inaugurato il 23 marzo **Alessandro Borghese Kitchen Sound Break Time**, il nuovo bistrot firmato da Borghese che completa la struttura indoor dedicata agli appassionati di padel, rendendola un polo di attrazione per sportivi e amanti della buona cucina nel capoluogo meneghino. Theresianer è partner beverage di questa nuova avventura gastronomica ad alto concentrato di sportività. Una **selezione di birre Theresianer alla spina** accompagna le prelibatezze gourmet servite nel bistrot adiacente ai campi, per momenti tra convivialità e agonismo. Lo chef Alessandro Borghese, socio di Padel Palace insieme a Diletta Leotta, Gabriele Corsi, Max Giusti e Umberto Chiaramonte, dichiara: *Abbiamo pensato di offrire ai giocatori di padel che frequentano il centro una proposta di cucina gustosa e dinamica, in linea con il contesto e con le esigenze di chi ha speso molte energie in campo. Per questo nel nostro bistrot contemporaneo si possono trovare piatti semplici, ma di sostanza, preparati con ingredienti di qualità. Insieme ai miei piatti ci saranno anche delle proposte del mio amico Joe Bastianich.*

Il relax, assicurato da comode sedute e divanetti, può contare anche sulla vivacità delle birre Theresianer alla spina: **Premium Lager,** la bionda per eccellenza, delicatamente dolce, morbida ed equilibrata e l'intensa **IPA** caratterizzata da amaro spiccato ma bilanciato, accompagnato da un profumo esplosivo di agrumi e fiori.



Assapora l'autentica tradizione brassicola della birreria a conduzione famigliare **Chodovar**.

Fondata nel lontano **1573**, è uno dei birrifici più antichi della Repubblica Ceca.

La famiglia Plevka continua con dedizione questa plurisecolare arte, offrendo birre non pastorizzate, fermentate in vasche aperte e maturate nelle più grandi **cantine di granito** al mondo.

PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION
CHODSKÉ PIVO®

KIEM
Philosophy of Beer

birrekiem.com

NATYS E SEPOY BEVERAGES

Natys lancia la linea completa di toniche e **Mixers Sepoy&Co** prodotta alle pendici dell'Himalaya, pluripremiata in tutto il mondo sia per il Design che per il Gusto. Dopo alcune anticipazioni, Sepoy&Co, presentata al Roma Bar Show partecipando come espositore allo stand Natys, è la linea premium di Toniche e Mixers indiane, una linea a contenuto di zucchero molto basso, inferiore ai 5 gr/100 ml.

L'accordo Sepoy Beverages e Natys prevede la distribuzione in esclusiva per l'Italia e diversi paesi europei; la linea si inserisce sinergicamente tra i marchi già presenti nel portafoglio Natys dedicati al canale ho.re.ca. ed al mondo della mixology. La linea di Mixers è composta dalle **Toniche** a ***Ibisco***, ***Pompelmo***, ***Fiori di Sambuco*** e, naturalmente, la classica ***Indian***, oltre che da ***Soda***, ***Ginger Beer*** e ***Ginger Ale*** per finire con le ***limonate alla Rosa rosa*** e ***Classica***, per un totale di nove referenze.

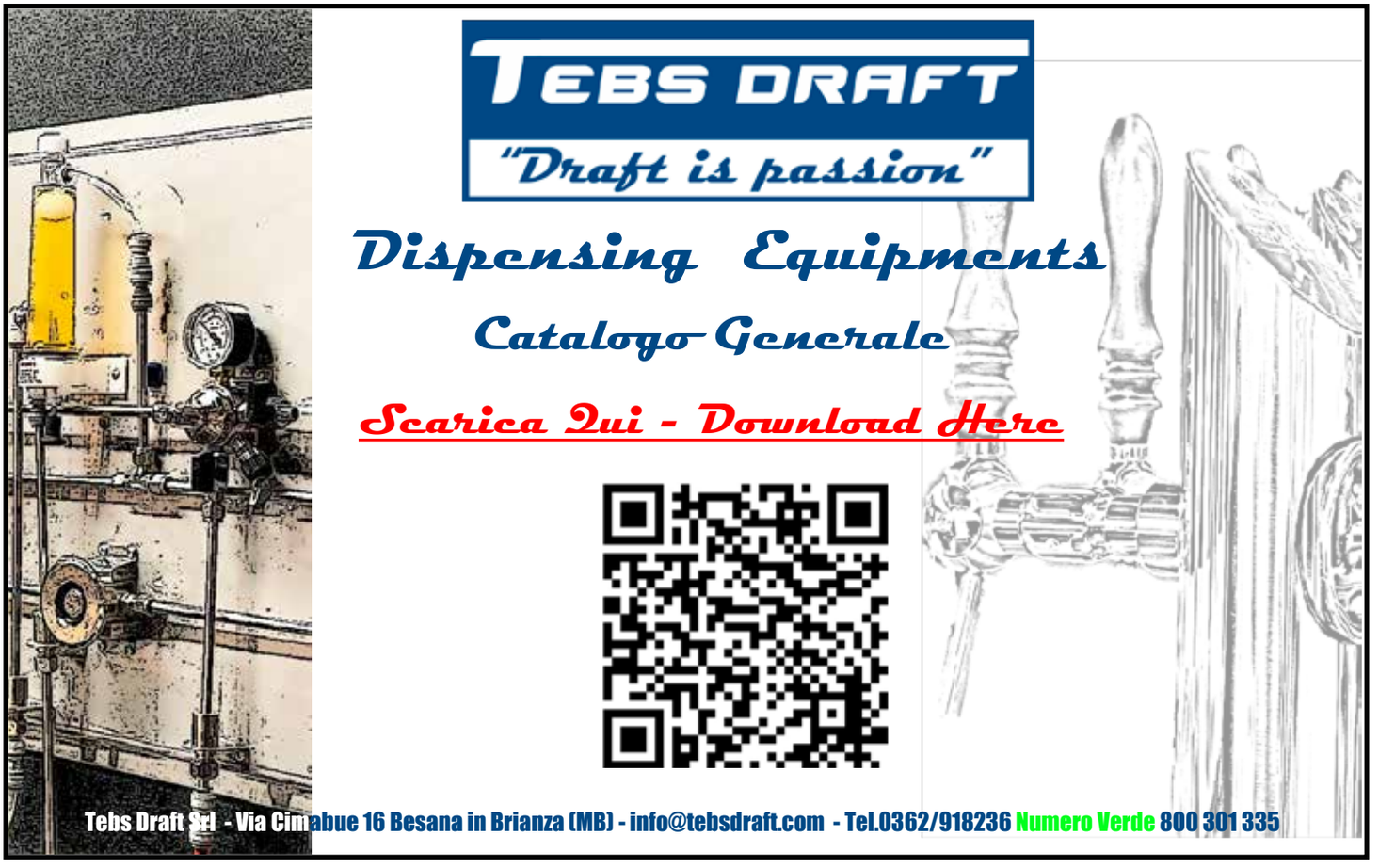
I sapori di Sepoy hanno superato una serie di rigorosi test di gusto, ottenendo per tre anni consecutivi il Superior Taste Award, l'ambito riconoscimento assegnato dal prestigioso International Taste Institute, Bruxelles.

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.
SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER
/BirraForstBier
@forstbeer
LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.
www.forst.it
www.beviresponsabile.it

THE GARDENER, IL GIN DI BRAD PITT

È un tripudio di aromatiche e agrumi nato dalla creatività dell'attore hollywoodiano unita alle competenze della famiglia Perrin, punto di riferimento per la produzione di grandi vini nella Valle del Rodano, e di un mito del mondo dei distillati, Tom Nichol, ex mastro distillatore Tanqueray, con oltre quarant'anni di esperienza nell'arte del gin.
The Gardener è un gin elegante, fresco e senza tempo. Botaniche di altissima qualità, tra le quali emergono ginepro, angelica, coriandolo e liquirizia, a cui si unisce la freschezza di agrumi come il pompelmo e l'arancia, sia dolce sia amara provenienti dal cuore della Costa Azzurra. Al naso si percepisce piacevole aroma di ginepro e un leggero sentore di arancia, con un ricordo di ribes nero; il gusto è armonico e avvolgente, con le note di agrumi e ginepro in perfetto equilibrio ad accarezzare il palato con eleganza sino al finale morbido, lungo e persistente.

The Gardener è un tributo alla Costa Azzurra, della quale evoca i profumi ma anche il colore, nell'azzurro cristallino che lo contraddistingue. Anche la bottiglia è un omaggio al mare che lambisce il sud della Francia.



Soleya
Saison

RITORNA LA SAISON BRAUFACTUM

SOLEYA

Il suo spirito estivo si rispecchia nella sua **fresca leggerezza** e dai suoi profumi ed aromi che nascono dalle varietà di luppolo e dai malti d'orzo e di frumento utilizzati. Fresca, frizzante ma dolcemente morbida con note fiorite e fruttate.

SAISON • 6,5°

QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOBEREMEGLIO

Seguici su:

QBA QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

STOCK SPIRITS ITALIA E 697SRL

Stock Spirits Italia, la storica azienda italiana, oggi tra i leader nel settore dei liquori nell'Europa Centro-Orientale, ha siglato un **accordo con 697SRL** per la distribuzione esclusiva sul mercato italiano dei **brand OSCAR.697 Vermouth** & **GINROSA Bitter**. **Quattro le nuove referenze premium** che entrano ora a far parte del portfolio di oltre 100 prodotti di qualità di Stock Spirits, che consolida così l'offerta, principalmente rivolta al canale Ho.Re.Ca. & Mixology, nel segmento Aperitivo: i tre vermouth storici di Torino *Vermouth Rosso*, *Bianco* ed *Extra Dry* di Oscar.697, il brand nato nel 2013 a Milano per rappresentare il Made in Italy contemporaneo, e *GINROSA Bitter*, l'aperitivo rosa che prende il nome dallo storico bar milanese in cui è nato alla fine dell'Ottocento, conservando nei decenni un gusto di grande contemporaneità.

NUOVO LOOK, NUOVE BIRRE, NUOVE EMOZIONI!

birraamarcord.it

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

dal 1997
Amarcord
AMA LA BIRRA

GUIDA ALLE BIRRE D'ITALIA 2025 DI SLOW FOOD EDITORE

È **la più importante guida del settore brassicolo artigianale in Italia**. La *Guida alle birre d'Italia* pubblicata da Slow Food Editore sin dal 2008, ogni due anni presenta ad appassionati, addetti ai lavori e al mondo dei consumatori più in generale un quadro della migliore produzione nazionale, assegnando premi e riconoscimenti ai migliori birrifici, alle birre che sono state più apprezzate dagli autori della guida, ai sidri più buoni e ai locali eccellenti dove bere e comprare queste eccellenze. Il palcoscenico della **presentazione nazionale**

della nona edizione della *Guida alle birre d'Italia* è stata **Brescia** che ha vissuto due giorni di iniziative dedicate al mondo della birra artigianale con protagonisti, a fianco degli autori della guida, i migliori produttori italiani con le loro etichette più iconiche e rappresentative. Non è stata una semplice presentazione ma, come ha sottolineato il **curatore** della *Guida alle birre d'Italia*, **Eugenio Signoroni**, *è stata un'occasione unica per tutti gli appassionati per scoprire il meglio dell'Italia Birraria secondo Slow Food… ed anche per riflettere sull'intera filiera della birra, dalla produzione delle materie prime fino alla somministrazione e alla vendita della bevanda finita*.

VENTURO APERITIVO MEDITERRANEO

La rivoluzione dell'aperitivo si tinge di blu con **VENTURO Aperitivo Mediterraneo**, il nuovo liquore base per l'aperitivo creato dal team innovation di **Diageo** e ispirato alla bellezza e all'eleganza dei profumi e dei sapori delle coste del Mediterraneo. Un liquore innovativo lontano dai soliti bitter con un inedito color turchese a ricordare le acque del Mediterraneo, che determina l'identità di VENTURO e dei suoi ingredienti come i limoni italiani, il sale marino, il rosmarino e la camomilla blu.
Frutto di oltre due anni di ricerca e affinamento, VENTURO è un marchio inedito per la categoria, "nato" e prodotto in Italia. VENTURO soddisfa i sensi con la sua eleganza espressa anche nella veste grafica della bottiglia, sintesi visiva di tutti gli elementi di raffinatezza e stile italiano: una palette di sfumature tra il blu e il verde, rilievi tattili leggeri ed eleganti, dettagli dorati e motivi sinuosi che richiamano le onde del mare e i pavimenti in marmo pregiato delle più belle terrazze affacciate sul mare. Un inno allo stile e alla convivialità italiana a partire dal perfect serve, il VENTURO Spritz, che rivisita l'iconico Spritz conferendogli tutte le tonalità turchesi e smeraldo del Mediterraneo. Una ricetta semplice 1:1:1 che mescola 50ml di VENTURO, 50ml di Vino frizzante Brut e 50ml di Soda guarnita da abbondante ghiaccio e servita in un calice da vino con una crosta di sale marino su metà bordo per consentire l'assaggio con o senza sapidità aggiunta.

HB
MÜNCHEN

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

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

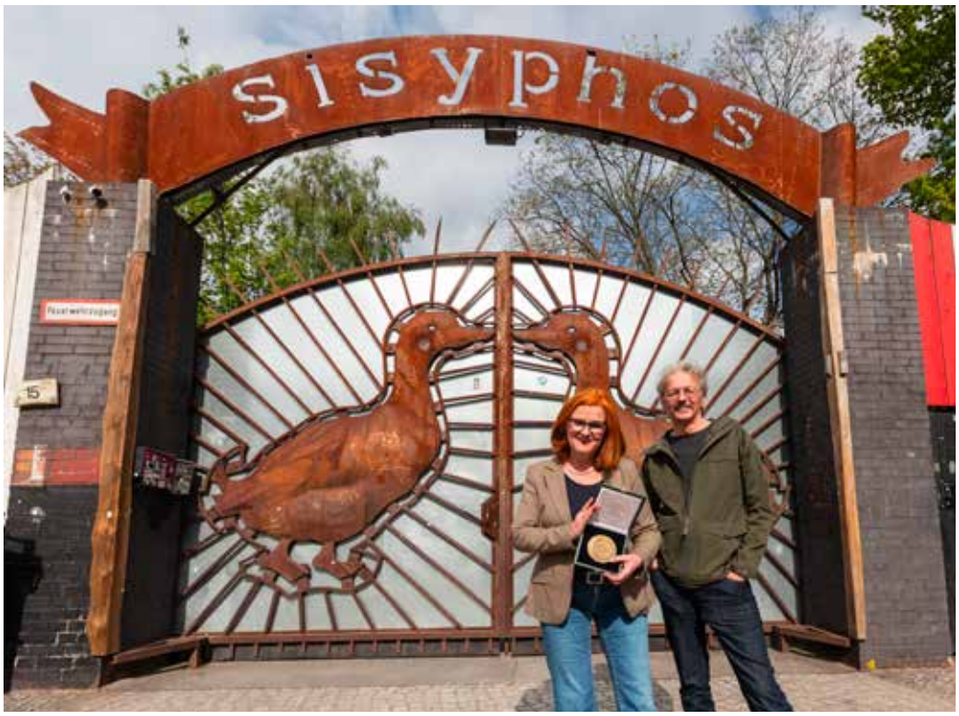
Ustersbacher premiata a Berlino

Si potrebbe pensare che sia una consuetudine che una delegazione del birrificio Ustersbacher si rechi a Berlino per ricevere il premio onorario federale. Eppure ogni anno è una nuova sfida produrre birre della massima qualità e con un gusto costante. Perché a differenza del vino, gli intenditori di birra si aspettano che la loro birra abbia sempre lo stesso sapore. Eppure il luppolo e il malto non sono affatto gli stessi ogni anno. Qui il clima gioca un ruolo importante e l'agricoltura immette continuamente sul mercato nuove varietà di orzo da malto, mentre spesso le varietà collaudate non vengono più coltivate.
Il mastro birraio deve far fronte a fattori imponderabili, per questo è importante mettere a punto le singole fasi di produzione e adattarle sempre in modo da ottenere il risultato desiderato. Non c'è molto margine perché gli ingredienti sono sempre gli stessi, nel rispetto della Legge di Purezza: luppolo e malto, acqua e lievito. Acqua e lievito non possono essere cambiati, si può agire solo sul processo di produzione. Si gioca con le temperature e con i cosiddetti riposi,

Stephanie Schmid e Wolfgang Dahnke

sono livelli di temperatura che devono essere mantenuti per un certo tempo affinché alla fine si crei una stagionatura perfetta. Nella cantina di fermentazione sono importanti la durata della permanenza e la temperatura, cioè un buon raffreddamento.

