

# B&S

## BIRRA & SOUND

n° 4/2024, periodico bimestrale

**EVENTI** Beer Festival Cippone & Di Bitetto **INAUGURAZIONI** La Torre Biergarten FORST **LOCALI** Real Pizza **ON THE ROAD** Bitburger e Trink Bevande, Dall'Oste Group e Birra Viola **PROFILE** Juan Albert Alvarez Carmona **SPECIALE** **DISTILLATI** Whisky... consigli per gli acquisti **ARREDI** L'unione fa la differenza

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



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

# PARANOIA ALCOHOL FREE!

<0,45% • 40 IBU

Bionda belga torbida  
e luppolata, arricchita  
con sapori tropicali derivati  
dal dry hopping con luppoli  
Mosaic e Citra.

L'assenza di alcol non ne  
compromette il gusto!



Scopri-la su  
[www.qba.beer](http://www.qba.beer)



[QUALITYBEERACADEMY.IT](http://QUALITYBEERACADEMY.IT)

#BEREMENOBBEREMEGLIO

Seguici su:



**QBA** QUALITY  
BEER  
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

# B&S

## BASTA UN'IDEA PER ESSERE ATTRATTIVI

**L'**estate, soprattutto negli ultimi anni, ci fa sentire (e quanto è vicino alla realtà!) tropicalizzati, con caldo soffocante e improvvisi scrosci di pioggia. L'incostanza del tempo tormenta tutti i locali stagionali e quelli che dispongono di un dehor, mentre coloro che non hanno spazio all'aperto, seppur dotati di aria condizionata, spesso chiudono per ferie o non riescono a coprir le spese. Insomma la bella stagione sta diventando non tanto bella per i locali horeca. Eppure, nonostante le difficoltà metereologiche e logistiche, a volte può bastare un'idea, apparentemente semplice ma ricca di creatività, che diventa proficua. Stagionalità, menu semplificato, prodotti locali, anche speciali per una degustazione, con un po' di buona promozione digitale, sono attrattive per la clientela. L'idea che mi ha "intrigato", e trovo creativa e nuova (la novità incuriosisce, se buona conquista clienti), viene da un ristorante di Brandizzo (TO) che, per nascita di chi l'ha aperto, ha la Romagna nel cuore, infatti si chiama Sorbole! Il suo menu "speciale estate" ha declinato le pesche nettarine di Romagna in ricette che vanno dall'antipasto al dolce... una vera esperienza culinaria con un prodotto!



# SOMMARIO

## 12 BACK

- **Viaggio a Flensburg**, città del fiordo omonimo, dove ha sede il birrificio tedesco più settentrionale: **Flensburger Brauerei**.



- Premio d'Onore Federale in Oro a **Schlossbrauerei Maxrain, Birreria dell'Anno**.



## 16 EVENTI

- Evento straordinario dedicato al mondo della birra: **Beer Festival di Cippone&DiBitetto**.



## 22 INAUGURAZIONI

- A Ravina, nei pressi di Trento, inaugurata **La Torre - Biergarten FORST**.



## 24 MERCATO

- Un anno di sfide e complessità, ma anche di resilienza e capacità di adattamento: **Annual Report 2023 di AssoBirra**.



## 30 LOCALI

- A Spesiano (TV) una pizzeria fuori dall'ordinario: **Real Pizza**.



## 32 ON THE ROAD

- **Bitburger Braugruppe con Trink Bevande**, azienda di distribuzione teramana con cui abbiamo visitato **La Stazione** a Teramo e **Braci & Grani** a Giulianova.



- **Dall'Oste Group ha scelto Birra Viola**: tanti punti vendita a Firenze, e non solo, per gustare carni di qualità e ottima birra artigianale.





# 40

## IN VETRINA

- **Dinkelacker da Marcantonio Beverage**, giovane azienda di distribuzione de L'aquila che in breve tempo si è affermata in tutta la provincia.



- **Cornet**, *strong ale belga*, affinata in legno, morbida e facile da bere, brand di **Royal Swinkels Family Brewers**.



- **Le Birre Flötzinger**, una selezione per l'Italia dal birrifico più antico di Rosenheim.

# 46

## PROFILE

- In una masterclass organizzata da G.S.D.I., presso Partesa VT, il Ron 7 Villas 1511 presentato da **Juan Albert Alvarez Carmona**, un personaggio del mondo del rum.



# 48

## SPECIALE DISTILLATI

- **Whisky... consigli per gli acquisti:** sei whisky da conoscere e gustare.

# 52

## ARREDI

- **Quando l'unione fa la differenza**, un progetto che nasce dalla sinergia tra Design e Arredo.



# 56

## IT

- **Il Sole Splende sul Ducato**, un passo verso un futuro sostenibile grazie al fotovoltaico.



# 58

## BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature: **Acido Acida**, **Premio Cerevisia**.

- Dentro la cotta: incontentibili novità.

# 66

## ATTREZZATURE

- **Igiene degli impianti di erogazione**, un'anticipazione del seminario **Gestione Impianti di Mescita** in cui si incontrano teoria e pratica con i prodotti BeviClean.



# 68

## VACANZE BIRRAIE

- **Giugno a Monaco con HB München**, una vacanza nella capitale bavarese tra cultura e birra.



# 70

## DALLA CUCINA

- **Frullatori Blendtec: Potenza e Innovazione**, molto più di un frullatore.



- **I Semifreddi di Demetra:** 3 golose varianti dall'Azienda di Talamona.



Oberschönenfelder



... un dono celeste !

## SOLUZIONI PER L'APERITIVO BY SURGITAL

12 ricette ideate con APCI e pubblicate da Surgital, per far conoscere e apprezzare le potenzialità di cinque dei suoi brand di punta, nel volume, presentato a Cibus 2024, della collana di 4 ricettari, "Soluzioni per", creata per fornire soluzioni complete per ogni occasione di consumo.

Questo secondo ricettario è dedicato ad un trend in costante sviluppo, l'aperitivo, e suggerisce idee per il mondo del pre-cena con l'impiego della pasta e dei sughi surgelati Surgital. La pasta non è quindi solo primo piatto, può essere infatti reinterpretata in modo originale, diventando una proposta distintiva per l'aperitivo di un locale. Ad esempio, dal brand **Divine Creazioni**® e **Laboratorio Tortellini**®, pasta ripiena e non e gnocchi possono essere proposti **pastellati e fritti** o serviti **a mo' di spiedini o nei cartocci**; i **Fiordiprimi**® si prestano a essere porzionati in piccoli assaggi monoporzione; i **Sugosi**® insaporiscono i finger food e coniugano il gusto alla funzione decorativa. In tutto ciò **la presentazione gioca un ruolo essenziale** e Surgital offre preziosi consigli anche su questo aspetto. Numerosi i vantaggi di utilizzo dei prodotti Surgital: disponibilità costante in freezer, facilità di preparazione, lavorabilità anche in spazi ridotti, eliminazione degli sprechi, controllo del food cost e varietà di offerta.





# SENZA GLUTINE, SENZA COMPROMESSI.

UN'AUTENTICA LAGER,  
MA SENZA GLUTINE!

Birrificata con orzo di Puglia e Basilicata,  
acqua cristallina dell'Appennino e luppolo  
in fiore; deglutinata attraverso l'uso di enzimi  
in fermentazione e in maturazione a freddo.  
Inconfondibile al gusto, accessibile a tutti.

:-) eikon

**NUOVO LOOK. NUOVE BIRRE. NUOVE EMOZIONI!**

Scopri tutta  
la linea Classica



*dal 1997*  
**Amarcord**  
AMA LA BIRRA

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



## GUIDAONLINE BIRRE&BIRRE 2024

Beverfood.com Edizioni presenta la nuova Guidaonline Birre&Birre – edizione 2024 disponibile per il download gratuito in formato pdf. La guida fornisce schede tecniche dettagliate delle principali **marche di birra italiane e internazionali** disponibili **attualmente sul mercato italiano** e include un prezioso dizionario delle birre



e delle loro diverse tipologie, oltre ad appendici dedicate alle birre analcoliche e gluten free. Pensata principalmente per gli operatori del settore, per i professionisti della comunicazione e per tutti gli appassionati birrofilo, illustra a schede oltre 1600 etichette provenienti da circa 500 birrifici di varie dimensioni. **Birre&Birre si affianca all'Annuario settoriale Birritalia**, una pubblicazione di settore che fornisce informazioni dettagliate sui mercati, birrifici e produttori industriali, importatori, distributori e fornitori specializzati, gruppi di distribuzione e una rassegna dei grossisti di bevande.

## BITTERISSIMO

In un'epoca in cui il design fa la differenza, il nuovo aperitivo di **Stock Group** per l'ho.re.ca, **Bitterissimo**, si avvale della creatività di **Break Design** che ne firma la brand identity, quella di un bitter che conquista vista e olfatto con il suo intenso colore rosso rubino e i suoi aromi intriganti e decisi: una personalità che Break ha tradotto in **un'identità visiva altrettanto decisa, eccentrica, risoluta**. Volutamente eccessivo il design di Bitterissimo, esercizio di stile sulla figura dell'iperbole, di altrettanto vivace stravaganza anche il tagliare, *l'aperitivo superlativo che crea il diversivo*. Bitterissimo è così il bitter alternativo per dare un twist al solito Negroni, ai cocktail classici o al tradizionale bitter&soda all'italiana. Perfetto come aperitivo, Bitterissimo celebra la convivialità secondo Casa Stock: *"le cose buone nella vita sono fatte per godere, assaporare e condividere"*, usava dire Lionello Stock, la cui firma siglata in oro chiude e nobilita la bottiglia.



## I NOSTRI PRODOTTI PREMIATI ANCHE ALL'ESTERO



OPIFICIO  
BOTANICO

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



## ARBEG VINTAGE Y2K

Ardbeg rilascia una rarissima serie da collezione che celebra l'anno della rinascita della distilleria di Islay, che, dopo anni di abbandono, è stata salvata dalla chiusura nel 1997 da The Glenmorangie Company ed è tornata in piena produzione proprio tra il 1999 e il 2000.

L'edizione inaugurale della serie Ardbeg Vintage Y2K è diversa da qualsiasi altra precedente. È stata distillata nello storico alambicco in servizio ad Ardbeg per 51 anni, prima di andare in pensione nel 2001. Con un maggior rigore nella selezione delle botti sotto la nuova proprietà, il whisky è stato messo a riposare per 23 anni in alcune delle migliori botti ex-bourbon e sherry Oloroso in circolazione. Il risultato è un single malt ricco, caratterizzato da note vivaci e sapori intensamente dolci e fuliginosi: un'anomalia fumosa che non si ripeterà mai più. Gli aromi di balsamo di limone ricordano l'olio di lino e il miele di erica, mentre al palato la fuliggine e la menta piperita innescano memorie di caffè macinato e anice. Bill Lumsden, Master Distiller di Ardbeg, dichiara: *Ardbeg Vintage Y2K è un ricordo fenomenale di un anno cruciale per la Distilleria. Prodotto all'alba di una nuova era, nel nostro storico alambicco, questo rarissimo whisky è stato conservato con cura fino ad oggi. Emergono note erbacee, agrumate e dolci al naso, seguite da fuliggine, menta piperita e caffè che esplodono al palato. Questo classico retrò da collezione è puro concentrato di nostalgia Ardbeg.*



NEWS

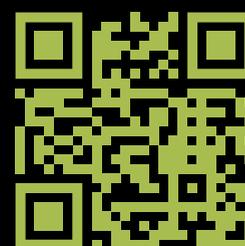


**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

# Pale Ale

**NEW**



**SCOPRI LA  
GAMMA COMPLETA**

## AMARO SARVAEGO

Un amaro innovativo e al tempo stesso legato alla tradizione, dalla personalità spontanea e selvatica (sarvaego in genovese significa selvatico), come il popolo ligure. A idearlo, infatti, sono quattro giovani liguri, **Enrico Valle, Matteo Crispino, Giuseppe Cabona** e **Daniele Giovanelli**, fondatori di **Brainfusion S.r.l.**