Anche quest'anno i mastri birrai di Ustersbach hanno fatto tutto bene e sono stati invitati a Berlino dove, in quella che fu la cassaforte di una banca, viene assegnato il Premio d'Onore Federale. Come dichiara Hubertus Paetow, Presidente DLG: *la scelta di questa location testimonia il valore del premio la cui consegna accerta l'alta qualità delle birre valutate e testate da esperti indipendenti.* L'invito a Berlino è giunto da parte del Ministero federale dell'agricoltura e dell'alimentazione con appuntamento il 24 aprile quando il ministro federale Cem Özdemir ha consegnato l'ambita medaglia e il certificato alla **direttrice del birrificio Stephanie Schmid** e al primo **mastro birraio Wolfgang Dahnke**. Il ministro Cem Özdemir ha sottolineato: *è un onore per me riconoscere l'eccellenza dei produttori agricoli e alimentari tedeschi qui, nel cuore di Berlino. Sono particolarmente soddisfatto del crescente impegno dei consumatori non solo verso la qualità ma anche verso la sostenibilità.* A felicitarsi nel rivedere premiato il team di Ustersbach è stato Thomas Burkhardt, rappresentante DLG per il settore bevande.



È evidente che i mastri birrai di Ustersbach conoscono il loro mestiere, non per niente sono a Berlino per la decima volta.

Il viaggio a Berlino è stata anche l'occasione per il team del Birrificio di visitare alcuni luoghi particolarmente interessanti della città: una visita all'***Holzmarkt***, nuovo quartiere creativo e colorato costruito sulle rive della Sprea, poi una fermata al ***Sisyphos*** "*per farci capire che vale la pena impegnarsi quotidianamente per ottenere la massima qualità*", afferma il mastro birraio Wolfgang Dahnke. Infine una visita all'***Illuseum***, luogo di affascinanti illusioni ottiche, ma per Ustersbach Team c'è stata una realtà: il Premio d'Onore Federale. E un'ulteriore certezza per gli intenditori di birra: chi beve le specialità Ustersbacher sa di gustare birre eccezionali di altissima qualità

Così commenta Stephanie Schmid: *questo nuovo premio ci onora ma non ci basta, vogliamo portare sempre più in alto la Ustersbacher! Un brindisi a tutti, ovunque siate. Prost!*

Il birrificio C. & A. Veltins attraverso i secoli: uno sguardo al birrificio moderno di oggi e al suo sfondo nostalgico del 1960.

200 ANNI DI BIRRIFICIO C. & A. VELTINS -

UN ANNIVERSARIO ALL'INSEGNA DELL'ARTE DELLA BIRRA E DELL'INNOVAZIONE

200 anni di cultura della birra, artigianato e tradizione viva caratterizzano la storia di successo del birrificio C. & A. Veltins. Quest'anno l'azienda sotto gestione familiare festeggia il suo orgoglioso 200° anniversario e allo stesso tempo ha registrato il fatturato più alto della sua storia. I dati evidenziano un'impressionante strategia di crescita focalizzata sul valore, che ha sostenuto l'azienda nonostante un periodo di bassi consumi e continua a proiettarla verso un futuro promettente con rinnovato ottimismo. Anche la continua espansione nei mercati esteri è una parte essenziale della strategia orientata al futuro del birrificio C. & A. Veltins.

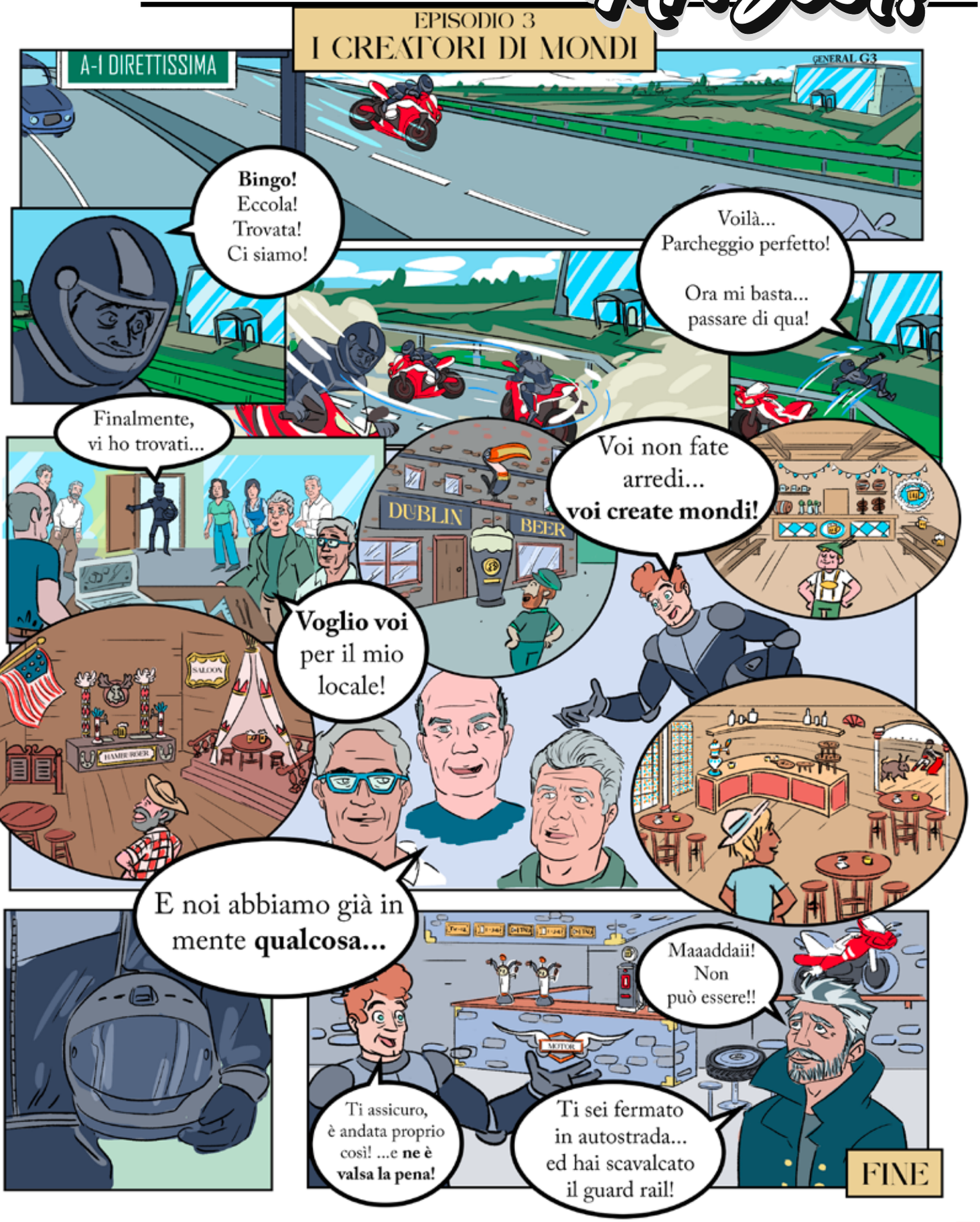
BIRRIFICIO FAMILIARE DI QUINTA GENERAZIONE

Nel 1824, Clemens Veltins pose la prima pietra e iniziò a produrre birra a Meschede Grevenstein in conformità alla legge tedesca sulla purezza. Oggi il birrificio privato è uno dei più moderni d'Europa e da allora è gestito dalla famiglia Veltins, giunta alla quinta generazione. Le basi di questa storia di successo sono la passione per l'arte della produzione di birra artigianale, la volontà di innovare, la forza di investire, la visione imprenditoriale e una cultura aziendale caratterizzata da spirito di squadra e dai più alti standard qualitativi in egual misura. Dalla sua fondazione nel 1824, il birrificio privato si è trasformato in un'azienda di tendenza che non solo coltiva la tradizione, ma colpisce anche per l'innovazione e la forza del marchio. La domanda per la gamma di prodotti del birrificio di famiglia sta aumentando anche nei paesi vicini. Veltins ha una presenza dal Nord al Sud nel mercato italiano. Il team di esportazione del birrificio si affida a partnership locali e a un approccio personalizzato, soddisfacendo così le preferenze degli stimatori di birra nel bel paese.

INVESTIMENTI NEL FUTURO E NELL'AMBIENTE

L'anniversario del birrificio C. & A. Veltins non segna solo uno sguardo al passato, ma anche un chiaro sguardo al futuro. Per essere equipaggiata al meglio nel lungo periodo, la fabbrica di birra C. & A. Veltins ha investito 400 milioni di euro nell'ampliamento della sua sede centrale di Grevenstein. Il birrificio C. & A. Veltins sta attuando una vasta trasformazione del suo approvvigionamento energetico, in linea con il suo impegno per un futuro sostenibile e il raggiungimento della neutralità climatica. In questo contesto, prevede di effettuare significativi investimenti a due cifre nel medio termine. L'offerta sostenibile si concentra principalmente sul fotovoltaico e sull'energia eolica. I primi impianti fotovoltaici sono già stati installati. Volker Kuhl: „Con la costruzione di questo ponte tra il passato e il futuro, il birrificio C. & A. Veltins stabilisce un nuovo punto di riferimento nell'anno del suo 200° anniversario. Questo non è solo un segnale impressionante per l'anno del nostro anniversario, ma dimostra anche l'ottimismo del mercato nazionale della birra."

Le Avventure di Mr. Beer!



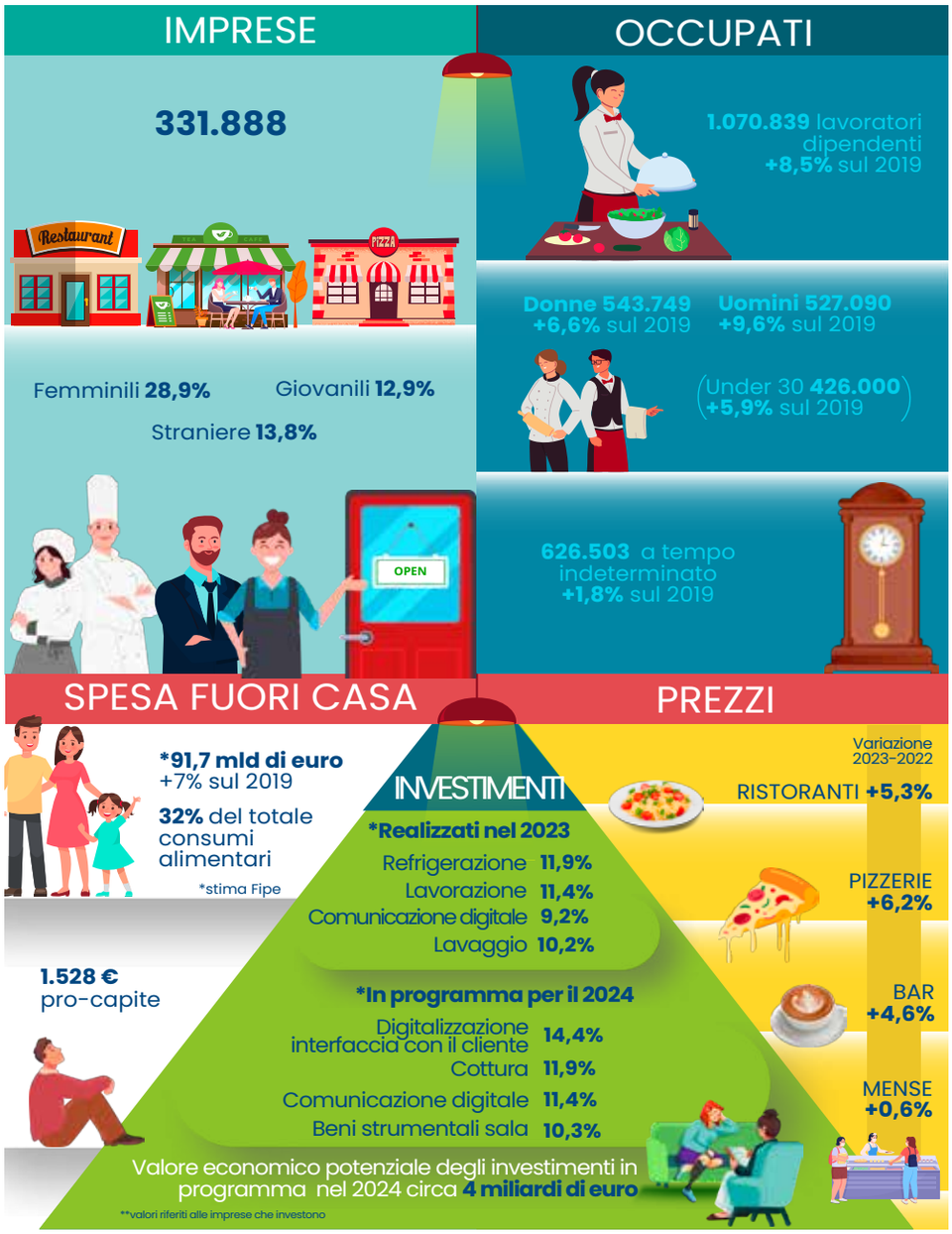
Numeri positivi nel dodicesimo Rapporto Ristorazione della Fipe: valore aggiunto oltre 54 miliardi di euro (+3.9%), occupati oltre 1,4 milioni, consumi fuori casa a quota 92 miliardi di euro (+7%). Il settore punta sempre più su sostenibilità e innovazione, con investimenti in chiave green e digitale.

La ristorazione guarda al futuro

Ammonta a **54 miliardi di euro** a prezzi correnti il **valore aggiunto della ristorazione** nel **2023**. Un contributo che è cresciuto significativamente dal 2022 e che indica come la voragine generata dall'emergenza pandemica sia definitivamente "dietro le spalle", con un recupero del +3,9% rispetto al periodo pre-Covid. Numeri, questi, accompagnati da una forte spinta agli investimenti come dimostra il fatto che **nel 2023 circa un imprenditore su due ha investito nel rinnovo del parco attrezzature e nel potenziamento degli strumenti digitali.** E per il 2024 le imprese annunciano un piano di investimenti che sfiora i 4 miliardi di euro. Sostenibilità e innovazione, infatti, sono i trend che caratterizzano il settore. Da un lato, circa **9 ristoranti e bar su 10** hanno adottato misure concrete per il controllo dei **consumi energetici** e il rispetto dell'ambiente. Dall'altro, oltre l'80% delle imprese ha introdotto uno o più strumenti digitali all'interno dei propri locali.

Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal **Rapporto Ristorazione 2024** curato da **FIPE-Confcommercio**. Lo studio scatta una fotografia sullo **stato di salute** di un settore importante per l'economia nazionale e individua i trend e le sfide che attendono il comparto nei prossimi mesi. All'evento di presentazione hanno partecipato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio, **Roberto Calugi**, Direttore Generale di FIPE-Confcommercio, e **Luciano Sbraga**, Direttore del Centro Studi di FIPE-Confcommercio.
Dallo studio emerge anche il buon andamento della spesa delle famiglie nella ristorazione che ha raggiunto la soglia dei **92 miliardi di euro** tornando (in valore) abbondantemente al di sopra dei livelli pre-pandemia e recuperando significative **quote di mercato** rispetto al **consumo domestico**.