L'Amaro Sarvaego vede come protagonista il preboggión, detto anche prebuggiún, una miscela di erbe spontanee liguri, cucinate mediante una breve bollitura. Gli ingredienti che compongono l'amaro sono un mix sapientemente costruito per creare un sapore del tutto nuovo: erbe prebuggiún, limone, maggiorana, origano, rosmarino, timo, pepe, cardamomo, assenzio, liquirizia e anice stellato. Dal gusto deciso, conquista subito il palato grazie a un inizio delicatamente dolce, per concludersi con un finale amarognolo ed elegante. Amaro Sarvaego si presta per essere gustato in purezza, con ghiaccio e una scorza d'arancia, ma lo si può rendere rinfrescante con l'aggiunta di acqua tonica, oppure intrigante con il succo di mirtillo rosso. Racconta uno dei soci, Matteo Crispino: *Il viaggio tra le erbe spontanee dà vita al nostro amaro. Dopo Prebugin, il primo gin creato con il prebuggiún, abbiamo pensato di realizzare un amaro per accompagnare il momento del dopocena, un amaro che fosse espressione del territorio ligure, delle genti, della nostra appartenenza.*



## APPLETON HEARTS COLLECTION: LA RE-EVOLUZIONE CONTINUA

Appleton Hearts Collection è l'ormai leggendaria gamma in edizione limitata di single marks 100% pot still, selezionati da **Luca Gargano**, patron di *Velier*, e da **Joy Spence**, storica Master Blender di *Appleton Estate*. Si tratta di una prima assoluta a livello mondiale che dal 2020, anno delle prime release, è un vero e proprio oggetto di culto tra i collezionisti di tutto il mondo: i rum che compongono questa serie esclusiva sono i primi single mark rum, 100% pot still e millesimati, che *Appleton Estate* abbia mai rilasciato.

La distillazione 100% pot still, tagliando le teste e le code, permette di mantenere soltanto il cuore del distillato.

Dopo le annate 1984, 1993, 1994, 1995, 1999, 2002 e 2003 è il momento della release 1998: un blend straordinario di 19 barili - il #417649 e dal #422371 al #422388, scelti tra i quasi duecentomila della distilleria giamaicana - distillato in alambicco Forsyths e imbottigliato a 63° dopo 25 anni di invecchiamento in clima tropicale. Il contenuto totale di congeners è di 995 gr/hlpa.

La collezione diventa sempre più completa; la re-evoluzione del pot still continua.

Importante per gli aficionados italiani: sono disponibili solamente 492 bottiglie per il nostro Paese.



**VINSERVICE**  
MICRO MATIC

**FlexiDraft™**  
rivoluzionario sistema di erogazione di birra alla spina.

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



**BEEA**  
**GRAVITY**  
THE BEER IMPORT COMPANY

**CONTATTACI  
PER AVERE  
IL TUO KIT**

**ERDINGER**  
*Oktoberfest*

ISCRIVITI  
AL NOSTRO CANALE  
WHATSAPP



IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

INFO@BEERGRAVITY.COM- [WWW.BEERGRAVITY.COM](http://WWW.BEERGRAVITY.COM)

FOLLOW US   

## KROMBACHER A PIZZA IN PIAZZA

L'evento Pizza in Piazza, organizzato dall'**AENP** (Associazione Eccellenza nella Pizza) a Vicenza dal 14 al 16 giugno, ha visto le creazioni di 9 Maestri Pizzaioli, realizzate con lunghe lievitazioni, farine pregiate e ingredienti artigianali, accompagnate dalle **birre alla spina di Krombacher**.

La **Pils**, equilibrata e rinfrescante, per esaltare i sapori classici, la **Unfiltered**, dal carattere deciso e corposo, abbinata agli ingredienti più audaci e strutturati, la **Rhenania Alt**, birra ad alta fermentazione dallo stile tradizionale, perfetta per le pizze a base di formaggi o carne. *Pizza in Piazza rappresenta un'opportunità unica per far conoscere la qualità premium delle nostre birre tedesche accanto alle migliori creazioni dell'universo veneto della pizza gourmet*, afferma **Davide Grossi, Country Director di Krombacher Italia**. *Eventi come questo ci consentono di rafforzare il nostro legame con il mondo dell'alta cucina, un settore a cui ci sentiamo particolarmente legati grazie alla ricerca condivisa di ingredienti di prima scelta.*



## ROKU GIN SAKURA BLOOM

Arriva in Italia Roku Gin Sakura Bloom, il nuovo gin premium giapponese, firmato dalla centenaria The House of Suntory, che inaugura la **Roku Seasonal Festival Collection**, un'inedita collezione di quattro esclusivi gin in limited edition autenticamente giapponesi, ciascuno dedicato a una diversa stagione dell'anno: si celebra così lo **"Shun"**, il principio di raccogliere ogni botanica nel momento perfetto di massima espressione. Le nuove edizioni limitate esalteranno ciascuna delle sei diverse botaniche che rendono autenticamente giapponese ed inconfondibile il sapore equilibrato di Roku Gin ("Roku" significa "sei"): il fiore e le foglie di Sakura, la scorza di Yuzu, il tè Sencha, il tè Gyokuro e il pepe Sanshō. Ispirato al tradizionale **Festival Hanami** della fioritura dei ciliegi giapponesi, famosa in tutto il mondo, Roku Gin Sakura Bloom fa di **fiori e foglie di Sakura gli indiscussi protagonisti**, catturandone l'essenza delicata: un autentico omaggio alla maestria e ai sapori del Giappone e un vero e proprio inno alla Primavera, raccontate anche nella cura dei dettagli dell'elegante bottiglia esagonale in vetro su cui sono impressi, in rilievo, i profili delle botaniche, e dell'etichetta in carta washi disegnata dal noto artista giapponese Eriko Horiki.



**daxj**  
SLIDING DESK®

**IL BANCO BAR**  
SU RUOTE  
che va incontro ai tuoi clienti

CONFIGURA ORA  
**SLIDINGDESK.COM**

SLIDING DESK è un prodotto FUTILITY - [www.futility.it](http://www.futility.it)



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

Che la festa inizi...

**SOLO PER  
HORECA**



**MÜNCHEN**

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

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

# Viaggio a Flensburg

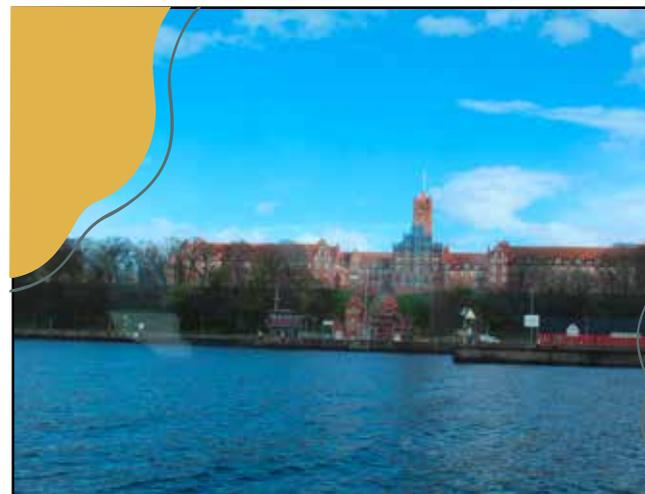
**N**ei nostri viaggi in Germania, in visita ai tanti Birrifici che costellano il Paese, abbiamo avuto spesso la possibilità di scoprire città, grandi e piccole, ricche di storia e di bellezze artistiche e naturali ma mai ci eravamo spinti così a nord come quando siamo stati ospiti di Flensburger Brauerei. È il Birrificio tedesco più settentrionale, tanto che la storia insegna che la città di Flensburg, affacciata sul Mar Baltico e fondata sull'estremità più interna del fiordo omonimo, è appartenuta al Regno di Danimarca dal 1460 al 1864, ed è stato il porto più importante dopo Copenaghen.

Flensburg è affascinante, siamo molto grati a **Sergio Svava**, agente di importazione del Birrificio della "città del fiordo", che ha invitato noi e Zeus Commerciale, distributore horeca di Malnate, a visitare Flensburger Brauerei.

Siamo stati accolti con grande disponibilità in Birreria da **Irene Ramchen, Manager International Sales**, che ci ha accompagnato, con una traduttrice, a scoprire la città. È stato un

gesto molto carino, perché ci ha permesso di capire l'habitat e l'*humus* in cui nascono le Flens, come affettuosamente siamo abituati ad abbreviare le birre Flensburger.

Una tappa immancabile, in veste di turisti, è stata la pittoresca **Rote Straße**, la Via Rossa, che fu punto di incontro per commerciare, immagazzinare merce e fermarsi nei locali per bere e chiacchierare. Oggi è la via dello shopping per eccellenza, con piccole boutique ognuna delle quali ha un'offerta particolare, dalla moda ai gioielli, dagli occhiali ad oggetti d'arte. In alcuni negozi si può assistere alla lavorazione artigianale di cioccolato, sapone, caffè, ammirare prodotti d'argento e scoprire un commercio storico di Flensburg, non a caso definita la città del rum sul Mar Baltico, nel museo della fabbrica del **Braasch Rum**. Questo museo è uno dei tanti che la città offre ai turisti, peccato non averli potuti visitare tutti, ma c'erano troppe meraviglie da vedere. Ci ha lasciati a bocca aperta os-



servare il panorama che offre il lato del fiordo su cui spicca il **Castello Rosso** sul Mare, dove ha sede l'Accademia Navale Mürwik. Era impossibile non passeggiare poi sulla passerella dello storico porto, colmo di barche a vela, a motore e a vapore, o resistere dall'entrare nel cantiere navale museo, che mostra riproduzioni di imbarcazioni del XVIII e XIX secolo, o ignorare il **Museo Marittimo**, testimonianza di secoli di tradizione marinara, ad esempio i manufatti del porto nel medioevo, l'equipaggiamento delle spedizioni in Groenlandia, gli attrezzi per la costruzione navale, strumenti nautici... e per rimanere in tema di mare, non c'è mancato il viaggio in battello sul Mar Baltico. Abbiamo veramente vissuto una vacanza che è proseguita con la visita al Birrificio Flensburger, anch'esso un'istituzione della città.





**FLENSBURGER  
BRAUEREI**

*...un po di storia*

Correva l'anno 1888 quando 5 cittadini di Flensburg fondarono il Birrificio che negli anni ha superato le difficoltà di due guerre mondiali e di due incendi, mantenendo, come dicono in birrifico, i piedi per terra e agendo sempre in modo semplice e trasparente. I valori a cui Flensburger Brauerei si attiene sono: indipendenza, conduzione familiare, qualità, apertura di vedute, autenticità.

La posizione in cui sorge il Birrificio è strategica, proprio sopra una sorgente glaciale con acqua cristallina a 240 metri di profondità, pensate che è un'acqua registrata come acqua minerale. Non da meno l'altro ingrediente, l'orzo che cresce tra il Mar Baltico e il Mare del Nord, coltivato da agricoltori del territorio, ricco di sale, iodio e magnesio. Il luppolo selezionato è quello pregiato dell'Hallertau e il lievito, proveniente da un'unica cellula originale, garantisce stabilità e qualità della birra. La competenza nella produzione è indiscutibile, così come il rispetto del decreto di purezza: alla Flens capacità artigianale e spirito di innovazione vanno di pari passo, con l'obiettivo della qualità sempre.

Abbiamo visitato il birrifico guidati da **Enes Erisgen**, responsabile della produzione e formatore di birrai e maltatori, e siamo rimasti colpiti da tutta la tecnologia all'avanguardia messa in campo, in particolare ci ha fatto sgranare gli occhi il "gigantesco" impianto di imbottigliamento. E parlando di bottiglie dobbiamo dire "plop", il suono tipico del tappo "ribaltabile": il tappo meccanico adottato da Flens anche nelle bottiglie da 33 cl, quando in tutto il mondo già negli anni '70 veniva adottato il tappo a corona, si può definire il "marchio di fabbrica" di Flensburger Brauerei, il loro punto di forza. Pensate che hanno oggi la più grande e moderna linea di tappi ribaltabili in tutto il mondo.

Quando abbiamo scritto che la nostra vacanza non finiva con



la visita del birrifico, era la pura e semplice verità. La Flens è un mondo da scoprire! E come potevamo concludere la nostra visita se non con una cena a cui ci ha invitato l'**Amministratore Delegato Jörn Schumann**? I "plop" in questa occasione non li abbiamo sentiti perché abbiamo gustato la Flens alla spina, chi ha voluto la Pilsener, chi la Edles Helles, qualunque fosse stata la nostra scelta sapevamo di bere ottima birra fresca di spillatura.



# THERESIANER BOCK

vince il Premio Eccellenza all'XI edizione di Premio Cerevisia

*“La birra ha un aspetto visivo eccellente, di un colore ramato brillante. La schiuma si presenta di colore avorio, fine e persistente, cremosa e abbondante. L'aroma è intenso, complesso dominato dal malto con note di nocciola, urvetta, miele scuro e un leggero caramello. Questa complessità ed intensità continua nel gusto supportata da un corpo vigoroso, rendendo questa birra equilibrata ed armonica con un ottimo retrogusto che ricorda il tostato. Complimenti al birraio per la cura nei dettagli e per la gestione delle materie prime nella produzione di uno stile ancora poco valorizzato in Italia.”*





La piccola birreria privata della zona di Rosenheim, in Alta Baviera, ha ricevuto il Premio d'Onore Federale in Oro, il più alto riconoscimento nel settore della birrificazione.

# Schlossbrauerei Maxlrain è Birreria dell'Anno

La cerimonia di premiazione si è tenuta il 24 aprile 2024 a Berlino, alla presenza del Ministro Federale Cem Özdemir. Il Ministero Federale per l'Alimentazione e l'Agricoltura (BMEL) ha premiato la Schlossbrauerei Maxlrain di Tuntenhausen con il **Premio**

**d'Onore Federale in Oro.** Questo premio rappresenta il più alto riconoscimento di qualità del settore birrario tedesco e l'azienda lo ha ricevuto quest'anno per la 17<sup>a</sup> volta. Il Ministro Federale Cem Özdemir ha consegnato il certificato e la medaglia insieme al Presidente della

DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), Hubertus Paetow. La Schlossbrauerei Maxlrain ha ottenuto il miglior punteggio generale di tutte le birrerie partecipanti al concorso di qualità della DLG per la birra. Oltre al Premio d'Onore Federale in Oro, è stata insignita





anche del titolo di **“Birreria dell’Anno”** e il *mastro birraio Josef Kronast* è stato nominato **“Birraio dell’Anno”**. Al concorso DLG hanno partecipato 130 birrerie tedesche con circa 700 birre.

### **MAXLRAINER - Una piccola birreria locale con elevati standard di qualità**

Con l’attuale premiazione, la Schlossbrauerei Maxlrain ha dimostrato che anche una piccola birreria locale può

emergere ai vertici della birrificazione tedesca grazie a una filosofia di qualità rigorosa e coerente. Questo risultato non è casuale: la Schlossbrauerei Maxlrain è stata premiata con il Premio d’Onore Federale per 17 anni consecutivi, sin dalla sua istituzione nel 2008. Nessun’altra birreria tedesca ha ricevuto così tanti premi. Nel 2012, nel 2016 e lo scorso anno, la Schlossbrauerei Maxlrain è stata nominata **“Birreria dell’Anno”** insieme al Premio d’Onore Federale in Oro. La birreria

### **SCHLOSSBRAUEREI MAXLRAIN**

La Schlossbrauerei Maxlrain si trova in una posizione idilliaca vicino a Bad Aibling, a circa 60 km a sud di Monaco di Baviera. Da 1636 qui si produce birra con una vista mozzafiato sulle Alpi. La birreria è gestita privatamente da Peter Prinz von Lobkowitz. Il simbolo distintivo è il castello rinascimentale di Maxlrain con i suoi caratteristici campanili a bulbo, che decorano anche la maggior parte delle etichette delle birre di Maxlrain. Il portafoglio di Maxlrain include 16 specialità di birra, dalle birre chiare alle birre bianche, dalle birre scure e Pilsner alle specialità stagionali, birre leggere e analcoliche. Da anni la birreria si impegna per una filosofia di qualità.

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



locale della valle del Mangfall è probabilmente la birreria tedesca più premiata degli ultimi anni.

Il proprietario Peter Prinz von Lobkowitz ha dichiarato: *“È un riconoscimento eccezionale per la nostra piccola birreria privata. Da molti anni seguiamo una politica di qualità intransigente, con un’attenzione particolare alla regionalità, alla qualità delle materie prime, alla sostenibilità e al rispetto del nostro team. Tutto ciò ha un costo, ma il Premio d’Onore Federale in Oro ci ha confermato ancora una volta che stiamo facendo la cosa giusta. Desidero ringraziare il nostro mastro birraio Josef Kronast e il suo team, che vivono quotidianamente la nostra filosofia di qualità e che, con il loro impegno, hanno reso possibile questo riconoscimento”*.

Dal 21 al 22 maggio scorso, l'azienda di distribuzione Cippone&DiBitetto ha organizzato un evento straordinario dedicato al mondo della birra in collaborazione con la nostra rivista. L'evento si è svolto nella sede di Ad Horeca, coinvolgendo sia la parte esterna della scuola di formazione, sia tutta la struttura interna.

# Il Beer Festival di Cippone&DiBitetto

**Q**uesto Beer Festival ha offerto agli operatori del settore ho.re.ca. un'esperienza immersiva e coinvolgente tra degustazioni, incontri formativi e momenti di puro divertimento.

## Il Beer Garden: cuore dell'evento per la birra alla spina

All'esterno di Ad Horeca, il Beer Festival ha sorpreso i visitatori con una tendostruttura di oltre 200 mq. Al suo interno, un impianto di birra alla spina con oltre 60 vie, ha messo a disposizione le tipologie di birra più disparate, attirando subito l'attenzione dei partecipanti. La struttura, colorata e vivace, ha creato un'atmosfera di festa e divertimento, arricchita da aree dedicate al relax e all'intrattenimento. Sdraio e ombrelloni erano disponibili per chi desiderava un momento di tranquillità, mentre giochi di vario tipo, tra cui un torneo di beer pong, hanno fatto scattare risate e competizioni amichevoli tra i presenti.





All'interno della struttura di Ad Horeca, il primo piano è stato dedicato interamente alla birra in bottiglia e in lattina. Le aule e i corridoi della scuola sono stati trasformati in un'esposizione di oltre 35 birrifici italiani ed europei che hanno presentato i loro grandi classici e le ultime novità. I partecipanti hanno avuto l'opportunità di degustare un'ampia gamma di prodotti e di approfondirne le caratteristiche grazie alle spiegazioni dettagliate dei responsabili commerciali e dei brand ambassador presenti.

### Momenti Formativi di Grande Spessore

Oltre alle degustazioni, il Beer Festival è stato caratterizzato da importanti momenti formativi. **Martedì 21 maggio**, l'auditorium di Ad Horeca ha ospitato circa 80 persone per un **talk con Teo Musso intitolato "La birra secondo Teo"**. Durante l'incontro, Musso ha affrontato vari temi, tra cui le sfide e le opportunità di avviare un'attività imprendito-

riale, le problematiche legate alla carenza di personale, la sua visione della birra artigianale italiana e le prospettive del mercato estero. Sempre nella giornata di martedì, ha avuto luogo una **masterclass in collaborazione con l'azienda Guinness**. Nicolò Sanson, brand ambassador Guinness, dopo un breve excursus storico su questa birra, ha sottolineato l'importanza dell'assistenza tecnica per i publican e il valore di una corretta gestione degli impianti spina. Sanson ha inoltre esplorato i motivi per cui Guinness è oggi considerata una delle stout più famose al mondo. A seguire l'approfondimento del tema.

**Mercoledì 22 maggio**, il Beer Festival ha ospitato il **talk "Beer to The Future"**, moderato da Michele Scutari, national di Ad Horeca, Rosario Piergianni, publican e trainer di Ad Horeca, e il nostro Luca Gennaro. Con circa 90 partecipanti, l'incontro ha approfondito le trasformazioni del panorama birrario in Italia, offrendo spunti interessanti e visioni future per il settore.

### Un Evento di Grande Successo

Il Beer Festival ha registrato la partecipazione di oltre 400 punti vendita, più di 1000 operatori del settore e circa 350 referenze tra prodotti alla spina, in bottiglia e in lattina. L'evento ha avuto un impatto significativo anche sui social media, generando un'enorme interazione sui canali dell'azienda. Centinaia di tag nelle stories dei clienti, reel e post dedicati hanno contribuito a far crescere la comunità social di Cippone&DiBitetto con un numero considerevole di nuovi followers.

### Conclusioni

Il Beer Festival organizzato da Cippone&DiBitetto in collaborazione con Birra&Sound è stato un evento incredibile! La partecipazione entusiasta dei visitatori e il grande successo sui social media dimostrano l'efficacia e l'importanza di iniziative come questa nel promuovere la cultura della birra e nel creare un punto di incontro per gli operatori del settore. La Cippone&DiBitetto è già proiettata verso la prossima edizione, con l'obiettivo di rendere l'evento ancora più grande e coinvolgente.



# Nasce la Guinness Official Crew della Cippone&DiBitetto

Cippone&DiBitetto ha sempre dimostrato un impegno costante nel fornire idee e progetti innovativi per i suoi clienti e il Beer Festival non ha fatto eccezione. Ne è una prova la Masterclass intitolata **"Lovely Day For A Guinness – Official Crew"**, una sessione formativa che ha attirato un pubblico numeroso e qualificato, interessato a scoprire di più sulla celebre stout irlandese.

## Un Tuffo nella Storia e nella Qualità di Guinness

La Masterclass è stata moderata, come abbiamo detto, da Nicolò Sanson, brand ambassador di Guinness Italia, che ha saputo coinvolgere e affascinare l'auditorium con il suo racconto sulla storia della Guinness. Dopo aver illustrato le origini dell'azienda e il suo sviluppo nel corso dei secoli, ha messo in luce come Guinness non sia solo una birra, ma un'icona culturale riconosciuta in tutto il mondo grazie alla sua qualità, alla ricercatezza del gusto e all'assistenza tecnica. Il marchio è facilmente identificabile per il suo colore scuro, quasi nero, sormontato da una schiuma bianca, compatta e cremosa, e per il suo gusto inconfondibile: amarognolo, con un retrogusto tostato e note di caffè e cacao.

## Creare una Crew di Eccellenza

L'obiettivo principale della Masterclass non era solo divulgare cultura birraria, ma creare una vera e propria **"Guinness Official Crew"** tra i clienti di Cippone&DiBitetto, cioè formare un team di esperti in grado di offrire la migliore spillatura di Guinness ed un servizio eccellente, garantendo una qualità superiore nei locali che servono questa birra. I partecipanti alla Masterclass hanno così approfondito le tecniche di spillatura perfetta, con dimostrazioni pratiche e consigli tecnici offerti da Sanson: non solo teoria quindi, ma la certezza che ogni membro della Crew sia in grado di offrire ai propri clienti un'esperienza indimenticabile con Guinness.

## Un Marchio di Qualità per i Locali

A seguito di questa iniziativa è nata una "squadra" coesa e competente, riconoscibile dal logo **"Guinness Official Crew by Cippone&DiBitetto"** che i locali potranno esporre con orgoglio, perché marchio di qualità e garanzia di un servizio perfetto per i Guinnesslovers.

I locali coinvolti nella masterclass costituiscono un network esclusivo di professionisti, pronti a condividere esperienze e a migliorarsi continuamente. Questa rete di collaborazione con-



tribuirà ad un alto standard di servizio delle birre, offrendo ai consumatori di Puglia e Basilicata un motivo in più per scegliere i locali serviti da Cippone&DiBitetto.