A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. A dimostrazione della **dinamicità del settore**, oltre diecimila imprese hanno avviato l'attività nel 2023 (+6,5% sul 2022). Su questo fenomeno si allunga, tuttavia, l'ipoteca dei troppi insuccessi



che segnano l'iniziativa di tanti aspiranti imprenditori: il tasso di sopravvivenza delle nuove imprese supera, a cinque anni, appena il 50%.

Il **28,9%** delle imprese è gestito da **donne**, con una più alta incidenza nel canale bar (33,1% del totale). Le imprese guidate da **giovani under 35** sono il 12,9% del totale, concentrate principalmente nel segmento ristoranti (60,3%), mentre le attività sotto il controllo di imprenditori stranieri sono oltre 50mila (circa il 14% del totale).

Secondo il **Centro Studi di FIPE**, infine, il **2023** può essere considerato un anno positivo anche dal punto di vista dell'occupazione, con 1,4 milioni di addetti, in crescita del 6,4% rispetto al 2022 e del 2,3% rispetto al 2019. Focalizzando l'attenzione sul solo lavoro dipendente, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato, nella media dell'anno, 1.070.839 lavoratori (6,4 unità per impresa), superando dell'8,1% il livello pre-pandemia (circa 80mila unità in valore assoluto). Si è totalmente riassorbita l'emorragia dei contratti a tempo indeterminato, cresciuti di oltre 11mila unità rispetto al 2019, che oggi costituiscono la forma prevalente dei rapporti di lavoro nel settore della ristorazione (58,5%).

*"Il **2023** è stato un buon anno per la **ristorazione italiana** e per il 2024 le aspet-*

MATTO
AMARO AUTENTICO

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

OPIFICIO BOTANICO

www.opificiobotanico.com

+39 0823 1310 349
info@opificiobotanico.com

*tative degli imprenditori restano prudentemente positive. Nonostante le sfide legate all'**inflazione** e all'incertezza del **quadro geopolitico**, **i consumi**, **l'occupazione** e il **valore aggiunto** sono sensibilmente cresciuti tornando, quantomeno in valore, al di sopra dei livelli pre-pandemia"* ha spiegato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio. *"Anche la **contrazione del numero delle imprese** non è necessariamente una cattiva notizia se si traduce in un rafforzamento delle competenze e un aggiornamento dei format, grazie al progressivo apporto di tante imprenditrici e di tanti giovani che decidono di mettersi in proprio. Il settore è in trasformazione come è testimoniato anche dalla spinta ad investire e ad innovare. Oltre il 50% degli imprenditori ha effettuato uno o più investimenti nel 2023 in chiave green e digitale e un numero altrettanto importante prevede di investire quest'anno. Sono segnali di fiducia che meriterebbero di essere ulteriormente sostenuti da politiche che riconoscano alla ristorazione il ruolo che ha nell'economia e nella società"*.

Chiudiamo questo articolo con queste parole del Presidente FIPE-Confcommercio:
"Leggere attentamente (https://www.fipe.it/wp-content/uploads/2024/04/Rapporto-Ristorazione-2024.pdf) ***i dati del mondo dei Pubblici Esercizi, ancora una volta, ci racconta più di un "semplice" andamento settoriale ed economico: ci suggerisce infatti spesso dove sta andando la società e può essere uno spunto di riflessione tanto per l'impresa (di qualsiasi comparto), quanto per la sua rappresentanza"***.

da sx Sbraga, Stoppani, Calugi

SEIT 1679

EICHBAUM

Eichbaum Privatbrauerei Gmbh & Co Kg
Kafertaler Strabe 170 Mannheim 68167
info@eichbaum.de;

CONSULENZA PER L'ITALIA
SUPINO ZAHRA - miriam.debbiche@libero.it
Tel. 335.311258 - 331.8077532 - 06.59876467 - 327.7398597

di Aida Rossi

In via Sebastiano Silvestri 92 a Genzano di Roma, un locale che nel corpo, l'estetica, e nell'anima, l'atmosfera, rappresenta il vero spirito del pub.

Al Vecchio Mulino Club

Ce lo avevano segnalato i nostri esperti come un locale in cui la birra era servita come Dio comanda, tanto che abbiamo conferito a Silverio, il titolare, l'attestato di Master Tap nella recente edizione di Beer&Food Attraction; ciò che non ci avevano descritto era l'ambiente e l'atmosfera che si respira non appena se ne varca la soglia. Al Vecchio Mulino non è un nome di fantasia ma una realtà, ci troviamo infatti in quello che fu un pastificio il cui tetto fu distrutto durante la 2ª guerra mondiale e venne abbandonato. Ci voleva Silverio Maurizi, di ritorno da Dublino ricco di un'esperienza professionale notevole sui distillati, per ridar vita a queste "rovine", assumendosi i costi della ricostruzione del tetto nel rispetto delle mura storiche. Era il 2007 e nasceva Al Vecchio Mulino Club, un locale in

stile anglosassone, ricco di bric à brac di qualità e con un'offerta come non se ne era vista ai Castelli Romani: una bottiglieria di riferimento per appassionati, con più di 100 etichette di whisky, di gin, di rum, e tanto ancora. Ma Al Vecchio Mulino è anche un pub che ha fatto della birra una protagonista, arrivando Silverio a scegliere liberamente quali birre offrire nel suo locale.

Una scelta non casuale ma frutto di corsi, di viaggi, di ricerca di novità per essere sempre aggiornato. Qui troviamo **Chouffe** e **Duvel 6,66** alla spina con consumi stratosferici, grazie anche allo spostamento all'aperto di un bancone su rotelle per la bella stagione. Inutile dire che il servizio è perfetto e l'igiene massima, pensate che Silverio sanifica gli impianti ogni settimana! Non da meno la proposta gastronomica, con le famose Polpette all'arrabbiata o i Fagioli con la salsiccia rotta, e poi wurst originali di Svevi, salumi di qualità e, ottime, bruschette e pinsa con germogli di luppolo lavorati dal Giardino delle Luppole.

A Bari, in via Nicola Tridente 15/21, un locale in stile western che vince tutte le sfide grazie ad un mix di proposte di qualità: birra, cibo e musica, tutto da Denix, la mitica stella da sceriffo.

Crossroad Saloon

di Milena Lelli

Era il 23 marzo 2013 quando due amici di vecchia data realizzarono uno dei tanti sogni che si nutrono da ragazzi, quando ci si chiama con un soprannome che rimane poi per tutta la vita. È così che Fabio, detto Blackstorm, e Guido, detto Vikingo, oggi seri professionisti, hanno creato il locale che volevano, in stile saloon texano, dove il legno prevale nell'arredo e dove protagoniste sono le birre.

Parliamo con Fabio, uomo ricco di interessi, scopriamo infatti che "conosce di musica" e la dimostrazione è nella costanza di live con Band non solo del territorio ma che provengono anche da lontano, e sono proprio alcuni Gruppi a chiedere di esibirsi perché fare musica al Crossroad è ormai un cult, sicuramente un'attrazione per un pubblico fedele e appassionato. Ma non è la musica l'unico sogno realizzato dai nostri titolari, da qualche tempo anche la **Birra HB München** ha fatto il suo ingresso al Crossroad, una birra che Fabio e Guido hanno sempre conosciuto grazie a tanti viaggi in Europa che gliel'hanno fatta amare e che ora, fornita da **De Giorgio Beverage**, spicca sulle spine del locale, declinata in ***Original, Weisse e Urbock***.

La scelta brassicola al Crossroad è più ampia di quanto citato ma avere l'HB München è un fiore all'occhiello! Non mancano i distillati, in particolare whisky ricercati, che saloon sarebbe senza rinfrescare l'ugola impolverata dei cowboys con uno shot di whisky? né manca qualche cocktail classico, pochi ma fatti bene perché, come dice Fabio, non voglio fare l'american bar ma il pub birreria con buon cibo. Non da meno è infatti la proposta gastronomica, con la pizza regina, le carni alla griglia, panini classici, nachos tex-mex e spadellate western. Fabio ci tiene a sottolineare che tutto ciò che esce dalla cucina è lavorato in cucina, non ci sono precotti o basi pizza, qui la pizza si impasta a mano e forni e griglie lavorano a tutto regime, l'unica concessione al surgelato è per i fritti, il resto è home made. Un saloon con i fiocchi… pardon, con le stelle, scusate ancora, con la stella da sceriffo, la mitica Denix a 5 punte.

di Daniela Morazzoni

Il nostro viaggio tra i locali d'Italia, accompagnati da un'azienda birraria o da un distributore beverage, questa volta ci vede in compagnia di Di.Be.R. Bevande, affermata azienda di distribuzione operativa nelle zone di Treviso, Pordenone e Belluno. Insieme siamo stati a Il Ventennale di Vittorio Veneto, all'Homeless Pub di Sacile e a I Balordi delle Quattro Strade a San Fior.

In tour con Di.Be.R. Bevande

Con sede a Vittorio Veneto, in Zona Industriale di S. Giacomo di Veglia, per la precisione via Trentino 22, Di.Be.R. è un'azienda familiare che in tre generazioni si è affermata ed estesa, tanto da disporre di un nuovo grande magazzino e un gran numero di prodotti, birre e vini in primis ma anche tante altre bevande così da appagare le molteplici richieste dei locali serviti. Veramente ricco il parterre di birre, importate da Germania, Austria, Inghilterra, Irlanda e Belgio, e notevole la propensione dei Rasera, questo il nome della famiglia, a mantenere uno stretto contatto con le case produttrici, un'attitudine che scopriremo essere anche la base del rapporto con i propri clienti. La selezione accurata dei brand da inserire in portfolio non prescinde mai dalle esigenze del mercato, la ricerca della qualità è prioritaria così come la garanzia che tutti i prodotti siano sempre mantenuti nelle condizioni ottimali per il servizio al locale e al consumatore.
Di.Be.R. non è solo distribuzione, è anche consulenza, va infatti sottolineato che gli agenti non sono raccoglitori di ordini ma persone formate per supportare i gestori, consigliando i prodotti più indicati per il format del locale ed il suo target. La formazione non si limita al team aziendale ma è rivolta anche ai gestori e ai loro staff, dall'approfondimento culturale sulla birra al modello di servizio ottimale fino all'organizzazione di serate di degustazione aperte al pubblico.

Ricchi di queste informazioni, ci siamo mossi con Alessio Rasera verso il primo locale da visitare, sempre ***a Vittorio Veneto, in via Martiri della Libertà 27***: **Il Ventennale**, rilevato da pochissimi mesi da Roberta Rosolen, titolare anche della Birreria Lavius, che ha voluto sfidare se stessa riuscendo a portare al successo un locale reduce da varie traversie. *Impossibile fare un primo bilancio*, ci dice Roberta, *in nemmeno due mesi; però credo nell'ot-*

tima posizione del locale, qui a Serravalle, e nel progetto che ho definito. Qual è il progetto per il Ventennale? *Guardo a ciò che vuole il cliente che chiede qualità ma ha anche meno "tasca" di un tempo. Ho puntato all'accoglienza, ad un ambiente ordinato, pulito, non solo esteticamente gradevole: Il Ventennale è un bel locale con un fresco giardino interno; poi ho imboccato la strada dell'aperitivo, i famosi cicchetti veneti. Bocconcini sfiziosi, stuzzichini saporiti, insomma il finger food che accompagna la bevuta, ma cicchetti diversi da quelli comunemente offerti, con gusti nuovi e originalità nella presentazione, ad esempio maritozzi salati e empanadas. Il pubblico sta apprezzando questa impostazione.*

E del tuo fornitore beverage che ci dici? *Tutto il bene del mondo, mi segue da tempo*, risponde, *nell'insieme da quasi 10 anni, poi al Lavius ed ora qui. Offre molti vantaggi, la vicinanza, la disponibilità, l'ampia gamma di prodotti, fra cui ottimi vini che per noi veneti sono l'irrinunciabile "ombra de vin", ma anche buonissime birre fra cui è difficile scegliere. Io ho in bottiglia la bavarese Falter e la belga Cornelissen. Con Di.Be.R. non ho il rapporto cliente-distributore, ho un rapporto di fiducia, e non lo dico perché qui c'è ora Alessio Rasera ma perché è la pura verità.*

Salutiamo Roberta e ci avviamo ***a Sacile***, in provincia di Pordenone, dove ***in via Piave 5*** ci accoglie Patrick, gestore, di fresca nomina ma con un'esperienza maturata dalla gavetta, di **Homeless Pub**, l'ultimo nato di un gruppo di locali creati da imprenditori intraprendenti. Il locale è un mix di richiami al mondo medievale, pietra alle pareti, arredate con scudi, elmi e draghi, tanto legno "spartano" con un tocco di stile industriale, tanto più evidente nel bancone delle spine in cui spiccano le putrelle di sostegno. Gradevole l'ingresso, ingentilito da piante e reso accogliente da tavoli verticali e tavoli con sedute. Homeless Pub, come gli altri tre locali della proprietà, è servito da Di.Be.R., autentico fornitore storico. Patrick ci conferma quanto ci ha detto Roberta, il rapporto con l'azienda di distribuzione è ottimo, per professionalità, gamma di prodotti, simpatia personale; in particolare, ci dice Patrick, *è un piacere trattare con Alessio Rasera,*

ci conosciamo da prima che facessi questo lavoro, è veramente bravo, preparato, disponibile. Alla spina ci fornisce la Limburgse Witte di Brouwerij Cornelissen, una birra di frumento in perfetto stile belga, la Licher Pils e la Porterhouse Porter, poi abbiamo anche alcune eccezionali artigianali italiane. La qualità di birre selezionate si abbina perfettamente alle nostre proposte di food, prosegue Patrick, *offriamo varietà di carni qualitative, lavorate alla piastra ma anche guancette, pulled porck, hot dog, i bun, focacce gourmet, london bridge, in sintesi un menu appagante*. Ci è chiaro che Homeless Pub ha proposte in grado di attrarre, come avviene, un pubblico variegato per età e censo… un locale per tutti.

Lasciamo Sacile e rientriamo nel trevigiano dove, ***a San Fior, in via Europa 231***, entriamo a **I Balordi delle Quattro Strade** e incontriamo Davide che dall'apertura gestisce questo locale, ironico fin dal nome ma, almeno per le "quattro strade", veritiero perché c'era un incrocio così chiamato… sul balordi non ci pronunciamo ma Davide conferma anche la veridicità di questa parola… spirito goliardico! Lo si nota anche nella cover del loro FB: Magna Bevi Scolta.

È proprio l'atteggiamento de I Balordi che caratterizza il locale, familiare, accogliente, scherzoso, dove il volto dell'uomo è quello di un animale… ma il gioco finisce qui. Nell'arredo si diventa seri, un po' vintage, rosso inglese alle pareti e pavimentazione nera… un austero pub anglosassone, poi scopriamo la veranda, un salottino che apre le vetrate in estate. *Un bel locale*, afferma con malcelato orgoglio Davide, *dove sono state fatte scelte gastronomiche particolari… l'hot dog, oggi poco considerato e qui cuore dell'offerta, con wurst della macelleria di fiducia e tante versioni date dagli ingredienti. Ci tengo a dire che tutto qui è fresco, unica eccezione il fritto*. Altra caratteristica dei Balordi, *12 spine per la birra e 2 a pompa, con birre fisse e quasi la metà a rotazione, per offrire novità o birre stagionali ai clienti*, ci spiega Davide. Di.Be.R. fornisce la Eggenberg Hopfenkonig, Porterhouse Porter, la Cornelissen King Mule Red Ale e Van Steenberge Wit. Con la qualità non si scherza! A breve, per due giovedì al mese, i Balordi proporranno serate di musica dal vivo con Band selezionate da un giovane musicofilo. Sarà un quid in più in un servizio già completo che incontra i gusti di tutti, dai giovani ai "sempreverdi".