# Draught Master, edizione Beer Festival 2024

Una gara di spillatura lanciata sui canali social della Cippone&DiBitetto, attraverso i quali i clienti si sono potuti iscrivere per mettere alla prova le loro abilità di spillatura. L'obiettivo ultimo era quello di valutare tutto ciò che prevede il corretto servizio della birra alla spina al cliente, in un tempo massimo di 10 minuti per partecipante. La birra da spillare era affidata al caso poiché era sorteggiata tra 4 diverse tecniche: in 3 tempi alla tedesca, in 1 tempo con taglio alla belga, in 1 tempo all'inglese e in 2 tempi (carbo-azoto) all'irlandese.

La giuria tecnica era composta da 3 esperti: **Rosario Piergianni**, trainer del percorso Birnauta di Ad Horeca e publican di esperienza, **Luca Gennaro**, responsabile commerciale di Birra&Sound, e **Ugo Antonio Da Val**, beer sommelier, mastro birraio e sommelier del luppolo. Alla giuria tecnica, che doveva valutare la fase preparatoria e quella degustativa, nella finale si è aggiunta una giuria con ospiti d'eccezione: Carla Palone, assessore allo sviluppo economico della città di Bari, Fabio Mollica, fondatore e direttore editoriale di Amazing Puglia e Ama Bari ed infine Francesco Panebianco, responsabile commerciale Italia di 2night. A loro giudicare la comunicazione, ovvero l'esposizione dei publican e la loro presentazione al pubblico.

I partecipanti hanno gareggiato divisi nei due giorni del festival e, dopo l'estrazione, ognuno ha spillato e servito due birre alla giuria con la medesima tecnica. Nel secondo giorno, oltre ai gareggianti della giornata, c'è stata la sfida finale tra i vincitori del primo e del secondo giorno.

24 in totale i partecipanti che hanno voluto mettersi in gioco e sfidare i colleghi provenienti da Puglia e Basilicata. Sul podio, tuttavia, tutti locali pugliesi: il **4°** posto se l'è aggiudicato **Trap-pist 28** di Giovinazzo, il **3° Artizen** di Altamura, il **2° St Patrick Beershop** di Barletta ed il **1° Fermento Come a Casa** di Bari.

La Draught Master, edizione Beer Festival 2024, è solo il primo step di 4 sessioni che la Cippone&DiBitetto ha in mente di organizzare per quest'anno, con l'obiettivo di promuovere non solo la professionalità dei publican clienti dell'azienda di distribuzione, ma anche la tecnica di base per il servizio di ogni birra servita. La spillatura è importante quanto la produzione e la conservazione perché questo processo può alterare significativamente il sapore della birra. Una birra spillata magistralmente non si limita a essere bevuta, ma offre una vera e propria esperienza.



Inaugurato il nuovo Biergarten FORST “La Torre”, a Ravina, nei pressi di Trento, che sorge tra mura antiche e si distingue per un panorama unico. Dove il luppolo e la vite si incontrano, in un'oasi di pace, nel bel mezzo della pittoresca collina sopra Ravina, “La Torre - Biergarten FORST” offre eccellenti esperienze culinarie e tutte le specialità birrarie di casa FORST.

# La Torre Biergarten FORST

**N**el corso di una esclusiva cerimonia è stato recentemente inaugurato il nuovo Biergarten FORST “La Torre”, una tradizionale birreria all'aperto, con circa 200 posti a sedere, aperta tutti i giorni dalle 12.00 alle 23.00. Questo gioiello storico del XIV secolo si affianca alla famosa Forsterbräu di Trento (presso palazzo “Pilati Donati”) e sottolinea non solo l'eccellente cultura birraria di Birra FORST ma anche l'impegno e gli investimenti che la famosa azienda

altoatesina sta dedicando al settore della ristorazione.

La “Torre”, già menzionata in alcuni documenti del 1339, è considerata un luogo di grande valore storico. Coronata da merli ghibellini, ha un invitante cortile interno con vista panoramica sulla città. Una birreria all'aperto con un annesso giardino: un'ampia oasi verde per occasioni speciali e festeggiamenti.

*“Sono le mura la parte della casa di cui ci fidiamo, antichi testimoni che coniugano tradizione e innovazione. Perché la conservazio-*





ne della cultura, della tradizione e delle proprie radici, in costante armonia con la natura e con uno sguardo al futuro, sono elementi essenziali della filosofia di Birra FORST. In quest'ottica, i lavori di ristrutturazione sono stati eseguiti in stretta collaborazione con l'autorità preposta alla tutela del patrimonio delle belle arti. La storia di successo del Forsterbräu Trento continua così grazie alla partnership di lunga data con il gestore **Nicola Malossini**. 'La Torre' di Ravina è un gioiello unico", ha affermato **Cellina von Mannstein** di Birra FORST.

L'interno è stato progettato con caldi elementi in noce, serpentine vittoriane e le inconfondibili piastrelle in terracotta già note nei ristoranti FORST. Dal soffitto pendono due lampadari in vetro fumé, ispirati al design dell'architetto Carlo Scarpa. La birreria all'aperto in stile tradizionale FORST, con una generosa pavimentazione in sampietrini, vialetti in ciottoli e giardini floreali, si fonde con componenti moderne. Ne sono un esempio i seggioloni artigianali ricavati dai sedili di trattori d'epoca.



da sx **Roberto Failoni** (assessore all'artigianato, commercio, turismo, foreste, caccia e pesca della Provincia di Trento), **Nicola Malossini** (gestore di Forsterbräu Trento e La Torre – Biergarten Forst), **Cellina von Mannstein** ( di Birra Forst), **Franco Ianeselli** (sindaco di Trento)

I lavori di ristrutturazione sono stati eseguiti interamente nello spirito di Birra FORST: con un tocco femminile e la giusta volontà di conservare le tradizioni, adattandosi all'ambiente circostante. Il restauro di pregio è stato condotto secondo la teoria del minimo intervento, preservando il carattere originale dei luoghi. Fin dalle prime fasi di progettazione, si è collaborato con la Soprintendenza per i beni culturali per trovare le soluzioni più idonee al contesto storico ed eseguito dagli stessi artigiani utilizzati al rinnovo della più antica birreria di Trento, il Forsterbräu di Trento. Inoltre, un'attenta progettazione illuminotecnica permette di esaltare la bellezza della torre e delle sue mura nelle ore serali, dando un tocco affascinante. Per queste ragioni, il Biergarten Forst "La Torre" non è solo un luogo di ristoro ma un progetto che valorizza e rispetta la storia di Ravina, unendo tradizione e innovazione.



La Torre di Ravina, descritta da A. Gorfer nel suo volume I Castelli del Trentino (vol. III, pp. 266-277, Trento 1990), rappresenta un luogo di grande valore storico. Nonostante le menzioni scritte siano scarse, un documento del 1339 riporta che la chiesa di Santa Marina di Ravina era sovrastata da una domus detta "dell'Orco". Feudo della famiglia Schrattenberg dal 1540, è stata trasformata in residenza rurale con lavori conclusi nel 1594. Accanto alla torre si trovano due piccoli edifici di servizio e una cappella, dedicata all'Esaltazione della Croce e menzionata dal 1720.

Un anno di sfide e complessità, ma anche di resilienza e capacità di adattamento. Si può riassumere così il 2023 della birra in Italia: dodici mesi che - nonostante l'evidente contrazione di mercato - hanno confermato la solidità del comparto birrario italiano, capace di mantenere viva la propria capacità di reinventarsi con innovazione e investimenti ma che, oggi, ha bisogno di un sostegno concreto da parte delle istituzioni per tornare a crescere.

# Annual Report 2023 di AssoBirra

**A** fotografare lo stato di salute del segmento brassicolo è l'Annual Report 2023 di AssoBirra, l'Associazione più rappresentativa del settore birrario in Italia, che ha presentato la nuova edizione il 13 giugno a Roma, alla presenza del **Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso**.

*“Quello della birra è un settore del Made in Italy che si è sviluppato soprattutto negli ultimi 20 anni. Un comparto che sta investendo molto in innovazione del prodotto e che oggi affianca sempre più, e completa, l'offerta delle bevande che già realizziamo nel nostro Paese. A tal riguardo, penso sia importante ricordare quello che abbiamo fatto per le produzioni italiane, e ormai la birra è una di queste, con la legge quadro sul Made in Italy che sta dispiegando i suoi effetti sul tessuto artigianale e industriale”* è quanto affermato il **Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso**.

*“Anche il settore brassicolo - **continua Urso** - potrà oltretutto rafforzarsi e innovarsi ulteriormente beneficiando del piano transizione 5.0 che coniuga per la prima volta in Europa transizione digitale, energetica e ambientale, con oltre 13 miliardi di crediti fiscali utilizzabili dalle imprese nel biennio 2023-24. Sarà importante poi sviluppare le competenze idonee: a tal fine, il provvedimento prevede che il 10% delle risorse possono essere utilizzate per la formazione del personale. Sarà il piano più avanzato in Europa per rendere più competitive le imprese italiane”*.

Molte le evidenze emerse durante la conferenza. Nel 2023 si registra una **flessione di produzione** (-5,02%), **consumi** (-5,85%), **export** (-5,36%) e **import** (-7,5%) di birra, chiari segnali di un settore che ha sofferto lungo tutto l'asse della filiera produttiva, agricola e della distribuzione fino ai punti di consumo e vendita. Nei primi mesi del 2024 il trend di decrescita sembrerebbe essersi fermato e, qualora la stagione estiva dovesse segnare una ripresa, le prospettive di lungo periodo tornerebbero positive, perché sup-

portate dalla **crescita della cultura birraria** e dalla solida reputazione del prodotto brassicolo italiano, come testimoniato dalle ricerche e dai mercati.

AssoBirra dialoga **attivamente con le istituzioni e collabora con le altre associazioni di comparto** in una continua opera di sensibilizzazione e consapevolezza dei trend e dei fattori che impattano sulla possibilità di tornare a crescere, quali il **cambiamento climatico**, con i conseguenti rincari e la difficile reperibilità di alcune materie prime, l'aumentato costo dell'energia e, ultimo ma



non per importanza, la spinta inflattiva di tutti i prodotti, incluso il largo consumo. Questi fattori hanno generato una **riduzione del potere di acquisto** generalizzata, particolarmente sentita dal settore birrario a causa del peso aggiuntivo – rispetto alle altre bevande da pasto - delle accise. Questo tipo di tassazione rientra infatti nella costruzione del prezzo della birra sullo scaffale, nei bar, nei ristoranti e nelle pizzerie: un fattore che concorre quindi alla contrazione di mercato, togliendo risorse alle imprese nella filiera e agevolando di conseguenza le importazioni di birra da alcuni mercati a basso carico fiscale.

Il sostegno richiesto da AssoBirra è, in primis, un percorso di riduzione strutturale delle accise a cui la birra è soggetta, per poter confermare gli investimenti, e così stimolare la ripresa del mercato, generando ricchezza per il nostro Paese. L'obiettivo è ottenere una politica fiscale più equa, che possa consentire agli attori del settore di fare innovazione, proseguire i piani di sostenibilità e l'utilizzo di tecnologie avanzate, essenziali per la crescita organica, sostenibile e di lungo periodo del comparto birrario. Pertanto, è cruciale affrontare questa problematica evidenziando come le accise influiscano negativamente sia sulla capacità di investimento delle aziende che sulla competitività del settore.

**Il settore brassicolo ricopre un ruolo centrale per l'economia italiana**, capace di creare **valore e indotto economico e posti di lavoro**: il comparto occupa, infatti, oltre **100 mila operatori** in **oltre 1.000 aziende** (1.012 realtà del settore tra birrifici, micro-birrifici e malterie), crea un valore condiviso di **10,2 miliardi di euro** (equivalente allo 0,54% del PIL) e, soprattutto, – unica fra le bevande da pasto - versa all'Erario oltre 700 milioni in accise annue che si sommano alla contribuzione fiscale ordinaria.

## BIRRA IN CIFRE

Secondo i dati di AssoBirra, nel 2023 la **produzione** di birra in Italia ha raggiunto 17,4 milioni di ettolitri, registrando una contrazione del 5,02% rispetto ai 18,3 milioni di ettolitri del 2022, ma superando i livelli pre-pandemici del 2019 (17,3 milioni di ettolitri) e quasi eguagliando il 2021 (17,8 milioni di ettolitri). I



**consumi**, seppur in calo rispetto al record del 2022 (22,5 milioni di ettolitri), si sono attestati a 21,2 milioni di ettolitri nel 2023, facendo segnare un decremento del 5,85% ma mantenendo una quota che supera il massimo storico di consumo registrato fino all'anno scorso (21,2 milioni di ettolitri nel 2019) e che supera quella del 2021, delineando una crescita di oltre 20 punti percentuali (20,9%) rispetto a dieci anni fa (17,5 milioni di ettolitri nel 2013). **L'import** di birra ha registrato allo stesso modo una flessione del 7,55% rispetto all'anno precedente, pari a 600 mila ettolitri, con 7,4 milioni di hl a fronte dei circa 8 milioni del 2022. La Germania – che gode di una tassazione 4 volte inferiore a quella italiana - rimane il principale Paese di origine dell'import, con il 41,7% del totale delle importazioni, seguita da Belgio (con una quota del 20,7%), Paesi Bassi (9,8%) e Polonia (9,4%). Tra i paesi non comunitari, che assommano un dato globale del 2,2% dell'import, il maggior esportatore verso il nostro Paese è il Regno Unito, con quasi 95 mila ettolitri su circa 135mila del totale non-UE.

Anche **l'export** mostra un aggregato inferiore a quello del 2022 (3,6 milioni di hl nel 2023, con un -5,36% rispetto ai 3,8 dell'anno precedente). La **distribuzione dell'export** vede un calo della quota verso il Regno Unito (44,1% vs il 48,2% del 2022, pari a -250 mila ettolitri nel 2022), ma un aumento delle esportazioni verso Albania e soprattutto Francia, con un dato in crescita del 57%. Tra i **canali distributivi e di consumo riemerge il fuori casa**, che nel 2023 registra un +1,8% rispetto all'anno precedente - di fatto mantenendo gli stessi volumi, con consumi complessivi leggermente inferiori agli 8 milioni di ettolitri – bilanciando in





parte l'ampia **flessione di consumo domestico** del canale **GDO**, che hanno dovuto fare i conti con una forte elasticità della domanda e della riduzione del potere d'acquisto.

### LE SFIDE DEL COMPARTO

In virtù del contesto attuale, AssoBirra ritiene fondamentale **prendere decisioni certe e positive sul versante fiscale**, che consentano alle aziende della filiera birraria di tornare a dedicare risorse economiche, generare una crescita sostenibile nel tempo e **competere sui mercati internazionali**, oggi meno rallentati da tassazione e burocrazia e dunque più liberi di investire. Le marginalità sono strutturalmente sotto pressione lungo tutta la catena del valore: agricoltura, trasformazione, produzione, logistica, trasporti, grande distribuzione e ristorazione hanno bisogno di tornare ad **investire sul proprio business**, per generare ricchezza per il Paese.

**Alfredo Pratolongo, Presidente di AssoBirra**, dichiara: *“Il 2023 è stato un anno particolarmente difficile per il settore birrario. Dopo un decennio di crescita, la crisi innescata dalla contingenza pandemica e la ripresa nel 2022, i consumi si sono ridotti quest’anno di quasi sei*





punti percentuali. Per il futuro rimango positivo perché la birra in Italia è ormai diventata una bevanda da pasto, identificata con la convivialità informale, apprezzata per le sue caratteristiche di leggerezza, versatilità, naturalezza e basso contenuto alcolemico, oppure analcolica. Quest'ultimo, non è un fattore da sottovalutare, perché a monte delle libere scelte di consumo – a tavola e non – la birra è una scelta di piacere che consente di consumare quantità certe e moderate o nulle e, al contempo, di godere di un gusto rinfrescante e definito, frizzante e piacevolmente amaro, che valorizza per contrasto o assonanza i più diversi piatti e ingredienti e l'eterogenea ricchezza di sapori del patrimonio culinario italiano”.

“Essere parte del menù degli italiani è un fattore strutturale e autorizza dunque a un cauto ottimismo per il futuro, ma è altresì indispensabile non perdere il focus sugli impegni che ci attendono nei mesi a venire, la necessità di procedure più semplici e snelle di accesso ai fondi nazionali e comunitari, l'aggiornamento di alcuni articoli della legge della birra e, auspichiamo, un alleggerimento della pressione fiscale specifica.” Prosegue il **Presidente Pratolongo**. “Le accise in particolare – anacronistiche per una bevanda da pasto e incongrue, perché la birra è l'unica su cui gravano – risultano tanto più afflittive poiché penalizzano le aziende italiane rispetto a quelle che lavorano in Paesi, per così dire, maggiormente beer friendly in termini di tassazione, nei confronti dei quali esiste di fatto una sorta di spread che penalizza le aziende italiane che ivi esportano birra. E, specularmente, favoriscono il business delle loro aziende nazionali, stimolandone la competitività e quindi anche l'esportazione di birre in Italia perché, pagando molte meno accise in patria, hanno margini più alti e possono quindi essere più competitive con la birra che esportano da noi.

**Un contesto complesso, dunque, nel quale il segmento brassicolo non smette di innovare e di diversificare la propria offerta,** mostrandosi propositivo e confermando non solo il suo valore economico, ma anche il suo **impatto culturale positivo** sulla società italiana. La cultura birraria in Italia, infatti, continua ad

adattarsi e a migliorare, sposando sempre più una tendenza al consumo moderato e responsabile, e continuando a rispondere ai continui cambiamenti e alle nuove tendenze del mercato. “Nonostante le contingenze sfavorevoli e gli attuali fattori di frenata, che rischiano di rallentare o limitare un ulteriore sviluppo del settore birrario, siamo convinti che la birra abbia le caratteristiche per tornare a crescere in futuro” conclude il **Presidente Alfredo Pratolongo**. “La capacità di innovare degli imprenditori, sia a livello di prodotto che nelle strategie di sostenibilità, ci permette di rispondere alle esigenze dei consumatori, attuali e prospettive, e di fare leva su alcuni macro-trend del mercato italiano: localismo, salubrità e leggerezza, che consentono di far apprezzare ai consumatori la grande varietà e qualità dell'offerta brassicola in Italia. Le aziende hanno investito in tecnologie avanzate e pratiche sostenibili, valorizzando i territori e il patrimonio culturale del nostro Paese, portando la birra ad essere oggi una bevanda da pasto integrata nelle abitudini degli italiani e un'icona della convivialità, nonché un prodotto democratico e accessibile, sia per il gusto che per il basso tenore alcolico, con una qualità davvero eccellente”.



## SOSTENIBILITÀ, TRANSIZIONE ECOLOGICA E INNOVAZIONE

Sostenibilità e transizione ecologica rimangono una priorità per AssoBirra, che incentiva pratiche produttive sostenibili e l'uso di tecnologie avanzate, promuovendo la gestione delle risorse idriche e la riduzione dell'impatto ambientale come obiettivi fondamentali per il settore.

**Federico Sannella, Vice Presidente di AssoBirra con delega a Transizione Ecologica e Sostenibilità**, commenta: *“Il processo di transizione ecologica attiene anche al primario, a quel settore agricolo che da tempo si impegna nell'ambito della ricerca nel campo delle materie prime e di un più sostenibile uso del territorio. Innovazione tecnologica e sviluppo, tuttavia, si nutrono soprattutto di investimenti economici, ed è qui che il ruolo del comparto di trasformazione è strategico, centrale, imprescindibile. In tempi ove i costi dell'energia incidono a tal punto, il cammino verso la neutralità carbonica necessita di un cambio di strategia, un'azione non più solo individuale, bensì sistemica, del comparto industriale nella sua interezza. Non perdiamo di vista come il riuso, e in generale ogni trasformazione, imponga forti investimenti. È una materia al momento assai fluida, ed è cruciale rimanere vigili e pronti a cogliere ogni opportunità. Le soluzioni ad hoc potrebbero stare in un punto di congiunzione tra i due sistemi. Ed è qui che si inserisce il lavoro tecnico che portiamo avanti in AssoBirra, mirato a individuare da un lato la strategia più performante e sostenibile, sia a livello macro*

*che associativo, dall'altro, in quanto guida del segmento, ad identificare modelli compatibili con le necessità delle singole imprese”.*

Per AssoBirra la sostenibilità non è solo economica e ambientale, ma anche **sociale**. La categoria è infatti impegnata a promuovere comportamenti in linea con uno stile di **consumo responsabile** delle bevande alcoliche, ad esempio con investimenti in prodotti a zero o bassa gradazione alcolica, o ancora in materia di **diversità, equità e inclusione**. In linea con un consumo italiano votato alla moderazione, **i consumi di birra low e no alcool nel 2023 hanno rappresentato l'1,86% del totale**.

*“Se vogliamo che il segmento divenga strategico per l'alimentare italiano, se puntiamo a una crescita concreta e misurabile occorre investire su una serie di elementi: sui marchi, sulla sostenibilità degli impianti, sull'efficienza, sulla produttività, sulla ricerca e l'impiego di competenze altamente qualificate e, infine, sui talenti ad alto valore aggiunto, da trattenere e valorizzare. La trasformazione ambientale non può prescindere da quella digitale e già da tempo AssoBirra è impegnata sui temi della DEI (Diversity, Equity and Inclusion), ma non è solo un problema del comparto. L'accesso delle donne al mondo della produzione a tutti i livelli, ai settori digitali, alle tecnologie avanzate, all'intelligenza artificiale, è ancora troppo limitato ed è una tendenza che va invertita, adesso senza ulteriori indugi. Di tutti gli investimenti possibili, quello sul capitale umano è il più urgente e promettente”, conclude Sannella*



UNA CASSA PENSATA PER TE.  
QUESTA È **FORST**.



**Birra FORST** conosce bene le **esigenze** di chi lavora ogni giorno.

Per questo le **nuove casse** sono **flessibili**, potendo contenere sia bottiglie che cluster, **facilmente trasportabili**, grazie alle nuove aperture aggiuntive dalle quali è possibile vedere il prodotto all'interno, e **impilabili** per semplificare lo stoccaggio.

Per essere **sempre accanto** a chi lavora con noi, in **ogni dettaglio**.



 BirraForstBier

 forstbeer

LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

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

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

In via Galvani 6/O, più facile trovarla dicendo vicino alla Discoteca Odissea, a Spesiano, in provincia di Treviso, una pizzeria che ci ha affascinato perché fuori dall'ordinario.

# Real Pizza

**G**ia la location in un loft dal forte carattere industriale e l'ambiente che ci accoglie la dice lunga su quanto ci aspetta alla Real Pizza: stile, eleganza, qualità, il tutto senza prosopopea ma nella semplicità del miglior minimalismo. Arredo essenziale, linee pulite, materiali di qualità, cura dei dettagli, luci stile post industrial dalle tonalità calde. L'ambiente è molto coinvolgente, così come lo è la personalità di **Nicola** che, con la moglie **Domenica** e il supporto dei nipoti **Giuseppe** e **Micky**, ha creato nel 2013 Real Pizza. La loro è una coppia che insieme ha vissuto esperienze professionali molto diverse dall'attuale, credo che proprio la ricchezza del vissuto abbia loro permesso di avere idee chiare ed obiettivi precisi su ciò che volevano creare con questa pizzeria, un luogo che ha un'anima. E questo, al di



là della indiscutibile offerta, è il motivo del successo di Real Pizza. Sofferamoci ora sulla pizza e diciamo subito che l'impasto è di un solo tipo ed è insostituibile: a lievitazione naturale! Qui regna il **lievito madre** che Nicola considera il migliore in assoluto, sia da un punto di vista organolettico che nutrizionale. E aggiungiamo noi, che ci siamo deliziati con alcune pizze e ne siamo rimasti "folgorati", migliore an-

che dal punto di vista emozionale perché il profumo e il gusto sono quelli che scatenano i ricordi del pane fatto in casa, quel profumo di forno che fa venire l'acquolina in bocca. Gli ingredienti che Real Pizza utilizza non sono da meno, sono prodotti tipici, del territorio e di tutta Italia, purché originali e artigianali, molti di questi sono presidio Slow Food. Insieme a tante bontà, poteva esserci una birra scadente? Impensabile. Non una ma 4 spine spiccano sul banco, una selezione che raramente si trova in pizzeria. Il fornitore è **Di.Be.R.** di Vittorio Veneto che ha consigliato **Hirter**



da sx Alessandro con Alessio Rasera di Di.Be.R.