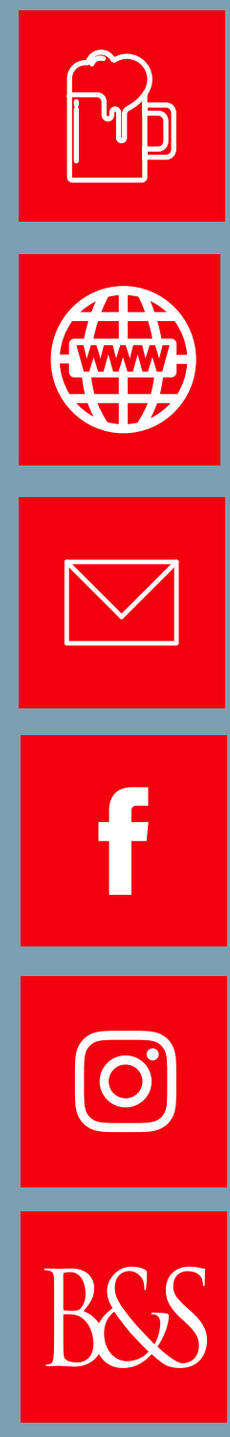
Vivil'online

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



Amarcord 2024

nuovo look, nuove birre, nuove emozioni

Questo è un anno di grandi cambiamenti per Amarcord, anche se è più corretto parlare di evoluzione dal momento che - pur nella trasformazione - il birrificio indipendente resta saldo nei suoi valori e nel suo assetto. Ci sono però nuovi obiettivi, diverse novità di prodotto e un nuovo modo di narrare la strada che è stata intrapresa. **Durante l'evento fieristico di Beer&Food Attraction, è stato presentato il restyling del Brand** e anticipato quello che sarà il nuovo ciclo di comunicazione: ora è il momento di iniziare a vedere come questo cambiamento ha coinvolto le linee di prodotto dal punto di vista del packaging. Le novità erano già nell'aria e oggi finalmente vengono presentate le etichette rivisitate con cui, prima tra tutte, la storica linea delle Classiche si affaccia sul mercato.

Ispirazione Fellini, ma soprattutto Amarcord.

Il restyling di pack, che coinvolgerà progressivamente tutto il portfolio prodotti, è partito dalla linea Classica che nel 2023 ha ampliato la famiglia introducendo nuovi tipi di birre come la Bianca e la Ipa. Questa ultime avevano già segnato un passaggio dall'immaginario felliniano ad una comunicazione più istituzionale, non percorrendo la strada del naming legato ai personaggi del celebre regista riminese. Oggi, anche **le storiche Gradisca, Midòna, Volpina e Tabachéra si "spogliano" della caratterizzazione iconografica prettamente legata a questo mondo per vestire un'immagine più fedele alla marca e fortemente ispirata alle caratteristiche del brand.**

Le bottiglie Amarcord, ormai iconiche, restano le stesse: quello che cambia è l'etichetta e, più in generale, la comunicazione di prodotto. **È stato creato un look dai tratti fortemente istituzionali che rappresenta il chiaro intento di riportare al centro i valori, la reputazione e la storia di Amarcord: in due parole, la sua identità.** Ancora una volta per evolvere si è attinto dalle origini scegliendo di valorizzarne il meglio con un intento di continuità. È così che l'elemento distintivo è diventato la A, lettera e segno che fin dalla nascita del marchio contraddistingue il Brand. **Forte personalità e forte riconoscibilità** sono, ad un primo sguardo, i punti di forza delle nuove etichette, ma merita di essere sottolineata anche la **migliorata leggibilità** dei contenuti che permette di riconoscere immediatamente un prodotto made in Italy, lo stile della birra, le sue caratteristiche

e i suoi plus. In questo senso anche la rivisitazione cromatica delle grafiche ha avuto un ruolo fondamentale nel rendere maggiormente distintivo ogni singolo prodotto. Vengono mantenuti su collarino e retro etichetta i riferimenti al naming e all'iconografia felliniana per accompagnare il cambiamento senza disorientare gli affezionati. Le finiture metallizzate e le verniciature che rifiniscono l'etichetta non sono solo dettagli ma precise scelte strategiche che, rendendo più preziosa la bottiglia, conferiscono un posizionamento più coerente al valore del prodotto.

La senza glutine, senza compromessi.

Ma le novità per la linea Classica Amarcord non si limitano al restyling del pack perché **finalmente, dopo mesi di ricerca e sperimentazione, arriva la Amarcord Senza Glutine:** un'attesa new entry che ci permette di proporre al mercato un prodotto eccellente dedicato a tutti coloro che fino ad oggi non potevano godere di un'ottima lager. La creazione di questa birra risponde alla crescente domanda di prodotti gluten free, ma offre anche nuove possibilità di vendita, non solo per chi vive specifiche intolleranze. *"**L'obiettivo del progetto non era creare una semplice alternativa alle birre classiche, ma realizzare una nuova lager che, pur non contenendo glutine, rispettasse la tradizione della birra in tutto e per tutto. Autentica per gli intenditori, accessibile a tutti: una lager senza glutine, senza compromessi!"*** Perché possiamo parlare di un'autentica lager? Perché Amarcord Senza Glutine contiene gli stessi ingredienti della bionda più rinomata del birrificio: orzo coltivato nelle fertili terre di Puglia e Basilicata, acqua cristallina dell'Appennino e luppolo in fiore. Non viene prodotta utilizzando cereali alternativi naturalmente privi di glutine, **ma viene birrificata con gli ingredienti appropriati e successivamente deglutinizzata attraverso l'uso di enzimi in fermentazione e in maturazione a freddo.** Questo processo consente di mantenere intatte tutte le caratteristiche della lager, riducendo la presenza di glutine ben al di sotto del limite legale di 20 parti per milione, come confermato da rigorosi test di laboratorio. Ecco perché dal punto di vista sensoriale è indistinguibile! La degustazione ne è la prova. In questa fase iniziale di lancio, la Amarcord Senza Glutine sarà disponibile in bottiglie da 33cl.

Bianca e IPA...à porter!

La linea delle Classiche si amplia anche con l'arrivo di **Bianca e IPA**, che hanno debuttato l'anno scorso nei fusti, e oggi sono **disponibili nelle iconiche bottiglie da 500 ml con tappo meccanico e da 330 ml con tappo a corona.** Anche per queste birre abbiamo scelto di puntare sul valore della qualità della materia prima utilizzando luppolo in fiore. L'ampliamento della gamma Amarcord di birre in bottiglia è un punto molto importante per la nostra strategia commerciale, attenta alle esigenze tanto dei canali di vendita quanto del consumatore finale. Il concept "una birra per ogni momento della giornata" diventa un mantra per ampliare la nostra visione su target e proposte di consumo, stimolando anche la creatività della ristorazione che sempre più ama sperimentare menù di abbinamento piatto-birra. *"**La sfida è creare sempre nuove storie di successo, sia Italia che all'estero, per promuovere sia la qualità e il gusto delle nostre birre, che un'autentica esperienza di italianità."***

Brasserie St-Feuillien

tradizione miscelata ad eleganza

di Roberta Ottavi

La Brasserie St-Feuillien è stata fondata nel 1873 da Stéphanie Friart, prozia degli attuali proprietari, Benoît e Dominique Friart che, con Ann Friart, sono la quarta e la quinta generazione a gestire l'azienda. Ma la Brasserie St-Feuillien trova le sue origini nel VII secolo, quando un monaco irlandese, Feuillien, giunse a predicare il vangelo nel territorio dove ora sorge la cittadina belga Le Roeulx.
La storia narra che nel 655, mentre il monaco attraversava la foresta di carbone, venne martirizzato con i suoi compagni, e proprio nel luogo della tortura i discepoli costruirono una cappella che divenne, nel 1125, un'abbazia premostratense: l'Abbazia di Saint-Feuillien du Roeulx, nelle cui vicinanze fu costruito un castello. Questa grandiosa residenza, il suo patrimonio artistico e la sua imponente tenuta testimoniano ancora oggi un significativo passato storico, purtroppo distrutto con la Rivoluzione Francese.
Oggi non c'è più traccia dell'abbazia in cui per secoli i monaci avevano prodotto birra, ma il birrificio Friart, situato nel cuore della città, da più di 150 anni porta avanti questa memoria con le birre St-Feuillien, prodotte con acqua purissima, la cui sorgente sgorga sotto il birrificio.
La gamma di birre della Brasserie St-Feuillien è molto ampia, comprende le birre dell'Abbazia St-Feuillien, i prodotti "Signature" come le famose Grand Cru e le Saison, senza dimenticare la Grisette, dimostrando così la volontà della famiglia Friart di radicarsi nella storia della sua regione, per perpetuare la tradizione della sua terra e svilupparne l'influenza oltre i confini.
Volontà resa evidente dai 30 anni di esistenza della **Confrérie Saint-Feuillien** (ricordiamo che in Belgio le Confraternite si sono molto diffuse nel XX secolo) che mantiene e alimenta con

diverse attività (viaggi, visite, incontri, conferenze, gastronomia e degustazioni, ecc.) il legame con il territorio e il terroir; permanentemente rivolta verso l'esterno, mantiene e celebra i suoi legami con l'Irlanda, l'Inghilterra, la Francia e molte regioni del Regno del Belgio. I suoi membri ne sono il fermento, nella più grande tradizione di fratellanza; "*tutti colleghi legati alla città di Roeulx, tutti desiderosi di sviluppare i legami di amicizia tra i rodiesi, tutti garanti delle venerande tradizioni della città, tutti paladini delle birre dell'Abbazia di Saint-Feuillien dentro e fuori le mura della città di Roeulx*". E brindare al suono dei "rintocchi" dei maestosi bicchieri che li rendono orgogliosi: "**Nel cuore di Rhodien, Birra di Saint-Feuillien!**"

Sempre attento al mercato e alla qualità dei propri prodotti, il birrificio di famiglia investe in attrezzature sostenibili (significativi gli investimenti degli ultimi dieci anni, inclusa l'installazione di una sala di produzione della birra completamente automatizzata e ad alte prestazioni) e applica la sua passione e il suo know-how nella creazione di nuove birre, come la Grisette Blonde Organic e la Grisette Citra Organic senza glutine, nonché le recentissime FIVE e St-Feuillien Quadruple e FRUIT . Il piano strategico di riqualificazione industriale è ambizioso! Il Master Plan riguarda l'internalizzazione dei processi di filtrazione, imbottigliamento e rifermentazione delle birre in bottiglia (operazioni in subappalto), trasferendo contemporaneamente gli impianti di produzione della birra dal sito storico, così come i serbatoi di fermentazione e di stoccaggio, nello stesso luogo in cui attualmente si trova la sede logistica della Birreria St-Feuillien… da notare che, pur nel cambiamento, l'acqua verrà attinta dalla stessa fonte freatica da sempre utilizzata.

La Brasserie St-Feuillien è membro dell'associazione "**Belgian Family Brewers**". Questa associazione senza scopo di lucro conta attualmente 21 membri e mira a promuovere birrifici storici e indipendenti a conduzione familiare, che, per la loro forte identità e autenticità, costituiscono un vero valore aggiunto per il mondo birrario belga. Si tratta di un obiettivo nobile, considerando che nelle famiglie di birrai belgi i segreti della tradizionale produzione della birra vengono tramandati da secoli di generazione in generazione. Ecco perché le autentiche birre belghe meritano un'etichetta che le distingua dalle altre birre. Per il consumatore, il marchio appartenente all'associazione Belgian Family Brewers ne garantisce l'origine e il metodo di produzione artigianale.

di Luca Gennaro

Maisel & Friends

È noto a tutti che, leggendo un libro o ascoltando un racconto, la nostra mente immagina ambienti e personaggi, panorami e volti, poi quando quel libro o quel racconto diventa una trasposizione cinematografica o televisiva, spesso rimaniamo delusi perché nulla corrisponde a quanto avevamo costruito con la fantasia. Tutto questo per dire che molti di voi, come me del resto, hanno sentito descrivere la Maisel & Friends, ma l'immaginazione non andava oltre il pensiero di un bel birrificio… non è così, Maisel & Friends è uno dei casi in cui la realtà supera la fantasia più sfrenata. Non è un'iperbole dire che la città, Bayreuth, è splendida e che entrare nel mondo di Maisel & Friends

La nostra non è stata, come pensavamo, una visita al birrificio ma la scoperta di un piccolo mondo, il cui cuore pulsante è il birrificio ma poi si articola in un museo, in un hotel, in un ristorante con bar, fornito di oltre 100 birre da tutto il mondo, in un centro congressi con sale per eventi e conferenze, in un beer shop ricco di 80 etichette Maisel ma anche da tutto il mondo, e persino in una torrefazione chiamata Crazy Sheep. Ed è stata anche la scoperta di una città, Bayreuth, capitale dell'Alta Franconia, conosciuta come la città di Richard Wagner che qui visse e lavorò, ma per i beerlovers è una città che parla di birra,

avendo ospitato un gran numero di birrerie private; si dice che, sul finir dell'800, ce ne fossero una novantina fra birrifici e panetterie (non meravigliatevi, allora erano i panifici a fare birra!), ed è proprio in questo periodo, per la precisione nel 1887, che i fratelli Hans ed Eberhardt Maisel coraggiosamente decisero di fondare un birrificio, indipendente dal panificio, alle porte di Bayreuth. Nasceva così la Brauerei Gebrüder Maisel, il birrificio dei fratelli Maisel! Un birrificio a gestione familiare giunto alla quarta generazione alla cui guida ora troviamo Jeff Maisel che, nel 2012, ha creato il nuovo marchio Maisel & Friends, ponendosi così tra i pionieri delle birre artigianali in Germania.

Ad accoglierci, con un'ospitalità calorosa ed appagante, è stato Jeff Maisel, insieme alla responsabile vendite Catia Lomma. Io ero accompagnato da Antonio Maddiotto, presidente Fi-

Jeff Maisel, Antonio Maddiotto (presidente Finest Beverage), Catia Lomma (responsabile vendite) e Kristof Schimmele (direttore commerciale birrificio Maisel)

Marc Goebel
(primo mastro birraio e direttore del birrificio)

nest Beverage, uomo a cui Maisel deve, come a Hermann-Josef Boerger, la sua presenza sul mercato italiano. E toccare con mano la struttura Maisel & Friends ci ha dato la conferma di quanta verità contenessero le prime parole del sito www.maiselandfriends.com che qui fedelmente riportiamo:
Da Maisel & Friends l'artigianato incontra il piacere, la tradizione incontra l'innovazione e le mura storiche incontrano l'architettura moderna e la street art contemporanea. Tutte le sedi degli eventi sono situate una accanto all'altra. In altre parole, nel nostro birrificio potete scoprire e sperimentare molto. Non importa se vuoi fare un tour del Maisel's Beer Experience World, goderti una deliziosa cena al Liebesbier, comprare un sacchetto di caffè al Crazy Sheep KaffeeManufaktur, partecipare a una delle nostre degustazioni di birra, curiosare nel Beer Shop per straordinarie birre o andare a dormire in un comodo letto al Liebesbier Urban Art Hotel dopo una giornata intensa. Con noi trascorrerai sicuramente dei momenti fantastici ed emozionanti.

Questo birrificio è la storia di una famiglia che, di generazione in generazione, tramandandosi il motto "Pure Passion", si è evoluta, ha saputo rinnovarsi, si è sentita libera di cambiare, è stata lungimirante nelle scelte, ha sempre sentito il legame con l'azienda, la sua gente, la sua città. È con questi principi che ha attraversato le guerre, superato le difficoltà, è sopravvissuta là dove altri cadevano ed oggi continua a guardare con impegno e professionalità al futuro. Come dice Jeff Maisel, c'è stato un momento in cui l'idea di vendere è stata valutata, per il bene dei dipendenti e del marchio, ma il supporto degli amici, l'amore per il birrificio, il know out acquisito, sono stati l'input per andare avanti e soprattutto farcela. Pur come ospite di pochi giorni, mi è stato chiaro che alla famiglia Maisel non è mai mancato coraggio e spirito di innovazione, ma soprattutto, parlando con Jeff Maisel, ho capito la sua apertura mentale: pronto ad ascoltare i consigli delle persone, a scoprire nuove cose in altri Paesi, a creare qualcosa di entusiasmante. Devo dire che Maisel & Friends entusiasma. E che Jeff è un vulcano di idee, ma non sono da meno soci ed amici.
Così, dall'aver viaggiato con Thomas Wenk in tanti Paesi, si è concretizzata l'idea "coccolata" da piccoli con il cugino Andreas, purtroppo venuto a mancare, di aprire un ristorante nel sotterraneo della vecchia birreria sul quale ora sorge il museo.

Catia Lomma, Eva Ploß (resp. Social Media) e Werner Herrmannsdörfer (produzione microbirrificio)

Hermann-Josef Boerger, una colonna storica della Maisel, con Catia Lomma

Thomas, generatore di idee e designer, è alla guida del Liebesbier Restaurant & Bar nato nel 2016. Un ristorante che punta all'artigianalità dei prodotti offerti, in armonia con lo spirito di Maisel & Friends.
Anche la torrefazione, che è stata creata in questo complesso, vuol far vivere ai visitatori un'esperienza artigianale, potendo osservare dal vivo la torrefazione del caffè così come del resto possono assistere alla produzione della birra. L'ultimo nato (ma non è detto che sarà l'ultima idea portata a compimento) dopo la creazione del Centro Congressi è il Liebesbier Urban Art Hotel, inaugurato due anni fa. È notevole che le 67 camere e gli spazi esterni dell'hotel siano stati progettati da quasi 70 street artist provenienti da 30 Paesi. La Street Art è la ciliegina sulla torta di questo mondo Maisel & Friends.

Il birrificio è una simbiosi tra il modo tradizionale e moderno di produrre birra. Abbiamo avuto modo di conoscere il passato attraverso la visita al museo che conserva intatta tutta l'attrezzatura per la birrificazione di altri tempi, così come abbiamo visto l'attualità della produzione, sia nella Maisel's Brew House che nel Maisel & Friend's Brewery Workshop, che si trova al centro del Liebesbier Restaurant & Bar ed è separato dal ristorante solo da vetrate… si potrebbe dire "Viva la trasparenza!", ma abbiamo anche intravisto il futuro nel laboratorio di birra all'avanguardia Maisel & Friends, aperto nel 2015.

Oggi i marchi di birra, oltre alle moderne specialità di Maisel & Friends, sono Maisel's Weisse, Original Landbier e Bayreuther Brauhaus, un insieme di birre brassate ad alta e bassa fermentazione, tutte prodotte nel rispetto degli standard dell'Editto di purezza: a fare la differenza di sapori è la tecnica di produzione, l'uso di diversi malti, la varietà di luppolo, in sintesi l'arte di fare la birra. Si può affermare senza tema di smentite che ognuna, a suo modo, è una birra di grande bevibilità e complessità ma sempre di gusto equilibrato. Avremo modo di descriverne una gran parte, ma il consiglio spassionato è: godetevi un soggiorno a Bayreuth e le degustazioni organizzate da Maisel & Friends e perché no, un ghiotto pranzo al ristorante Liebesbier e una bella dormita al Liebesbier Urban Art Hotel.

Antonio Maddiotto, Marco Maddiotto (entrato ora come agente della Finest Beverage), Kristof Schimmele, Catia Lomma, Guerino Di Felice e Alessandro Sandon agenti FB - Maisel è cresciuta in Italia grazie a loro ! Lavorano per Maisel dal 2009.

Bayreuther

BAYREUTHER BRAUHAUS

HELL

La nostra vera HELL bavarese: pura – originale – fresca

bayreuther-brauhaus.de

di Daniela Morazzoni

Ancora "girowhiskando"

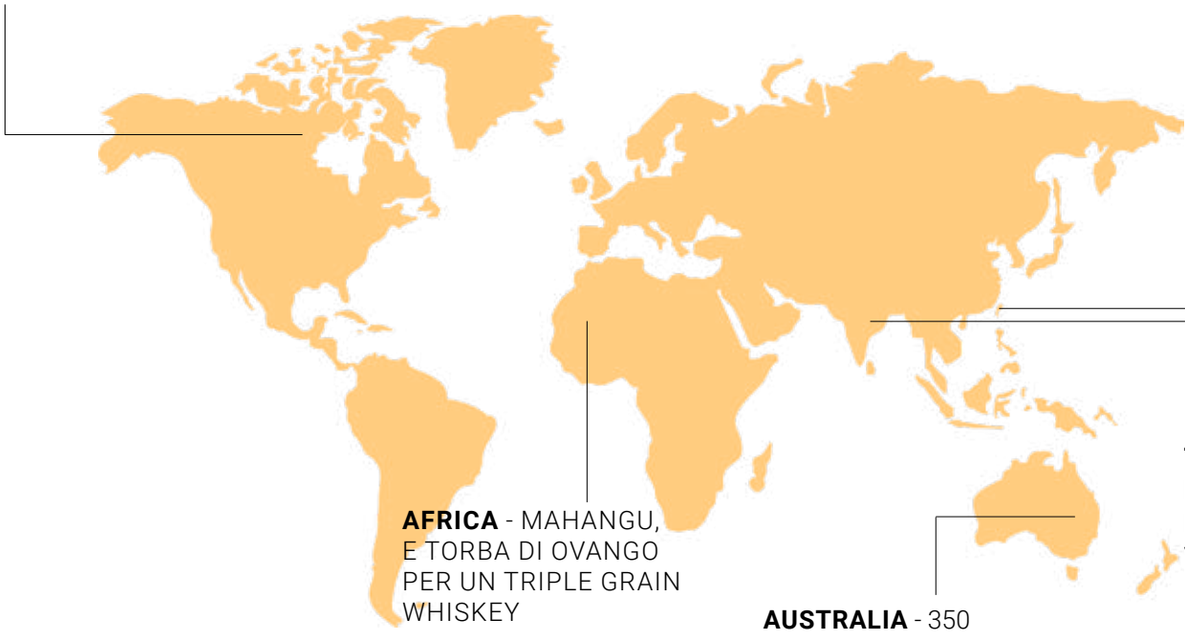
L'abbiamo detto e lo ripetiamo, il whisky è un distillato complesso che non si può pretendere di spiegare in quattro parole, per noi in quattro articoli. Riprendiamo quindi il nostro giro nel mondo per tentare di darvi almeno una visione completa di quanto il whisky si sia radicato in tutti i Paesi, anche quelli che potrebbero sembrare i più lontani dalla cultura scottish o irish.

Facile pensare ai Paesi anglofoni, quelli che hanno vissuto la colonizzazione inglese, per cui parleremo di australian whisky, indian whisky, e perché no, anche se il Canada ha avuto altrettanta colonizzazione francese, canadian whisky, ma non sorprendiamoci se troveremo un ottimo whisky in Namibia o a Taiwan... non aspettatevi però di trovare lo stesso gusto e le stesse regole della produzione scozzese, le differenze ci sono... eccome! In ognuno di questi Paesi si distillano i cereali "classici", importandoli dall'Europa, o quelli che si hanno a disposizione sul territorio, così come vengono cambiati i tempi e le modalità di invecchiamento.

Canadian Whisky

Incredibile a dirsi ma nelle zone in cui la Francia ha avuto più forte la sua presenza, quel territorio che si chiamava Nuova Francia, oggi corrispondente al Quebec, a una parte dell'Ontario e al Nuovo Brunswick, cioè le zone meridionali del Canada al confine con gli States, si è sviluppata la cultura del whisky. Molto diverso per le materie prime utilizzate, il Canadian Whisky è prodotto con una percentuale maggiore di segale a cui si unisce una miscela di altri cereali, grano, avena, orzo e mais, addizionati con alcol neutro, spesso alcol puro di barbabietola, che serve a ridurre il carattere secco della segale, conferendo al distillato un gusto più morbido. Per la distillazione si usano alambicchi continui a colonna, con un'alta gradazione iniziale. L'invecchiamento minimo è 3 anni in botti carbonizzate e giunge al massimo a 10-12 anni, non oltre. Un canadian whisky blended si ottiene unendo una gran varietà di tipi di

CANADA - LA CULTURA DEL WHISKY NASCE NEL CANADA FRANCESE



INDIA - IL PRIMO SINGLE MALT AUTOCTONO È DEGLI ANNI '80

TAIWAN - NASCE NEL 2006 LA PRIMA DISTILLERIA E GIÀ VANTA 210 MEDAGLIE

AFRICA - MAHANGU, E TORBA DI OVANGO PER UN TRIPLE GRAIN WHISKEY

AUSTRALIA - 350 DISTILLERIE DI CUI 86 PRODUTTRICI DI WHISKY

whisky di segale, ricavati da mosti fermentati con diversi lieviti e con l'aggiunta di piccole parti di distillati di mais e di orzo grezzo, non maltato. I Canadian Whisky sono whisky leggeri, "facili" da bere lisci e particolarmente vocati alla miscelazione dei cocktail.

Indian whisky

L'India è stata a lungo colonia britannica, la sua indipendenza risale al 1947 ma l'influenza inglese si denota anche dall'amore della popolazione per il whisky, è infatti il Paese che ha la percentuale di consumo pro-capite fra le più elevate al mondo… ma nessuna produzione propria fino agli anni '80 quando, con la consulenza scozzese, nasce il primo single malt autoctono. Prodotto dalla Amrut, azienda fornitrice di alcolici per l'esercito, con sede a Bangalore e dal nome affascinante, tradotto infatti significa "elisir di vita" (è spontaneo il commento "dipende da quanto alcol si ingerisce"), questo indian single malt utilizza solo orzo indiano selezionato, coltivato alle pendici dell'Himalaya, da cui proviene anche l'acqua con cui viene lavorato il malto d'orzo.

Come abbiamo detto all'inizio, ogni Paese adotta le sue tempistiche per l'invecchiamento, l'India non è da meno e per giusta causa. L'invecchiamento è precoce per il tipo di clima, molto caldo, e nonostante il whisky sia fatto maturare in botti a 1000 metri di altezza, nella città giardino di Bangalore, ha una percentuale di evaporazione, il famoso "angel share", che può giungere addirittura al 15% annuo, contro il 2% di evaporazione in un clima freddo. Ciò significa che il whisky deve essere imbottigliato molto presto. Ne deriva un whisky morbido e leggermente dolce. Oggi l'India ha ottime distillerie che si sono affermate internazionalmente.

Australian whisky

L'Australia, colonia penale del governo inglese sul finir del '700 e poi terra di emigrazione per il popolo anglosassone, ha sviluppato già ai primi dell'800 molte distillerie, compreso quelle di whisky. Le caratteristiche per un buon prodotto, data la vastità del territorio e la naturale biodiversità, c'erano, e ci sono: abbondanza e varietà di cereali e clima differenziato a seconda delle zone. Elementi che gli emigrati scozzesi seppero sfruttare e che hanno permesso all'Australia nel corso di quasi due secoli di vantare distillerie di portata internazionale, superando indenni crisi di ogni genere, guerre comprese per poi crollare, negli anni '60, sotto i colpi della rimozione dei dazi doganali di importazione per i distillati internazionali. Nel 1980 non esistevano più distillerie australiane. Come la storia insegna, dopo la crisi c'è la rinascita e negli anni '90 Bill Lark, promotore di una campagna contro la legislazione che regolava la distillazione, aprì nel 1992 la Lark Distillery, dando la stura a un pullulare di altre distillerie. Oggi in Australia ci sono 350 distillerie di cui 86 producono whisky. Ma com'è l'Australian Whisky? Soprattutto è scotch whisky single malt tradizionale. Qualche differenza c'è se leggiamo la definizione legislativa di Whisky Australiano, ad esempio può essere imbottigliato già da 37% abv, l'affinamento in botti non richiede un legno specifico o un limite al volume massimo, ma, come dicevamo, le distillerie producono single malt alla scozzese… però, alcune distillerie artigianali stanno personalizzando il loro whisky tanto da poterlo definire "diverso", un australian whisky sempre più "tipico".

Taiwan Whisky

Se ci siamo meravigliati, ed ora ne siamo entusiasti, che il Giappone producesse ottimi whisky, non dobbiamo stupirci se una piccola isola del Pacifico, Formosa oggi Taiwan, ha raggiunto risultati notevoli nella creazione di single malt whisky taiwan, tanto da ottenere importanti riconoscimenti con il Kavalan della distilleria King Car: dal 2006, anno in cui ha cominciato la produzione di whisky single malt, ha ricevuto più di 210 riconoscimenti in medaglie d'oro. Anche se è la più famosa, non è l'unica distilleria di Taiwan, c'è anche la piccola Nantou, nota per la produzione dell'ottimo Omar single malt e l'ancora in erba Holy Distillery. Ma come è stato possibile che in pochissimo tempo il whisky di Taiwan potesse assurgere a risultati prestigiosi? Imparando dai migliori.

Il King Car Group non nasce come distilleria ma come azienda nota per i suoi insetticidi e il caffè in scatola, quindi con una potenza economica che le ha permesso di far arrivare esperti distillatori dalla Scozia, creando in breve tempo un gruppo di ricerca e sviluppo qualitativamente avanzato, di inserire un maestro miscelatore formatosi nel Regno Unito e di avvalersi di un consulente internazionale di whisly; non solo, ha fatto arrivare barili da Europa e Stati Uniti e poi, a chiudere il cerchio, si è mossa su un principio di marketing, associare un prodotto al territorio. Per tutti oggi il primo whisky taiwanese è della distilleria Kavalan, il nome degli indigeni che abitavano la pianura di Kabalan nella contea di Yilan, dove ora, guarda caso, Kavalan ha la sua distilleria. In poco tempo il King Car Group ha unito tradizione, storia e territorio!

Kavalan è quindi il capostipite del whisky di Taiwan ma cosa caratterizza questo whisky? Clima e materie prime, tipi di botti per la maturazione e tempi di invecchiamento creano un whisky dalle molte sfaccettature, ricco di essenze, fragranze e profumi che nulla hanno da invidiare a titolati whisky europei e americani. Se l'invecchiamento lento, capace di catturare quel tanto di legnosità amata dagli estimatori dei single malt, era impossibile nel clima caldo-umido di Taiwan, si doveva addivenire a un tempo nettamente inferiore di maturazione, sembra che i 4-5 anni del whisky taiwanese conferiscano lo stesso gusto di pregiati whisky scozzesi invecchiati fino a 15 anni. Nel caso del Kavalan va anche detto che l'invecchiamento in botti di quercia americana beneficia anche delle brezze marine e montane nonché dell'acqua della sorgente della montagna Snow. Il tipo di botte utilizzata conferisce aromi diversi al whisky e, a Taiwan, sanno molto bene quali botti utilizzare, se botti di bourbon o di sherry, di porto o di rum, di quercia o di rovere, e soprattutto, siccome quando la maturazione è all'apice il whisky può deteriorarsi, sanno come gestire questo rischio. Come già detto, il whisky di Taiwan non è solo Kavalan, ci piace chiudere con le peculiarità dell'Omar Single Malt, whisky invecchiato in ex botti di Bourbon ed ex botti di Sherry., a cui il processo di maturazione ha conferito una natura morbida, con note di dolcezza, e un tanto di speziato. Un single malt molto piacevole che ci arriva da una regione che fino a una ventina di anni fa avremmo considerata "vocata" al whisky.

In **Africa** la tradizione distillatoria è ancora molto indietro. È nota in Sud Africa la distilleria James Sedwick con whisky a marchio Three Ships, e la Copper Republic. È invece sorprendente la **Namibia** che con l'**Ondjaba The Namibian Whiskey** ha vinto l'oro al San Francisco World Spirits Competition 2022. L'Ondjaba è un Triple Grain Whiskey e il suo segreto è nell'essere un'esperienza veramente africana, fatta dall'abile combinazione di malti namibiani come il Mahangu e la straordinaria torba di Ovambo, elefante. Erongo Mountain Winery, una delle aziende vinicole pioniere della Namibia, situata lungo il fiume Omaruru e circondata da aspre montagne, ha iniziato a distillare da poco tempo ma con risultati inaspettati. Oltre a distillare mais, orzo, grano, distillano anche l'indigeno Mahangu (miglio perlato), un alimento base per il 50% della popolazione namibiana; i cereali vengono poi essiccati su torba sostenibile di sterco di elefante, utilizzato in Namibia come importante biocarburante che può essere trasformato per fornire gas da cucina, come il gas naturale. Dopo un'accurata distillazione multipla, questo whisky viene fatto maturare in botti di rovere sotto il sole africano, ne deriva un whisky morbido, affumicato e speziato.