**1270**, una birra austriaca tradizionale e naturale, dal colore rosso caramello e un gusto gradevolmente amaro; **Hirter Privat Pils**, birra non pastorizzata dal gusto delicato e leggero; dal Belgio invece due **Cornelissen**: **Limburgse Witte**, una fresca birra di frumento aromatizzata con coriandolo, e **King Mule Saison IPA**, rinfrescante, morbida, con una leggera nota agrumata. L'eccezionalità non è solo avere 4 birre speciali, è servirle correttamente come nei migliori pub. Come dice Nicola: *ci mancherebbe di rovinare la qualità con una spillatura scadente!*

Tutto alla Real Pizza ha il sapore dell'eccellenza, non a caso è associata all'AENP ed è riconosciuta fra le migliori pizzerie nella Guida al mangiare e bere bene a Vicenza e in Veneto. Ed ora mi permetto di dire cosa ci ha offerto Nicola: Ventricina e Stracciatella (stracciatella pugliese, ventricina vastese, cipolla ramata di Mon-

toro IGP caramellata), Pizzomunno (passata di datterino giallo, gorgonzola dolce DOP, cipolla rossa di Tropea), Crudaiola (crudo di Parma DOP e burrata di Andria), Mortazza (mortadella ArtigianQuality e pistacchi di Bronte), La Bufala (San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, olio evo Centonze), forse il ricordo delle farciture non è preciso, ma il sapore e il gusto lo ricordo bene.



da sx Alessio Rasera, Domenica, Nicola, Micky

LOCALI



PAX PILS

WITH 100% POPERINGE HOPS

GLOBO  
Beverage

REFERENTE PER L'ITALIA: ALESSIO RASERA  
+39 340 8975748

INFO@GLOBOBEVERAGE.COM

BROUWERIJCORNELISSEN.BE

# Bitburger Braugruppe con Trink Bevande

**I**n via Santa Maria di Propezzano 71 a Morro d'Oro, in provincia di Teramo, abbiamo incontrato una giovane azienda di distribuzione a conduzione familiare. È la famiglia Triboletti, padre, madre e due figli, Marco e Andrea, che nel 2009 ha fondato Trink Bevande. Un'azienda giovane, sia in termini di età che di esperienza rispetto al tipico distributore privato italiano, eppure Trink Bevande è cresciuta in pochissimo tempo, ampliando la propria gamma di prodotti, crescendo come organizzazione di vendita ed espandendosi sul territorio. La posizione dell'azienda, a due passi dal mare, le permette di operare a pieno regime tutto l'anno, anche se, come sottolinea Andrea, questo significa lavorare tutto il giorno, anche la domenica, per mantenere le proprie strutture e consegnare ai clienti in tempo. In soli 15 anni, Trink Bevande ha raggiunto risultati notevoli. Andrea ci spiega in poche parole lo sviluppo dell'azienda. *Fin dall'inizio, racconta, io e mio fratello avevamo molte conoscenze, forse perché eravamo ex calciatori, e come tutti i giovani eravamo al passo con le tendenze del tempo. È stato quindi naturale puntare sulla birra, o meglio, sulle birre speciali della regione che sono state trascurate da altre società di*

*distribuzione e che invece si sono affermate; i tanti rapporti che si sono creati grazie al calcio e alle birre giovani della nostra regione, che in Abruzzo non mancano, hanno aperto una parte di mercato e ci hanno permesso di crescere.*

Un inizio dedicato alle birre speciali e alla propria specializzazione birraria, quella di Trink Bevande, che poteva avere una sola conseguenza: selezionare specialità di birra di qualità altrettanto elevata e di portata internazionale. Così, una decina di anni fa, **il Gruppo Birrario Bitburger ha aggiunto** al portafoglio dell'azienda di Morro d'Oro il marchio Benediktiner (nell'ambito di una partnership di distribuzione tra il Gruppo Birrario Bitburger e Benediktiner Weissbräu GmbH) e la Bitburger Premium Pils. Riteniamo che, da ex calciatori, Andrea e Marco Triboletti abbiano un ulteriore motivo di orgoglio nel poter offrire in particolare quest'anno ai clienti la birra Bitburger, nota per le sue numerose attività calcistiche in Germania... e bevendo una Bit, tutti si consolano della debacle dell'Italia. Ma lasciamo questa triste storia alle spalle e andiamo a trovare con Daniela Palazzi, Area Manager Centro e Sud Italia del Gruppo Bitburger, due



con Daniela Palazzi da sx Raffaele, Andrea e Marco Triboletti

aziende clienti di Trink Bevande.

La nostra prima meta è **Teramo**, dove entriamo a **La Stazione in Via Potito Randi 8**, e qui iniziamo un viaggio attraverso varie situazioni gastronomiche che si rivelano attraverso le ampie sale, i 200 posti a sedere, il giardino con area giochi, il forno e il camino. La Stazione è una **braceria**, un **ristorante**, una **pizzeria** e un **birrificio**, un'azienda familiare molto conosciuta in città. La braceria, ci spiega Davide, predilige le carni locali, a partire dall'arrosticino, ma non mancano le carni nostrane ed estere, una piccola selezione ma molto curata. La cucina continua la tradizione teramana, con le sue specialità, pallotte cacio e ova, formaggio fritto, chitarra teramana, ma anche panini con hamburger, entrambi rigorosamente fatti in casa, come sottolinea Davide... Nel menu ci si può perdere tra tanti piatti tipici, anche questi sapientemente reinterpretati. La pizzeria è un tourbillon di impasti per le esigenze più diverse: oltre all'impasto "classico", ci sono molti impasti alternativi, come la pinza, con grani misti, alla canapa e senza glutine. Naturalmente, anche gli ingredienti per i condimenti sono selezionati con cura, dal pomodoro San Marzano alla mozzarella Fiordilatte, fino a quelli più elaborati, spesso fatti in casa, come creme, filetto di salmone affumicato, prosciutto cotto affumicato al forno... Insomma, a La Stazione tutto è fatto in casa.

E la birra? La **Bitburger Premium Pils**, risponde Davide, *perché la Pils ha quel tanto di amaro che aiuta il palato a godere di cibi ricchi di grassi, caratteristica che non manca ai piatti tipici teramani, e quindi va benissimo per molte nostre portate, ma soprattutto la Bit è una Pils che si adatta ai gusti di tutti, non è una birra "invadente", è ottima per ogni abbinamento*. Il vostro fornitore è Trink, come vi trovate con loro? *Devo dire che sono molto bravi. Scelgo il mio fornitore di bevande in base al servizio e quello di Trink è eccellente. Posso dire che Andrea stesso è intervenuto domenica quando c'è stato un problema con il sistema di raffreddamento della birra. Con Trink c'è stima e rispetto reciproco, direi amicizia, il rapporto umano supera quello commerciale*. Salutiamo Davide e ci dirigiamo verso la costa.





A Giulianova, all'angolo tra Lungomare Spalato e Via Venezia, si trova **Braci & Grani**, il cui motto è: "Il cibo è vita". Ad accoglierci sono Carlo, Luca e Walter, i tre soci che nel 2014, dopo aver capito che tipo di locale mancava in città e forti del loro amore per la "ciccìa" e il mangiar bene, hanno aperto un format che unisce pizza e braceria... e così è nato Braci & Grani, che si riferisce sia alla carne che all'arte bianca. Carlo ci spiega che 10 anni fa nessuno di loro aveva esperienza in questo campo tranne lui, che si era diplomato in una scuola alberghiera, ma questa era cultura, non pratica! È stata la determinazione e la volontà di ferro a farli crescere... ci sono riusciti: oggi Braci & Grani è un punto di riferimento per la ristorazione di qualità a Giulianova. Braci & Grani si sviluppa su due piani, ha un dehors con vista sul porto, un arredamento "modern classic" ed è caratterizzato dalla braceria all'ingresso, da un forno a legna a vista e da un'ampia sala da pranzo; salendo le scale si ha la sorpresa di trovare in sala tre maturatori per la frollatura delle carni, qui il cliente sa cosa sta mangiando! Nel 2017, la ricerca della qualità ha dato vita a un laboratorio di lavorazione artigianale della carne proprio all'interno del locale: **BraciLab**. E così via con arrosticini, hamburger, filetti, costate, ... tanti tipi di carni, nazionali e internazionali. La lavorazione interna, dalla macellazione alla cottura, caratterizza il ristorante! E BraciLab dal 2021 è anche un punto vendita per privati e aziende.

Chiediamo: con tanta passione per il cibo, c'è spazio anche per la birra? *Assolutamente sì*, risponde Carlo. *Quando abbiamo aperto ci siamo affidati a Trink Bevande, che ci ha saputo consigliare birre di qualità che si accompagnavano bene sia alla pizza che alla carne. Posso dire che oggi la birra, abbinata alla carne, ha superato il vino. Abbiamo optato per la **Benediktiner Hell alla spina**, una helles fresca e vivace; in bottiglia abbiamo la **Benediktiner Weissbier**, una birra corposa con una freschezza agrumata e una dolcezza maltata. Lasciatemi dire un'altra cosa su Trink Bevande, conclude Carlo, non sono solo fornitori ma offrono molti servizi, noi ce ne avvaliamo anche per formare il nostro personale, perché vogliamo che la Benediktiner sia servita correttamente.*





*Bitte ein Bit*

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

# Dall'Oste Group ha scelto Birra Viola

Il nostro on the road, per la prima volta in tanti anni, non ci porta di città in città, né ci fa percorrere tanti chilometri, bensì si ferma in Toscana, a Firenze, per conoscere non un locale ma sei locali del Gruppo Dall'Oste, e dobbiamo dire di aver trascurato di visitare la Trattoria Dall'Oste di Lido di Jesolo e il corner che il Gruppo ha creato a Rimini nel locale EX Beer Cafe, un bistrot in via Paolo e Francesca 12 gestito da Raffaele Belmonte.

Nel giro di pochi anni, dall'apertura nel 2010 della prima Trattoria Dall'Oste, nata con l'intento di valorizzare la cucina toscana e in particolare la "ciccia", che a Firenze ha un chiaro emblema, la fiorentina, la bistecca da oltre 1 kg che fa leccare i baffi a tutti i carnivori. Da quel momento, grazie al lavoro, alla ricerca e alla passione per il "buon mangiare", è stato intrapreso un percorso che ha portato ad avere 5 punti vendita in città ed una, da tre anni, a Lido di Jesolo; il Gruppo Dall'Oste ha compiuto altri passi importanti, nel 2022 ha rilevato l'antico (aperto dal 1827) Ristorante Paoli, storico luogo di incontro di intellettuali come Leoncavallo, Puccini, Marinetti & Pirandello, a cui l'anno dopo si è aggiunto Il Grande Nuti, altro pezzo di storia di Firenze a due passi dal Duomo, dal 1953 ristorante ricercato per la sua pasta fresca artigianale ed ora arricchito dalla selezione di bistecche firmate Dall'Oste. Oggi i ristoranti di Firenze sono tra le 50 migliori steakhouse d'Europa e del mondo, 43esimi nella classifica World Best Steak, punto di



## DOVE PUOI TROVARE IL GRUPPO DALL'OSTE

### A Firenze:

Via Borgo San Lorenzo 31R  
Via Borgo San Lorenzo 28R  
Via Degli Orti Oricellari 29  
Via Alamanni 3/5R  
Via dei Cerchi 40/R  
Via dei Tavolini 12/R  
Via Borgo S. Lorenzo, 22 /24

### A Lido di Jesolo:

Via Bafile 191, Lido di Jesolo





riferimento per gli amanti della carne, fiorentini, italiani, stranieri.

Abbiamo parlato con **Carmine Bellino**, general manager di Dall'Oste Group, che si rivela innamorato del suo lavoro, e lo scoprirete anche voi. Ecco cosa ci dice: *Fin da quando abbiamo iniziato, nei nostri ristoranti serviamo carne certificata. Selezioniamo personalmente le carni più pregiate facendole frollare e maturare per offrire ai nostri clienti la migliore selezione di bistecche. Dalla natura al piatto, dal mondo a Firenze. 12 diversi tipi di manzo in vari tagli a scelta tra Scottone di Chianina, Marchigiana, Angus, Rubia Gallega, Wagyu e Manzo di Kobe. Siamo quotidianamente alla ricerca dei migliori tagli e delle migliori razze, poiché ogni animale è diverso e così ogni carne ha le sue caratteristiche e peculiarità.*

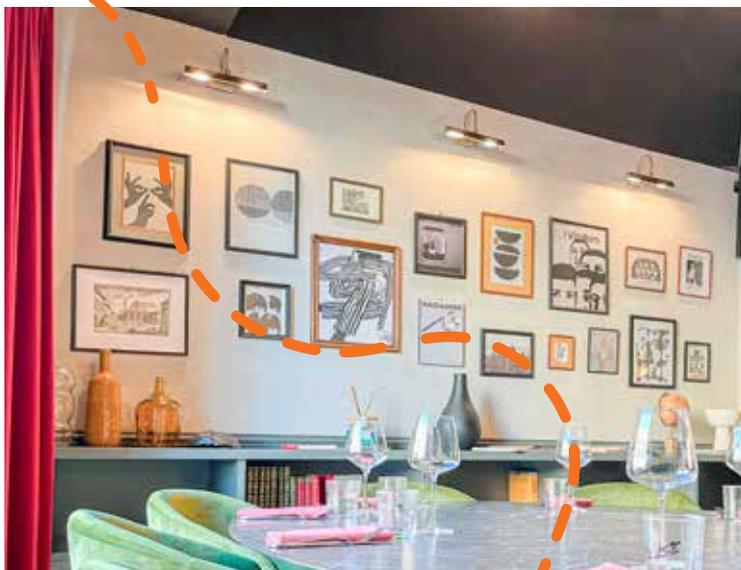
Negli anni le collaborazioni attivate con professionisti del settore carne e un processo di scouting di razze e allevatori ha dato i suoi frutti, tanto che oggi la Trattoria dall'Oste può definirsi il ristorante che serve il maggior volume di bistecche a livello italiano.



*Crediamo, ci spiega sempre Carmine, che la qualità sia un valore e che il cliente possa essere accompagnato a orientarsi in un mondo in cui la chianina è celebrata come la razza migliore in assoluto, quando per ogni razza esistono pregi e difetti a seconda della grassezza delle carni, dell'età e del sesso. Ecco perché abbiamo ideato una sorta di **"carta delle bistecche"** sulla falsariga delle steakhouse internazionali, indicando le carni certificate provenienti dai diversi Paesi.*

Trattoria dall'Oste si pone anche l'obiettivo di far conoscere la vera "Bistecca alla Fiorentina" nel mondo, emozionando i propri clienti attraverso il rispetto della tradizione e l'elevata qualità dei prodotti, per questo seleziona soltanto le migliori carni di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola garantendo un'esperienza sensoriale di altissimo livello.

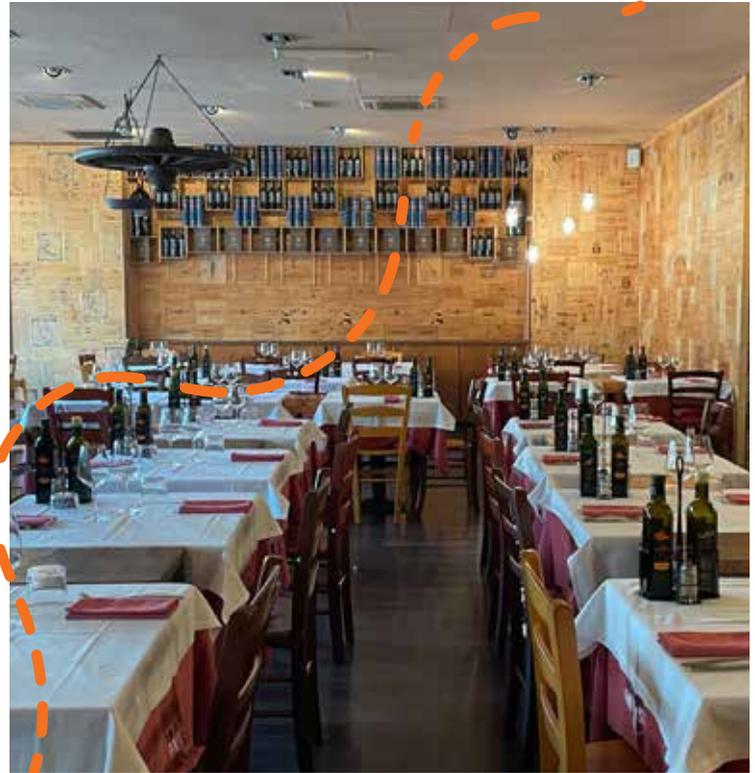
Come abbiamo potuto capire, non solo Bistecca alla Fiorentina ma selezione di carni di qualità sempre. E per i clienti che non desiderano la bistecca, ci sono tante alternative, ci piace





citare, ideali per la calda stagione, freschi carpacci e fantasiose tartare (irrinunciabile la tartare con tartufo e pere); non mancano primi della tradizione toscana, come la ribollita o le pappardelle al sugo di cinghiale, assolutamente da gustare i picci con polpette di Chianina... ma che dire? tutto il menu è un invito a nozze per i buongustai.

Ciò che invece può meravigliare, con tanto bendidio di carni, trovare nel menu dei locali del Gruppo Dall'Oste anche una birra artigianale italiana d'eccellenza, **Birra Viola**. Nata nel 2010, è ormai un simbolo, un vero e proprio stile di vita. Declinata in sei tipologie, ha dato al Gruppo Dall'Oste la possibilità di scegliere le più idonee alla loro offerta gastronomica, nel formato migliore per la ristorazione, l'elegante bottiglia da 75 cl. Nei locali del Gruppo si possono gustare la **Viola Bianca blanche** (4.8% vol.), la **Viola Bionda lager** (5.6% vol.) e la **Numerotre pale ale** (6.9% vol.), ognuna delle quali, come dichiara il produttore di Birra Viola, **Maurizio Arduini**, può essere degustata con qualsiasi piatto la fantasia suggerisca, anche perché creare abbinamenti non convenzionali può riservare belle sorprese.





VIOLA<sup>TH</sup>  
ANNIVERSARY

L U X U R Y   S T A R

In via Saragat a L'Aquila, un'azienda di distribuzione che in pochi anni si è affermata sul territorio grazie anche alla qualità delle birre Dinkelacker di cui Bononia Marketing Service è l'Agenzia Generale per l'Italia.

# Dinkelacker da Marcantonio Beverage

di Aida Rossi

**C**orreva l'anno 2007 quando Antonio e Marco crearono una società che, dalla sintesi dei loro nomi, non poteva che chiamarsi Marcantonio, un nome che indica "posanza", cioè vigore e coraggio al tempo stesso. E ai nostri due soci non sono mancati né l'uno né l'altro. Entrambi conoscevano il mondo horeca, pur se con esperienze diverse, ed iniziarono il loro cammino con la vendita di liquori, distillati, vini e champagne; la birra è arrivata dopo, in un percorso diverso da quello di tante altre aziende italiane di distribuzione che sono

nate con le bibite gassate e per loro è stata una logica conseguenza approdare alla birra quando questa si è andata affermando come prodotto di tendenza.

*Per noi, ci spiegano all'unisono Antonio e Marco, l'input verso il mondo brassicolo è scattato nel 2009, con la tragedia del terremoto che ha colpito L'Aquila. In un periodo davvero delicato, in cui i locali quasi non esistevano più e chi riusciva a rimanere in attività cercava minor spesa per sé e massimo risparmio per il cliente, la birra è stata, si può dire, una salvezza, e la nostra*



fortuna è stata aver incontrato sulla nostra strada **Giancarlo Ingegneri di Bononia**, uomo di esperienza che ci ha saputo dare prodotti di grande qualità e indicazioni utili per servire al meglio la clientela. Così, concludono, è entrata Dinkelacker nel nostro portafoglio, una birreria di Stoccarda che, grazie alla fusione con l'altra grande birreria della città, la Schwaben Bräu, e all'acquisizione della Sanwald, ci permette di proporre alla clientela molti marchi e tipologie birrarie.

Oggi Marcantonio opera in una zona estesa che comprende tutta la provincia de L'Aquila, con una notevole presenza anche sui paesi di montagna limitrofi e, se prima del terremoto, i marchi **Dinkelacker - Schwaben Bräu** e le weisse **Sanwald** erano sconosciuti, oggi sono molto apprezzati e ricercati anche perché i due soci non solo tengono alla qualità di quanto offrono ma anche a come devono essere servite le loro birre. Quindi massima attenzione all'assistenza degli impianti consegnati al cliente in comodato d'uso e soprattutto alla loro sanificazione, presupposto indispensabile per non alterare la qualità



*da sx Marco, Andrea Ingegneri di Bononia, Christian Liess responsabile export e GDO del gruppo Dinkelacker, Antonio*

della birra, poi occhio alla spillatura perfetta e al servizio che ne consegue; la formazione è una delle prerogative di Marcantonio Beverage così come il supporto al cliente per organizzare feste o eventi in grado di attrarre il pubblico. E per una start-up, come per i clienti già acquisiti, conoscenza e pratica, in sintesi formazione e cultura della birra, alla Marcantonio possono essere fatte direttamente nella nuova sede, aperta da novembre dell'anno scorso, dove è stata creata una sala proprio per questo scopo, informare i clienti su ogni prodotto che viene proposto dall'azienda. Decisamente Marcantonio ha bruciato le tappe in poco tempo, superando le difficoltà che ogni start up incontra sul suo cammino, ed oggi vanta un capannone nuovo, dieci dipendenti, marchi birrai importanti... non c'è che dire: non hanno sbagliato nella scelta del loro nome aziendale! Forza e coraggio li contraddistinguono.



# CORNET

## OAKED

**STRONG ALE BELGA, AFFINATA IN LEGNO,  
MORBIDA E FACILE DA BERE**

**C**hi ha il piacere di gustare una Cornet Oaked non può pensare di bere soltanto una birra bionda dal colore dorato intenso, dalla schiuma compatta e persistente, di sostenuta gradazione alcolica, ma rinfrescante in modo inaspettato, dal gusto pieno e raffinato con sottili note di legno e sentori di vaniglia, deve sapere che sta, con un sorso, percorrendo anni di storia brassicola belga. Anche il nome, Cornet, ha una paternità antica: prende il nome da Theodoor Cornet che, nel XVII secolo, era proprietario e mastro birraio di una locanda, chiamata De Hoorn (in olandese “corno”), a Steenhuffel.

E fu proprio il conte di Steenhuffel/Maldegheem, discendente dell'illustre antenato Chevalier Salomon de Maldegheem, e signore del maniero di Diepensteyn, a chiedere a Theodoor Cornet di produrre

una birra forte che avrebbe dovuto essere un tratto caratteristico del castello. Ed è esattamente ciò che accadde. L'esclusiva birra fu prodotta e fatta maturare in botti di rovere nelle cantine della roccaforte. Il conte la serviva solo agli ospiti importanti in occasioni speciali.