I cubetti di ghiaccio ITV Ice Makers sono solidi, cristallini e inodori, perfetti per tutti i tipi di bevande, in quanto facilitano la miscelazione senza annacquarla e la raffreddano alla temperatura perfetta. Oltre che per la mixology, sono molteplici gli utilizzi che se ne possono fare. Scopriamoli!

A tutto *ghiaccio* con ITV ICE makers

Il ghiaccio è una risorsa di primaria importanza in molti settori professionali, dall'Ho.Re.Ca. all'industria alimentare, dalla grande distribuzione al settore sanitario.
È un elemento estremamente versatile, perché può essere realizzato in molteplici forme e con caratteristiche differenti in funzione dell'uso a cui è destinato: ad ogni tipo di ghiaccio corrispondono ambiti di applicazione specifici.
Per questo motivo ITV ha sviluppato un'**ampia gamma di ice maker professionali**, in grado di soddisfare le peculiari esigenze di ogni settore. La gamma di ice maker ITV risponde a esigenze diverse anche in termini di produzione giornaliera di ghiaccio: si va dai 22 kg a oltre 650 kg in 24 ore. Inoltre sono disponibili modelli con condensatore ad acqua oppure ad aria.
Per scoprire qual è il prodotto più idoneo alle proprie necessità basta rispondere a tre domande: quale tipo di ghiaccio occorre? Per quali scopi verrà utilizzato? Quanti chilogrammi al giorno ne serviranno?

Tipi di ghiaccio diversi per esigenze diverse

Cubetto gourmet (Alfa Mini, Gala, Delta Max)
Gli ice maker delle serie NDP, GALA e DELTA MAX producono cubetti di ghiaccio pieni, perfetti per bevande e cocktail perché raffreddano la bevanda senza annacquarla. Ideali per ristoranti, pub, hotel e locali.

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

Ghiaccio granulare
Gli ice maker delle serie IQ producono ghiaccio granulare e trovano applicazione nel trasporto e nell'esposizione di prodotti alimentari, nonché negli ambiti legati alla salute e al benessere (laboratori, ospedali, spa, centri benessere).

Novità

Per il 2024 ITV ha realizzato una linea **Elegance** di ice maker con un'elegante finitura nera che si adatta alle esigenze dei locali più sofisticati e di tendenza.
Ne è un esempio il modello con condensatore ad aria, un'apparecchiatura compatta, ideale per esercizi commerciali con spazio ridotto. Produce 22 kg di ghiaccio nelle 24 ore. Anche la nuova linea **Total Inox** conferma la svolta verso un'estetica più ricercata nel settore professionale: si tratta di apparecchiature totalmente in acciaio inox per il massimo del comfort e dell'eleganza.

AUTENTICA.
FRESCA.
PURA.
HB PURE.

Che la festa inizi…

SOLO PER HORECA

HB
MÜNCHEN

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

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

A VeronaFiere, in concomitanza a Vinitaly e Sol, la rassegna B2B della birra artigianale

XCELLENT BEERS

Veronafiere ha acceso i riflettori sul comparto della birra artigianale con Xcellent Beers, rassegna ospitata nell'area C del quartiere fieristico e che ha coinvolto produttori, buyer, momenti di approfondimento, degustazioni e abbinamenti, soprattutto un evento che ha promosso una nicchia sempre più matura e specializzata.

Un segmento ad alto tasso di professionalità che, come ha spiegato Mauro Pellegrini, presidente dell'Unione Degustatori Birre, "*ha in sé un'elevata propensione alla sperimentazione, alla diversificazione e all'innovazione, rivolta a un target di appassionati giovani, nella fascia di età tra i 21 e i 35 anni, ma anche oltre*".

Birra artigianale significa anche turismo brassicolo, un fenomeno in crescita e che coinvolge un mondo di viaggiatori curiosi, appassionati, che – come riporta la Camera di Commercio

dell'Umbria – esplorano nuove mete e nuove terre per scoprire luoghi di tradizione, birrifici, conoscere le tradizioni locali e degustare i prodotti tipici del territorio. La conferma arriva anche dal Rapporto 2023 sul Turismo enogastronomico italiano, negli ultimi tre anni quasi un viaggiatore su cinque ha visitato un birrificio o ha partecipato a un evento legato alla birra. In particolare, il 21% dei turisti di sesso maschile ha visitato uno stabilimento di produzione di birra (il 17% tra la popolazione femminile). Inoltre, il 66% dei maschi e il 63% delle donne vorrebbe acquistare le birre dell'azienda a prezzi interessanti, anche all'interno della struttura stessa. Le sfide future per i birrifici artigianali spaziano dall'ospitalità alla degustazione, fino alla «beer experience», con la possibilità di affiancare un mastro birraio per la produzione artigianale, per imparare a raccogliere piante e frutti selvatici per produrre birre, ma anche corsi per imparare ad assaggiare le birre artigianali e apprezzarne gli abbinamenti.

Rinasce la *birra Bader*

Cosa lega la città di Siena alla Sassonia? la **birra**! Pochi sanno infatti che, nel 1876, un imprenditore tedesco arrivò nella città del Palio a creare la propria birra: utilizzando l'acquedotto medievale, introdusse il metodo Pilsner grazie ai "bottini".
Quell'uomo si chiamava Wilhelm Bader, e quasi 150 anni fa non era inusuale trovare a Siena le insegne della birra omonima.
A distanza di un secolo e mezzo, un altro imprenditore, il senese Marco Cheli, ha deciso di **rilevare il brand e far rinascere lo storico birrificio**, dando vita a un "beerstrò", un locale dall'atmosfera bohemiene - tra stampe antiche e cimeli di fine Ottocento, dalle bottiglie ai sifoni originali - dove è possibile assaggiare le cinque classiche a marchio Bader: *Alle quattro tipiche bavaresi (Pilsner, Weizen, Schwarzbier e Dunkel)*, spiega Marco Cheli, *stiamo per aggiungere una novità, una IPA a bassa fermentazione che strizza l'occhio a un target giovanile*. Ad accompagnare le birre sono panini gourmet al posto degli hamburger e classici piatti della cucina sia toscana che bavarese, dallo stinco ai wurstel.

BAGNOMARIA DA CHIANTI BREW FIGHTERS

Un viaggio nella West Coast... della Toscana! È infatti da Radda in Chianti, provincia di Siena, che Chianti Brew Fighters propone una *Tuscan West Coast IPA* di 6% alc: è Bagnomaria, una IPA in vacanza che guarda l'America da una spiaggia soleggiata del Tirreno. Tra i lettini e gli ombrelloni a strisce ancora chiusi si aggira Mario il bagnino, la risposta italiana a Mitch Buchannon: la "potenza nei bracci" per tenere a bada la spinta dei luppoli! La freschezza agrumata di Citra, Riwaka, Ekuanot e Centennial ci ricorda che non manca poi tanto all'estate. Stagione di grandi bevute... e Bagnomaria è disponibile in fusto da 24L.

FUDGE CLUB DI NOIZ

Dal birrificio romagnolo Noiz, una *Imperial Pastry Stout* di 9% vol., che già nel nome evidenzia il suo carattere "dolce": Fudge Club. Birra dal colore nero corvino e dalla schiuma pannosa e persistente. Al naso presenta aromi di caramello, vaniglia, crema pasticciera e caffè e secondariamente cacao. In bocca ha una consistenza pastosa e si percepiscono i sapori dei malti caramello e di quelli tostati. Anche in bocca ritroviamo tutti gli aromi percepiti al naso con una prevalenza per la vaniglia e il caramello. In chiusura di bevuta rimangono note di Bourbon e troviamo la parte sapida data dal caramello salato enfatizzata dal passaggio in legno di rovere. Un dessert liquido che regala una bevuta calda, piena e appagante.

NOVITÀ DA BIRRIFICIO DELLA GRANDA

Sono due le nuove birre: **Dunkelweizen**, una *Ale Rame* di 4,9% vol., una versione più intensa della classica birra di grano tedesca. Grazie al tradizionale lievito weizen che sprigiona l'aroma di banana e l'aggiunta di malti scuri, questa birra regala un caratteristico colore ambrato e una complessità gustativa unica.
Porter, una *Ale Nera* di 5.3% vol., fedele interpretazione della classica porter, "antenata" della stout, che spopolava nel 18° secolo nel mondo anglosassone. L'aroma tostato e torrefatto anticipa un gusto morbido e equilibrato, con note sottili di malti che mai bruciano.

NOTTI INSONNI DI RURALE E MC77

Dal progetto "***Rurale Collaborative Series***", un'iniziativa che mira a celebrare la diversità e l'innovazione nel mondo della birra artigianale, ***Birrificio Rurale***, in collaborazione ***con Birrificio MC77***, ha creato **Notti Insonni**. Questa birra è una Gose dai sentori di fiori di ibisco e bucce di pompelmo rosa di Sicilia che promette di incantare i palati degli amanti della birra. Notti Insonni si distingue per il suo equilibrio perfetto tra i sentori fruttati e aromatici e la leggera sapidità tipica delle Gose, creando un'esperienza gustativa indimenticabile.
La veste grafica, di ***Luca Franceschi***, Art Director del Birrificio Rurale, rappresenta, in maniera stilizzata, la facciata di un palazzo di notte con le finestre spente, tranne due, che sono le famiglie che stanno avendo una "notte insonne". Lo sviluppo grafico si inserisce nel lavoro di coordinamento tra prodotto e grafica creativa che il birrificio persegue da anni.

di Matteo Fiorucci

Nella terra dei nuraghi, tra gli altipiani del Meilogu si trova Thiesi, un paesino situato a nord ovest dell'isola. È proprio qui che nel 2017 nasce il Birrificio Isola, all'interno di un antico palazzo completamente ristrutturato nel cuore del centro storico del paese.

Nello stabile che un tempo accoglieva, nelle cantine in pietra, il processo di stagionatura dei formaggi, prezioso prodotto di questo territorio, oggi ha sede il Birrificio Isola; il sito di brassaggio si dispone su vari piani, tra cui un'ampia cantina sotterranea con volte in pietra viva ed una nuova sala situata al primo piano e da cui è possibile scorgere, attraverso vetrate interne, la nuova sala cotta. Qui sono state ricavate le ampie sale, con volte in pietra viva, dedicate a momenti di degustazione e feste private, che rendono ancora più vasta la possibilità di scoprire e capire l'essenza del prodotto da parte dei consumatori.

È del 2023 l'importante ampliamento dell'impianto di produzione, con l'installazione di una nuova sala cotta da 20 hl e di nuovi fermentatori, che ha portato all'aumento della capacità produttiva annua di circa 5000 hl.

Gli obiettivi dei soci del Birrificio Isola sono importanti, già molti sono stati raggiunti ma per loro il top sarà produrre una birra 100% sarda, con orzo e luppolo coltivati in Sardegna e la maltazione sull'isola. Le potenzialità ci sono, la passione anche, la competenza del mastro birraio è provata dai risultati raggiunti in pochissimo tempo. A tutto questo si unisce l'accurata selezione delle materie prime, con uno sguardo all'utilizzo di prodotti locali, e la capacità di produrre birre ad alta e a bassa fermentazione. Non mancherà molto per una filiera tutta sarda.

Ma conosciamo il *cursus honorum* del Birrificio Isola.

L'evoluzione parte nel 2020 con la partecipazione al Contest "Solobirra", dedicato a gusto e artigianalità che si svolge a Riva del Garda. Isola ottiene il primo posto per lo stile con 2 diverse birre: la "Session IPA" e la "Scotch Ale"; nel 2021 il podio a livello nazionale, con tre birre: la "Session IPA", la "Scotch ale" e la "Black IPA". Nello stes-

so anno la birra sarda prende parte per la prima volta al Concours International de Lyon, dove conquista la medaglia d'argento con la "Coffee Stout", una birra scura di 4,7 gradi alcolici caratterizzata dall'aggiunta di caffè.

Nel 2023 la "Coffee Stout" ottiene la medaglia d'oro al concorso Internazionale di Francoforte.

Il 2024 è l'anno delle conferme. Con tre medaglie d'oro (per la bionda Pils a bassa fermentazione, per l'ambrata Pale Ale e la nera Coffee Stout) e una d'argento (per la ramata Session IPA) al Concours International de Lyon, il Birrificio Isola si conferma tra i migliori birrifici.

Non solo birre che si stanno sempre più affermando ma anche la conferma dell'amore per il proprio territorio e la sua valorizzazione sono le peculiarità di Birrificio Isola, evidenti nel nuovo format IsolaDay, serate di degustazione birre abbinate alla cucina di ristoranti sardi selezionati. Un appuntamento mensile, che ha esordito l'11 aprile con il ristorante Musciora di Alghero, con la chiara volontà di fare di Thiesi un punto di riferimento per beerlovers e buongustai.

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

di Guja Vallerini

Il sobrio mondo delle birre analcoliche

Sarà dal 2 al 3 dicembre p.v. il **seminario presso la Doemens Academy, a Gräfelfing**, in Baviera, condotto dal **docente Stefan Grauvogl di Arte-Bier**, sul tema delle birre con poco o senza alcol.
L'argomento è talmente di tendenza che abbiamo chiesto a Stefan Grauvogl di darcene anticipazioni. È chiaro che i vari metodi di produzione e una panoramica sensoriale completa delle numerose interpretazioni di birre "leggere" si potranno acquisire frequentando il seminario, ma già conoscerne origini e storia ci faranno comprendere il perché di questa tendenza sul mercato.

Scopriamo grazie a Stefan che già a fine '800 erano stati fatti tentativi di produrre birra analcolica ma senza esito, finché, eravamo nel 1965, Hans Hürlimann, proprietario dell'omonimo birrificio, dopo 3 anni di sperimentazione sui lieviti, produsse grazie ad un lievito speciale, la birra Oro, dal contenuto alcolico inferiore allo 0,5% vol., poi commercializzata con il nome Birell. Bisogna arrivare agli anni '70 per trovare birre analcoliche, relativamente conosciute dal largo pubblico. Utile citare la birra AUBI, acronimo di Autofahrer Bier, cioè Birra per Autisti, lanciata nel 1972 con un contenuto alcolico dello 0,3% vol., diffusa anche negli States e in Gran Bretagna, rispettivamente con i nomi Foxy light e Berolina. Aubi dal 1998 è marchio protetto del birrificio privato Metzler in Turingia. L'alcol viene rimosso dopo la maturazione e il contenuto alcolico è inferiore allo 0,5% in volume, come richiede la legislazione tedesca perché una birra possa essere definita analcolica.
In Italia, invece, può contenere fino all'1,2% alc/vol., ma sono molte le birrerie nazionali che producono sotto questo limite e un discreto numero con lo 0,0% alc/vol. Torniamo in Germania per citare il primo caso di lancio nazionale di una birra analcolica, era il 1979 e il mastro birraio Peter Winter, del birrificio Binding di Francoforte, che lavorava con la fermentazione interrotta, produsse la Clausthaler analcolica. Questa promozione provocò molte discussioni sulla "vera" birra, ma aprì anche il mercato ad una nuova realtà. Per la cronaca sottolineiamo che oggi il marchio Clausthaler appartiene al Gruppo Radeberger.

La birra analcolica è presente sul mercato da circa mezzo secolo ma il suo consumo, fino ai primi anni del 2000, è stabile, circa 2,3 mln hl venduti all'anno… poi, qualcosa di nuovo avviene nel mondo del beverage, i prodotti analcolici sono in aumento… e le birre non son da meno! *In Germania*, ci dice Stefan Grauvogl, *esistono già molte nuove birre analcoliche declinate in circa 700 varietà diverse.*
Anche il consumo è in forte aumento. Nel 2020 sono stati consumati circa 6,7 mln hl di bevande analcoliche, corrispondenti a una quota di mercato della birra del 7%.

Le più diffuse sono la Pilsner analcolica e la Weizen analcolica, e ora anche le birre miste analcoliche come la Radler analcolica. Nuovi metodi e ricette fanno crescere qualità e varietà: la tendenza è verso le varietà analco-

liche orientate al luppolo come le IPA, le rinfrescanti birre alla frutta e acide, le Witbier belghe o le birre alle erbe con zenzero, lavanda o pepe e affumicate. Molte di queste varietà sono prodotte in Germania, leader nella produzione di birre analcoliche di alta qualità. Molti però anche i birrifici all'estero, basti pensare alla Big Drop Brewery delle UK o ai tanti birrifici italiani.

Perché bere birra senza alcol?

Perché è deliziosa! Il movimento della birra artigianale ha introdotto sul mercato molte nuove varietà di ***luppolo aromatico***, che conferiscono alla birra analcolica un ***sapore maggiore***.

Questo potrebbe essere uno dei motivi per cui le vendite di birra analcolica continuano ad aumentare.

Non l'unico, l'***aspetto salutistico*** ha molta importanza per il consumatore moderno e la birra analcolica ha ragioni da vendere:

• **Meno calorie** della birra con alcol ma anche di gran parte delle bevande analcoliche e degli spritz a base di succo di frutta, con un valore di circa 120 kcal per 500 mL.

• È **isotonica**, cioè ha la stessa concentrazione di minerali del nostro organismo. Pertanto può riequilibrare i livelli di minerali e acqua dopo lo sport, sia in termini di sali che di magnesio, potassio e vitamine del gruppo B.

• Agisce sul **sistema immunitario.** Secondo uno studio, i polifenoli contenuti nella birra uccidono batteri e virus, catturano i radicali liberi e hanno un effetto antinfiammatorio.

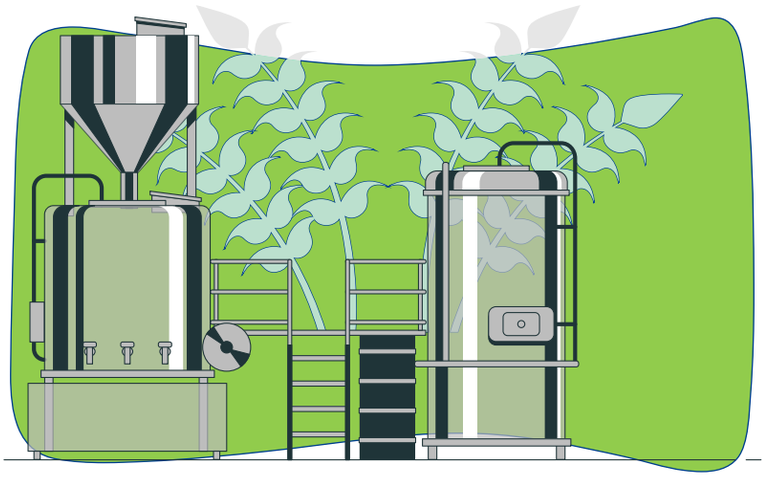
Come produrre birra analcolica?

Come abbiamo detto la rapida crescita dei consumi di birre analcoliche è correlata anche alla varietà dettata dal continuo sviluppo di nuovi tipi.

Ma come fa la birra a diventare analcolica?

Fermentazione interrotta: *birra senza alcool grazie all'arresto della formazione di alcool.*

Fermentazione fino alla gradazione alcolica dello 0,5%, e qui bloccata. Queste birre hanno solitamente un carattere dolciastro che ricorda il mosto di birra.



Fermentazione con ceppi di lievito speciali che producono birra senza alcool.

Si utilizzano ceppi di lievito speciali, più lenti dei lieviti normali, che convertono solo una parte dello zucchero in alcol e anidride carbonica. Lo zucchero di malto rimanente non viene fermentato e rimane nella birra.

Birra analcolica grazie alla rimozione dell'alcol.

Rimozione dell'alcol da birra alcolica prodotta normalmente, con i seguenti processi fisici: 1. Distillazione o distillazione sottovuoto (gli aromi evaporati vengono restituiti alla birra); 2. Evaporazione (l'alcol evapora a temperature più basse dell'acqua, quindi è sufficiente un leggero riscaldamento della birra); 3. Filtrazione attraverso una membrana (osmosi inversa).

In tutti e tre i metodi, l'alcol viene specificamente rimosso fino alla quantità consentita dello 0,5% di alcol residuo. Queste birre hanno un carattere più da "birra vera", poiché le birre di base sono solitamente fermentate e non contengono zuccheri fermentabili. Con l'osmosi inversa, le birre hanno un carattere molto snello.

Birra analcolica: produzione con processo combinato.

La miscela fa la differenza. I metodi spesso combinati tra loro per ottenere una birra dal sapore ben arrotondato. Ad esempio, una birra a fermentazione interrotta viene miscelata con una birra analcolica. Dopo la dealcolizzazione, la birra può anche essere miscelata con birra contenente alcol fino alla gradazione consentita. Una tendenza particolarmente forte è quella di sperimentare miscele di malto e aggiunte di luppolo per creare nuove e più gustose creazioni senza alcol.

Daxì all'esterno del locale

Immaginare il Daxì sliding desk significa applicare una nuova forma di flessibilità attiva nel mondo ho.re.ca. e delle attività ricettive in genere, viste le possibilità di utilizzo e personalizzazione di questo innovativo bancone su ruote. Daxì sliding desk rende reale l'idea di disegnare e creare spazi che non c'erano, in maniera semplice e veloce. La scelta di materiali e texture grafiche valorizza idee, soluzioni e ambienti, dando forza alla convivenza di eleganza e funzionalità.

Con la bella stagione torna l'esigenza di **sfruttare spazi all'aperto** per accogliere la clientela, perciò diventa utile e conveniente progettare soluzioni per nuove esperienze di ospitalità. Il **Daxì**, posizionato all'esterno di un locale, è **unico sia dal punto di vista pratico sia estetico**, perché permette comodità e rapidità di servizio e della gestione della clientela; inoltre diventa davvero il fulcro di uno spazio che replica, all'esterno, ciò che è fisso all'interno.

Daxì trasforma qualsiasi ambiente in un luogo nuovo, unico e raffinato, sorprendendo il cliente e sviluppando spazi in cui vivere un'esperienza con un rinnovato spirito di aggregazione. Il Daxì accentra e stimola l'interesse per mettersi al servizio dell'operatore e dei suoi clienti, impreziosendone l'esperienza e trasformandosi in un punto di forza dell'uno e degli altri, favorendo l'interazione tra di loro, lasciandosi sfruttare e vivere nel migliore dei modi. Un prodotto che diventa quindi un vero e proprio prolungamento esterno del locale, in continuità con l'atmosfera e lo stile che lo contraddistinguono. Ma nello stesso tempo può essere pensato e realizzato per definire uno spazio esterno del tutto indipendente dall'indoor.

Daxì è facilmente configurabile, grazie allo staff tecnico Futility by Giromari, che parte sempre da un aspetto fondamentale, il bisogno, espresso o meno, del cliente e dell'operatore che utilizzerà questo innovativo bancone su ruote. Daxì sliding desk viene rifinito nei minimi dettagli, compresi gli accessori, per vivacizzare l'ambiente e impreziosire le esigenze del cliente, con un occhio attento alla fruizione dell'esperienza.

Viene montato su un robusto telaio metallico con una struttura interna in materiale marino trattato, per preservarlo dall'umidità e sbalzi di temperatura.

La struttura esterna è realizzata in HDF, un materiale utilizzato da sempre anche in luoghi come piscine o palestre. Il piano di lavoro, per la massima praticità e flessibilità a favore dei clienti, può essere realizzato in HDF, acciaio inox o corian. Intorno a tutto questo è possibile aggiungere una serie di accessori, per una personalizzazione completa, realizzata per adattarsi alle esigenze estetiche del locale e per le necessità tecniche lavorative. Il **Daxì è molto più di un semplice bancone**. Bello, pratico e flessibile, si muove facilmente come una station, ma diventa un vero e proprio bar che va incontro ai clienti nell'ambiente che preferisci.

summer time

— Falkenturm Export Hell —

Disponibile in fusti da 20 lt

FALKENTURM

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

di Marcella Fucile

BUGIN Turin Food Gin

Il Gin che unisce mixology, cucina e barbecue

Nel 2017 Mauro Schiavo, barman e macellaio, inizia a sperimentare serate a tema con tagli pregiati di vitella Fassona abbinati al gin tonic, presso TASTA, macelleria di eccellenza con cucina serale, a San Mauro Torinese (Torino). Con il desiderio di creare un distillato ideale per gli abbinamenti con i tagli di carne e il cibo, Mauro dedica due anni allo studio e alla scelta delle botaniche per creare il profumo e l'aroma voluto. Sono ginepro, genepy, artemisia, timo, achillea millefoglie, angelica, tanaceto e zedoaria le otto botaniche complementari alle erbe di solito utilizzate nella cottura della carne, è così che nel 2019 nasce Bugin, distillato in Piemonte dal cui dialetto mutua il nome: "bocin", in piemontese, significa "vitello".

Bugin (45% vol.) è un compound gin. Botaniche distillate singolarmente con il metodo a caldo in alambicco a bagnomaria. Alcune estratte e decolorate, come il fiore della pianta alpina di Genepy che dona una nota floreale al distillato. La miscela riposa per un mese in vasche di acciaio inox e, alla fine, avviene la filtrazione e l'imbottigliamento. Risulta intenso all'olfatto, secco al palato, appena fruttato. Balsamico e aromatico. La nota più persistente è quella del timo.
Bugin è godibile in purezza o nei cocktail, si esprime al massimo nel sapore conferito ai tagli di carne nelle marinature, rende speciali le portate a base di pesce.
Dà il meglio di sé nel food pairing. Grazie alle sue erbe di solito non molto utilizzate in cucina, il Bugin risulta complementare ai gusti della carne. Impiegato durante la cottura, rende unici i piatti di carne come l'arrosto o la tagliata. In cucina, è ideale sia per la marinatura che per le cotture. Usato nella miscelazione dei cocktail, il Bugin è un gin versatile che sprigiona le sue note aromatiche anche in un semplice gin tonic.

Il rub, come sappiamo è una miscela di spezie che serve ad insaporire il cibo e per farlo va strofinata (rub in inglese significa appunto strofinare) sul cibo crudo. Bugin propone **Cocktail Rub a**rtigianali che uniscono i mondi della cucina, del barbecue e della mixology!
A partire dalle botaniche del gin Bugin, nascono sei diversi mix di sale, spezie ed

erbe per massaggiare la carne, il pesce, la frutta o la verdura prima di cuocerli. Dopo la cottura al barbecue, sulla griglia, al forno o in padella, i cibi emaneranno i profumi e i sapori del ***Gin Tonic***, del ***Negroni***, del ***Martini Cocktail***, del ***Gin Mule***, dello ***Spritz*** e del **Mojito**.

L'utilizzo è elementare, si apre il barattolo e si mette il rub sul cibo da cuocere, meglio se sfruttando come dosatore i fori di diverse dimensioni dello Shaker Rub Bugin. Facciamo esempi di uso corretto del prodotto su un taglio di carne: si massaggia delicatamente in ogni sua parte e si tiene conto della sua dimensione; più è grande e maggiore sarà non solo la quantità di rub da usare ma anche il tempo in cui dovrà riposare sulla carne da cuocere, per hamburger e bistecche fini bastano 15 minuti, su ribs di suino ci vogliono almeno 2 ore. È un prodotto naturale di alta qualità, senza alcol né coloranti né conservanti: è sufficiente poca quantità per ottenere un risultato eccellente.

Le **Cocktail BBQ Sauce(s)** sono prodotte da Bugin con ricette di erbe, spezie e ingredienti di massima qualità per ricreare le note aromatiche dei cocktail più iconici. Salse bbq in stile americano per abbinamenti straordinari declinate in due versioni, la bbq Negroni e la bbq Gin Tonic.

La **salsa bbq Negroni** presenta accenti agrumati ed erbacei che si fondono, culminando nell'aroma caratteristico del vermut, con una nota delicata di fumo. Ideale per laccare o come condimento. Sublime con ogni taglio di suino. La **salsa bbq Gin Tonic** è profondamente agrumata con una distintiva nota acida. Alleata ideale per le marinature e come condimento. Esalta ogni pietanza nel magico mondo del BBQ.

Salumi al Gin, sul mercato sono i primi e unici salumi artigianali, prodotti con suini piemontesi di massima qualità, massaggiati con il gin, ideati nel laboratorio artigianale Tasta Food di San Mauro Torinese. Il gin Bugin è protagonista di salumi al gin e di quattro salumi che rimandano ai profumi e ai sapori del Negroni, del Gin Tonic, del Martini Cocktail ma c'è anche un'eccezione, la ***Pancetta Spritz***, l'unico salume non prodotto con il gin. E così sulle tavole compaiono la ***Coppa al gin*** e il ***Salame Crudo al gin***, il ***Lonzino al Gin Tonic***, ***Lardo al Martini Cocktail*** e il ***Salame Cotto al Negroni***.

VINSERVICE
MICRO MATIC

Il tuo partner globale per il mercato italiano

Vinservice Micro Matic Srl

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

Lo street food di DEMETRA

Quando il cibo di strada diventa gourmet, non cambia le sue origini popolari, tipiche di ogni Paese, ma cambia la qualità degli ingredienti, la fantasia nella presentazione, la varietà dell'offerta. Ancora una volta Demetra, con i suoi prodotti genuini, ci sorprende nella sua capacità di interpretare e anticipare le tendenze del "buon mangiare"

Pulled Pork On The Way

Ingredienti per 4 persone: n.4 panini per sandwich, 400g pulled pork, 120g squacquerone, 160g Carciofi a Fettine in Olio di Girasole Demetra, q.b. Smoked Honey BBQ Sauce Wiberg, q.b. Fiocchi di Pomodoro Wiberg, q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp" Wiberg, q.b. insalata.

Tostare il pane in piastra e farcire con una base di squacquerone, il pulled pork ben caldo, i carciofi e l'insalata. Salsare a piacere con la salsa affumicata e guarnire con la crema di aceto classica e il fiocco di pomodoro.

Focaccia Energy

Ingredienti per 1 focaccia: 30g mozzarella fior di latte, 60g battuta di manzo, 25g Famigliola Gialla Trifolati C'era Una Volta Demetra, Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole Demetra, 25g formaggio spalmabile, 25g Crema di Porcini Demetra, q.b. Pepe Cuvée, Miscela di Spezie Tritata Wiberg, q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino Wiberg, q.b. Fiocchi di Sale Marino Wiberg.

Farcire la focaccia con la mozzarella e cuocere in forno. Terminata la cottura completare con la spuma di porcini realizzata con formaggio spalmabile e crema di porcini, le quenelle di battuta di manzo condite con l'olio all'aglio orsino, fiocchi di sale e pepe cuvée, i funghi famigliola gialla e i pomodorini mid dry.

Cuoppo Tex-Mex

Ingredienti per 4 persone: 4 tortillas alla curcuma, 400g bavetta di manzo, 100g Peperoni a Filetti Demetra, 100g Fagioli Mexicanos Demetra, 80g Crem-à-Poche Quattro Formaggi Demetra, 15g Grill-Mexikana Style - Sale Aromatico Wiberg, q.b. lattuga.

Tagliare la bavetta a straccetti, insaporire con la miscela messicana e cuocere velocemente su una piastra rovente. Condire con i peperoni e i fagioli in salsa. Disporre al centro delle tortillas con della lattuga fresca, richiudere a piacere, e completare con fili di crema ai formaggi.
Una proposta dai gusti accesi in pieno stile street food in atmosfera Tex-Mex.

RED APPLE INTERNATIONAL

DEMETRA

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

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, "dalla terra in cucina", dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un'attenta selezione di 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

Estate: stagione di grigliate e di Biergarten

Con la buona stagione già iniziata da settimane e la Frühlingsfest, l'"oktoberfest" di primavera, ormai alle spalle, non potevamo non parlare di uno dei modi più piacevoli di consumare la birra.

Cosa di meglio infatti che sfuggire all'arsura estiva bevendosi un bel boccale all'aria aperta?

Che sia dopo lavoro, durante l'orario dell'aperitivo o a cavallo della cena, **il Biergarten** (letteralmente "giardino della birra") diventa il posto **perfetto dove godersi il meritato relax**. Nati nel XIX secolo come prolungamenti dei birrifici sul fiume Isar a Monaco, questi spazi verdi all'ombra degli alberi venivano adibiti alla consumazione delle birre prodotte in inverno ed ebbero così tanto successo da costringere il re ad emettere un decreto che proibisse di servire cibo per non fare troppo concorrenza ai locali e ristoranti della città.
La conseguenza fu la tradizione spesso ancora in uso di potersi portare il cibo da casa.

Quali sono i piatti tipici dei Biergarten?

Si parte con i **piatti freddi**: tra i più famosi troviamo l'**Obazda** servita con i **Brezel**, l'**Insalata di Patate,** i **taglieri di affettati** e la **Wurstsalat**, insalata di wurstel bavarese, di cui vi forniamo la ricetta: 200 g di Wurstel **Regensburger** o **Wurstel al taglio** (Lyoner, Bierschinken, Jagdwurst…), 80 g di **Formaggio** Gouda o Emmentaler, circa 10 **Cetriolini speziati croccanti**, olio, sale, pepe, paprika q.b., cipolla a piacere. La preparazione è semplicissima: tagliare a striscioline wurstel e formaggio, aggiungere cetrioli a rondelle, condire e mescolare il tutto.

A seguire dalla griglia (o dal forno) troviamo gli immancabili piatti della cucina bavarese: il pesce, l'anatra o il **Mezzo Pollo grigliato**, lo **Stinco con i crauti**, le **Costine di maiale** e i **Bratwurst.** Ma non solo **Schnitzel, Leberkaese, e Spaetzle deliziano ogni palato.**

Da più di 200 anni, oltre che emblema della tradizione bavarese, il Biergarten è soprattutto sinonimo di convivialità e si è diffuso in tutto il mondo, sia per chi ha spazi verdi vicino al locale o un dehors. Ispirati dallo spirito del Biergarten, ci auguriamo tutti una grande estate a base di birra e piatti… targati **Svevi**!

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

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

dal 1980 Svevi

svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA

Brauerei Hauf

BIRRA ARTIGIANALE DALLA BAVIERA

Brauerei Hauf
DINKELSBÜHL

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

Brauerei Hauf GmbH & Co.KG

consulenzabirra@gmx.at

www.hauf-bier.de

Heiningerstraße 28
91550 Dinkelsbüh

di Giuditta Nervi

Acquisti e Bartolomei

un viaggio che dura da 5 generazioni

A Forlimpopoli, cittadina famosa per aver dato i natali a Pellegrino Artusi, considerato il padre della cucina italiana, ha sede, in via dell'Artigiano 18, un'azienda di distribuzione beverage che trae le sue origini dall'essere stata, nell'entroterra romagnolo, una nota azienda produttrice di bevande analcoliche. Giunta alla quinta generazione, la **Acquisti e Bartolomei** oggi vanta un'ampia gamma di prodotti, una struttura tra magazzino, uffici, store e lab di circa 5.000 mq.

La loro evoluzione, che spesso ha anticipato i tempi, si evidenzia visitando lo store che, soprattutto in occasione delle maggiori festività, attrae non solo per quantità e qualità dei prodotti ma anche per l'atmosfera; la modernità di questa azienda di tradizione familiare ancor più salta agli occhi facendo l'ingresso nell'area dedicata alla formazione dei clienti, dal nome **Acquisti LAB**.

Acquisti LAB non è una fredda aula didattica ma un accogliente ambiente arredato come un locale horeca, un po' trendy bar, un po' bistrot. Qui corsi, master class, degustazioni permettono ai clienti di Acquisti e Bartolomei di conoscere, approfondire ed acquisire il modo migliore per proporre a loro volta un prodotto al cliente consumatore.

È quasi inutile dire che un'azienda con un'impronta così evoluta ha anche un servizio di consegne rapido ed efficiente, un'ottima assistenza tecnica svolta da personale interno, impianti di spillatura di proprietà.

Abbiamo parlato con **Gabriele Bartolomei**, quinta generazione della famiglia, che ci sottolinea come la lunga tradizione nel settore (pensate che Edda Acquisti, la nonna, è ancora in attività) non abbia precluso a nessuno di loro di guardare al futuro;

basti pensare alla scelta, compiuta più di trenta anni addietro, di associarsi ad un gruppo come ***San Geminiano Italia***, che accoglie più di 115 distributori e si distingue per essere stato antesignano dei prodotti a marchio privato di qualità. Portare avanti la tradizione di famiglia nella modernità è stata per Gabriele una libera scelta. Ci racconta come, pur avendo sempre "respirato" l'aria della distribuzione, dopo la laurea dovesse scegliere la sua strada e ancora una volta è stato lo studio ad aiutarlo nella decisione: si è definitivamente appassionato al mondo horeca dopo aver partecipato, presso la Luiss Business School, al Master in Trade Management del Consumo Fuori Casa, patrocinato da Italgrob. L'ingresso di Gabriele in azienda non è stato quello del "principe ereditario", ma di un fattivo appassionato innovatore. Acquisti LAB nasce infatti dal suo input.

Abbiamo detto che la gamma di prodotti di Acquisti e Bartolomei è molto ampia ma è opportuno sottolineare come la selezione delle birre da inserire in portfolio sia frutto del lavoro di **Davide Bartolomei** che da molti anni importa direttamente dai birrifici esteri, oltre che ovviamente avere una beer list San Geminiano Italia, così come la selezione di vini e spirits è opera di Gabriele che è anche un sommelier. Obiettivo di entrambi, padre e figlio, è la particolarità del prodotto, oltre che la qualità: cercare quel qualcosa che fa la differenza sul mercato e che permetterà ai propri clienti di distinguersi dalla concorrenza.

Acquisti e Bartolomei ci ha colpito per il suo dinamismo, la sua capacità di evolversi, il suo impegno per la formazione, non ultimo l'aspetto consulenziale che è in grado di fornire ad una startup.

IL NO DI ICHNUSA
all'abbandono delle bottiglie

Una campagna di comunicazione del birrificio Ichnusa accende i riflettori sull'abbandono del vetro: **"L'impegno di tutti per preservare la bellezza della Sardegna nei mesi estivi".**
Studio Ichnusa/AstraRicerche: 1 italiano su 4 ha ammesso di aver abbandonato, anche più volte all'anno, il vetro nell'ambiente. Dipendenti del birrificio sardo e Legambiente saranno impegnati per tutta l'estate in giornate di pulizia nelle piazze di 7 località sarde: Cagliari, Alghero, Quartu S. Elena, Olbia, Oristano, Sassari e Villasimius. Davanti a una bottiglia di vetro lasciata per strada, in spiaggia o nella natura, quasi 7 italiani su 10 provano indignazione e rabbia.

Soprattutto in Sardegna, dove la sensibilità verso questo fenomeno è particolarmente sentita, tanto che per l'84% dei sardi l'abbandono di rifiuti nell'ambiente è il comportamento più grave e impattante sull'isola, anche più di quelli che possono causare incendi (73%) o spreco di acqua (53%). Non c'è da stupirsi, allora, se nella regione con il più alto consumo pro-capite di birra, il birrificio più famoso dell'isola lanci un aut-aut ai suoi consumatori: se abbandonate le nostre bottiglie nell'ambiente, non beveteci nemmeno. Ad accendere i riflettori su questo problema una **campagna di sensibilizzazione del birrificio Ichnusa** che, assieme a **LegambienteSardegna**, si propone parte attiva per contrastare il fenomeno e sensibilizzare i sardi e non solo. Perché ancheuna piccola azione quotidiana, come raccogliere e smaltire una bottiglia di vetro abbandonata o assicurarsi di smaltire correttamente una bottiglia dopo il consumo, se fatta da molti, può generare un cambiamento. E far sì che la Sardegna resti un paradiso.

"*Non possiamo girarci dall'altra parte di fronte all'abbandono del vetro nell'ambiente*" ha dichiarato **Matteo Borocci, direttore del Birrificio Ichnusa**. "*Per contrastare il fenomeno e ridurre il nostro impatto, da anni promuoviamo il vuoto a rendere in Sardegna, che porta le nostre bottiglie ad essere riutilizzabili fino a 100 volte in 20 anni. Ma sentiamo la responsabilità di fare di più, specie con l'arrivo della bella stagione, quando cresce la voglia di stare insieme fuori casa e, purtroppo, aumentano anche i comportamenti*

sbagliati. A quanti a fine serata abbandonano le nostre bottiglie in piazza, in spiaggia o nella natura, il nostro messaggio è chiaro: se tratti così la nostra birra preferiamo che tu non la beva affatto. Siamo molto orgogliosi delle nostre birre, proprio per questo non vogliamo vederle contribuire al degrado della terra che amiamo. Da anni facciamo squadra con le comunità locali per tutelare la Sardegna e vogliamo invitare tutti, ancora una volta, a riflettere e a fare la propria parte per preservare la nostra isola per le generazioni future."

ABBANDONO DEL VETRO: ITALIANI INDIGNATI, MA 1 SU 4 AMMETTE DI AVER GETTATO VIA LE BOTTIGLIE

La nuova campagna, che si chiamerà **"Il Nostro Impegno"** e verrà lanciata in vista dell'estate, quando la pressione turistica sulla Sardegna è più forte, accende l'attenzione sull'abbandono del vetro nell'ambiente. Anche attraverso i numeri.

Secondo la prima ricerca in Italia dedicata al fenomeno, condotta per conto del birrificio Ichnusa da AstraRicerche, per 1 italiano su 2 l'abbandono dei rifiuti di vetro è diffuso. 6 italiani su 10 (7 su 10 in Sardegna) affermano che se vedono una bottiglia di vetro abbandonata nell'ambiente la raccolgono (anche se non è la loro). Il 67% riconduce l'abbandono del vetro principalmente ai comportamenti sbagliati dei giovani nella fascia 18-34 anni.

da sx Annalisa Colombu - Presidente Legambiente Sardegna e Matteo Borocci - Direttore Birrificio Ichnusa

Ma quando poi si va a indagare meglio, si scopre che 1 italiano su 4 ha ammesso di aver abbandonato, una o più volte, bottiglie di vetro per strada o nell'ambiente. In altre parole, è chiaro che per risolvere un problema complesso serve l'impegno di tutti, a cominciare dal proprio.

LE 7 AZIONI DI PULIZIA DEL BIRRIFICIO CON LEGAMBIENTE PER ESSERE PROTAGONISTI DEL CAMBIAMENTO.

Sposando la concretezza che ha sempre contraddistinto le sue iniziative, oltre all'appello alle comunità locali per una socialità sana e rispettosa del territorio, Ichnusa scenderà in campo in prima persona. I dipendenti del birrificio di Assemini si uniranno ai volontari di Legambiente Sardegna in giornate di pulizia dei luoghi della movida di sette località sarde: Cagliari, Alghero, Quartu S. Elena, Olbia, Oristano, Sassari e Villasimius. Momenti di aggregazione e responsabilità con cui il birrificio si mette in gioco e, attraverso il primo gesto concreto, vuole dare il buon esempio.

"Siamo davvero orgogliosi di essere nuovamente al fianco di Ichnusa con questa campagna coraggiosa e innovativa che rappresenta uno dei passi più importanti di Legambiente sul territorio in questi anni. Il nostro obiettivo è comune a quello di Ichnusa, ovvero difendere e trasmettere al futuro una Sardegna ancora bella e intatta" – ha dichiarato **Annalisa Colombu, Presidente di Legambiente Sardegna**. "*Nelle nostre azioni di pulizia di lughi della socialità e spiagge cerchiamo di recuperare e smaltire correttamente i rifiuti che qualcuno per incuria, superficialità o disattenzione, ha abbandonato nell'ambiente. E l'estate è il momento dell'anno più delicato per la Sardegna, con il sovraffollamento che mette ulteriore pressione ai suoi ecosistemi bellissimi ma fragili. Attività e campagne di sensibilizzazione come questa ci permettono di rendere tutti più consapevoli che ognuno è parte della soluzione. Non servono grandi gesti per raggiungere un obiettivo, ma la comunità, attraverso piccole azioni dei singoli, può diventare un promotore di grandi e significativi cambiamenti*".

Anno 25 n°3 - 2024
Periodico Bimestrale

Direttore responsabile
Paolo Tosti

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

Redazione
Daniela Morazzoni
Marcella Fucile
Roberta Ottavi
Luca Gennaro
Giuditta Nervi
Matteo Leone
Guja Vallerini
Milena Lelli
Aida Rossi
Matteo Fiorucci

Collaborazioni tecniche
Irene Cava
Francesco Stufara
Disegno copertina di Lorenzo Prioli
lorenz.animator@gmail.com
IG lorenz_animator

Redazione, grafica ed impaginazione
IES
Via G. Donizetti 49 - Perugia (Pg)
075.5292186
redazione@birraandsound.it

Stampa
Tipolitografia Federici snc
Via Adda, 3
05100 Terni

Per la vostra pubblicità:
info@birraandsound.it
Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

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

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

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

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Birra Amarcord ..... *Pag* **11**
www.www.amarcord.it
Birra Flea ..... *Pag* **12**
www.birraflea.com
Birra Forst ..... *Pag* **7**
www.birraforst.it
Birra Viola ..... *Pag* **II**
www.birraviola.it
Birrificio 2Sorelle ..... *Pag* **45**
www.2sorelle.it
Birrificio del Ducato ..... *Pag* **18**
www.birrificiodelducato.it
Birrificio Dimont ..... *Pag* **47**
www.birradimont.com
Birrificio Mezzopasso ..... *Pag* **44**
www.birramezzopasso.it
Bitburger Braugruppe ..... *Pag* **IV**
www.bitburger-international.it
Bononia ..... *Pag* **III**
www.bononiamarketing.it
Brauerei Hauf ..... *Pag* **59**
consulenzabirra@gmx.at
B&S WEB ..... *Pag* **29**
www.birraandsound.it
Demetra ..... *Pag* **57**
www.demetrafood.it
Elchbaum Privatbrauerei ..... *Pag* **21**
Tel. 06.59876467
Flötzinger ..... *Pag* **54**
andrea.dalessandro@floetzinger.de
Futility ..... *Pag* **52**
www.futility.it
Globo Beverage ..... *Pag* **19**
Tel. +39 340 8975748
Haacht ..... *Pag* **4**
www.haacht.com
HB München ..... *Pag* **13/43**
Tel. +49 8992105/0
Il Torchio ..... *Pag* **20**
www.iltorchioenoteca.it
Julia Gas ..... *Pag* **49**
Tel. +39 335 6603521
KIEM ..... *Pag* **5**
www.birrekiem.com/it
Kühbacher ..... *Pag* **10**
www.kuhbacher.com
Maisel's & Friends ..... *Pag* **37**
www.maiselandfrineds.com
Maxlrainer ..... *Pag* **6**
www.maxlrain.de/it
QBA ..... *Pag* **9**
www.qualitybeeracademy.it
San Geminiano ..... *Pag* **53**
www.sangeminiano.it
Svevi ..... *Pag* **58**
Tel. +39 050 804683
Tebs Draft ..... *Pag* **8**
www.tebsdraft.com
Terre di Confine ..... *Pag* **46**
www.terrediconfine.it
Ustersbacher ..... *Pag* **14**
www.ustersbacher.com
VD Glass ..... *Pag* **47**
www.vdglass.it
Vin Service ..... *Pag* **55**
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

TRADIZIONE

PASSIONE

MARKETING SERVICE s.r.l.

BONONIA

GENUINITÀ

ESCLUSIVITÀ

L'ESPERIENZA

al servizio della distribuzione Horeca

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

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

LA VOSTRA BIRRA UFFICIALE
PER IL CALCIO ESTIVO