Correva l'anno 1686, data a cui è attribuita la nascita della Cornet, e la locanda/birrificio De Hoorn, dopo aver vissuto numerose traversie, compresa la sua distruzione definitiva durante la Prima Guerra Mondiale, fu ereditata da Arthur Van Roy, che la ricostruì interamente dedicandola alla sola funzione di birrificio. Successivamente il birrificio De Hoorn entrò a far parte del gruppo belga Palm Belgian Craft Brewers e rinacque come microbirrificio con un progetto unico nel mondo della birra: proteggere e propagare l'antica arte e tradizione della produzione artigianale di autentiche birre Belge al fine di deliziare i consumatori con birre di corpo, carattere e gran gusto... e uno dei primi prodotti brassati all'interno di De Hoorn fu proprio **Cornet!** Oggi questa birra, come tante altre di grande storia e qualità, fa parte dei brand di Swinkels Family Brewers.

Ispirati dalla storia delle sue origini, i mastri birrai hanno creato una *strong ale* affinata con il legno la cui etichetta porta l'elmo dello Chevalier Salomon de Maldegheem, in omaggio al suo eccezionale eroismo e cortesia. Le botti di rovere di un tempo sono state sostituite da trucioli di quercia nel processo di produzione della birra. Il legno fresco conferisce alla birra il suo inconfondibile sapore di vaniglia. Un gusto corposo e un lungo finale che fornisce un tocco di calore accompagnato da una lieve amarezza sono le caratteristiche di Cornet, la birra dei cavalieri del buon gusto.



Cornet Oaked è corposa e strutturata. Beverina e dissetante nonostante la sua alta gradazione di 8.5%, caratteristica che la rende insostituibile per chi è solito degustarla. Viene brassata con aggiunta di chips di rovere responsabili di una decisa nota di vaniglia e subisce una seconda rifermentazione in bottiglia che la rende elegante e di buon equilibrio.

Dal colore dorato intenso e dalla schiuma compatta e persistente. Aroma con note di vaniglia e finale secco. Dal gusto pieno con sottili note di legno.

# Le Avventure di Mr. Beer!

**EPISODIO 4**  
Bayreuther "HELL": l'inizio!

**Panel 1:** Antonio (green shirt) and Jeff (blue shirt) are outside the "LIEBESBIER MAISEL & FRIENDS" building. Antonio says: "Er wird den Verkauf unserer Biere in Italien revolutionieren!" Jeff replies: "Achtung! da kommt ITALIEN!"  
Caption: "\*\*Rivoluzionerà le vendite della nostra birra" and "\*Attenzione! Arriva l'ITALIA!"

**Panel 2:** Antonio says: "Zu einfach, unser Weizen zu verkaufen\*\*\*". Jeff replies: "\*\*\*Troppo facile vendere la nostra Weizen".

**Panel 3:** Antonio says: "Ciao Antonio!".

**Panel 4:** "Tre mesi dopo...". Jeff is at a computer. A yellow envelope icon with a red '1' indicates an email. Jeff says: "Dev'esserci un errore!!".

**Panel 5:** Jeff says: "...I dati del mercato italiano!". A woman says: "...avete controllato 3 volte!??". Jeff shouts: "CHIAMATEMI ANTONIO!!".

**Panel 6:** Jeff is on the phone. A woman says: "Antonio, sto guardando i dati!". Jeff says: "Devi spiegarmi come hai fatto!". A man says: "Non stai vendendo la nostra Weizen!".

**Panel 7:** Jeff is on the phone. A woman says: "È semplice JEFF! ...la tua HELL... è una gran birra!!". Jeff says: "Dovreste iniziare a venderla anche voi...! E non solo in Germania, in tutto il mondo!". A man says: "mmm...ci vuole un nome nuovo...un logo che ci identifichi in tutto il mondo!". A woman says: "...BAYREUTHER HELL! Come... la nostra città Bayreuth!".

**Panel 8:** Jeff is talking to Catia and another man. Jeff says: "Sai Catia è partita così... con una sfida!". Catia says: "...ed ora costruiremo questo nuovo birrificio...". The man says: "Un progetto interamente dedicato alla produzione di Bayreuther Hell!".

**Panel 9:** A 3D architectural rendering of the new brewery building. Caption: "FINE."



# Le Birre Flötzingen

di Danilo Piperi

**D**al birrifico più antico di Rosenheim, cittadina ricca di paesaggi pittoreschi, attrazioni di interesse culturale e delizie culinarie, giungono a noi sette stili birrai che ci fanno apprezzare l'arte della produzione di birra di Flötzingen Brauerei. Vanta le sue origini nel 1543 ed è l'unico birrifico privato rimasto in città, saldamente in mano alla famiglia Steegmüller che ha trasformato un piccolo birrifico in una sana azienda artigianale, capace di affermarsi, con successo, nel mercato della birra... e lo dimostrano i numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali conferiti.

La gamma di birre Flötzingen è molto ampia, ben 23 sono le varietà prodotte, nel nostro Paese ne giunge una accurata selezione che Andrea D'Alessandro, Direttore Vendite per l'Italia, ha condiviso con la proprietà. Conosciamole!



**FLÖTZINGER HELL**  
GRAD. ALC. 5,2% VOL.

La birra cult da generazioni. Il gusto è corposo con una leggera nota di luppolo e un pronunciato aroma di malto. Malto bavarese di primissima qualità, luppolo dell'Hallertau e il mi-

gliore luppolo aromatico del Tettngang presso il Lago di Costanza nonché la delicata fermentazione conferiscono al Flötzingen Hell il suo gusto unico. Una birra dalla personalità delicata.

**FLÖTZINGER SPEZIAL HELL**  
GRAD. ALC. 5,5% VOL.



La famosa Flötzingen Gold ora porta il nome Spezial Hell, ad indicare una vera specialità di birra bavarese. Il suo colore dorato è dovuto a una quantità extra di malto pregiato. Il gusto iniziale dà un'impressione gustativa corposa e quasi barocca. La dolcezza del malto lusinga il palato e apre a un assaggio di corposità e freschezza fino al finale finemente aspro del luppolo, possibile solo con i migliori luppoli aromatici.

**FLÖTZINGER SPEZIAL DUNKEL**  
GRAD. ALC. 5,3% VOL.

Nuovo fuori. Fedele dentro. La popolare Flötzingen Export Dunkel nella nuova bottiglia ora porta



il nome Spezial Dunkel come una vera specialità di birra bavarese. Ai "bei vecchi tempi" tutte le birre erano scure. Oggi questa birra è tutt'altro che "antiquata". La base di fan sempre crescente della Flötzingen Spezial Dunkel dimostra che il gusto maltato, aromatico e forte di questa specialità di birra è molto trendy. Prodotta tradizionalmente solo con malto scuro.

**FLÖTZINGER PILS**  
GRAD. ALC. 4,9% VOL.

In passato in Baviera non era possibile produrre una buona birra Pilsner perché l'acqua era troppo dura.

Solo i vari processi di addolcimento dell'acqua hanno reso possibile la produzione di una pilsner ai piedi delle Alpi. La schiuma sul bicchiere Pilsner ti invita a goderti il riuscito equilibrio tra delicata freschezza e delicate spezie. Il finale aromatico di luppolo fa venir voglia di berne un altro sorso. Bere Flötzingen Pils è apprezzare un pezzo d'arte birra-bavarese.



**FLÖTZINGER HEFE-WEISSBIER**  
HELL GRAD. ALC. 5,3% VOL.

Questa birra è sempre la compagna giusta per un weisswurst o un arrosto di maiale, si abbina infatti perfettamente a molti cibi. Al primo sorso rivela l'aroma tipico che solo le birre di frumento con fermentazione in bottiglia possono sviluppare: leggermente fruttato, aromatico di frumento, corposo e rinfrescante... da gustare appieno.



**FLÖTZINGER MÄRZEN**  
GRAD. ALC. 5,6% VOL.

Questo stile di birra un tempo veniva prodotto a marzo e servito fino all'autunno ed è proprio dall'essere brassata a marzo che la birra trae il suo nome. Oggi si può godere di Flötzingger Märzen tutto l'anno. Che sia una Halbe (mezzo litro) o una Maß (un litro), il gusto corposo del malto, il corpo pieno e la schiuma cremosa fan-



no venire sete. La Flötzingger Märzen è la birra servita durante la Festa d'Autunno di Rosenheim nel più grande tendone della birra in legno della Baviera.

**FLÖTZINGER JOSEFIBOCK**  
GRAD. ALC. 7,5% VOL.

Una Bock unica nel suo genere. La speciale miscela di diversi malti scuri conferisce a questa Doppelbock il suo colore caldo e scuro. Con una densità originale superiore al 18%, la birra matura per ben 3 mesi nelle cantine del birrificio. Gli intenditori di birra ne apprezzano il gusto tipicamente corposo, con un'armoniosa nota di luppolo, completata da una cremosa schiuma di malto. Una birra stagionale forte ideale per l'inverno.



Presto ce le andremo a gustare a Rosenheim in occasione della nota "festa dell'autunno", la Herbstfest, che questo anno avrà luogo dal 31 agosto al 15 settembre, 16 giorni di autentica allegria bavarese che coinvolgeranno, come ogni anno accade, circa un milione di persone.

Dem Guten treu.  
Brautradition  
aus Rosenheim.



**Flötzingger**  
BRÄU ROSENHEIM



IN VETRINA

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

In una masterclass organizzata da G.S. Distribuzione Italia, presso Partesa Viterbo, dove a far gli onori di casa c'era Max Casula, consulente Partesa e Spirits Specialist di fama, abbiamo conosciuto un ron unico attraverso le parole di chi l'ha creato, un autentico personaggio del mondo del rum.

# Juan Albert Alvarez Carmona

**N**on possiamo parlare del **Ron 7 Villas 1511**, un rum unico nel suo genere, senza parlare del Maestro Ronero che gli ha dato vita... e non meravigliatevi di questa espressione, "vita", usata per definire la nascita di un nuovo rum perché, dopo aver ascoltato Juan Albert parlare di sé, della sua azienda e di come ha concepito il Ron 7 Villas 1511, condividerete con noi che eravamo presenti, che si tratta a tutti gli effetti di una nuova vita.

Juan Albert nasce a Cuba, si è laureato in Ingegneria Chimica e si specializza nel mondo degli spirits, in particolare nella fermentazione di distillati da canna da zucchero, vantando oggi un profilo professionale di grande rispetto, con più di 35 anni di esperienza in questo settore. Nel corso della sua vita professionale ha diretto importanti distillerie, sia a Cuba che in altri Paesi d'Europa, sino ad approdare in Spagna dove, nel 2015, insieme ad Agustí Gómez, economista e finanziere con vasta esperienza nel settore degli spirits, ha fondato la **Spirits&Plus** srl, un'azienda artigianale che produce liquori e distillati gourmet con metodi tradizionali. Ma questa è l'ultima parte della storia di una vita dedicata all'arte della distillazione ma espressione anche di capacità manageriale. In effetti Juan Albert ha



da sx Max Casula, Juan Albert Alvarez Carmona, Antony Supino

gestito progetti di start-up e gestione di impianti di produzione con tutti i loro processi, cantine di invecchiamento per rum e altri liquori, ha partecipato alla progettazione e formulazione di prestigiosi rum provenienti da Cuba e da altri Paesi, e tanta conoscenza, esperienza e creatività, gli ha fatto ottenere diversi riconoscimenti in prestigiosi concorsi internazionali dedicati a Rum, Gin, Whisky, Vodka e altri liquori.

E il suo palmares si è già arricchito con le creazioni della nuova società spagnola Spirits&Plus: il **Ron 7 Villas 1511** è stato infatti **premiato** con la **Medaglia d'Oro** al "San Francisco World Spirits Competition 2021"! L'azienda Spirits&Plus, situata in un ambiente naturale di grande bellezza, il "Parco Naturale della

Zona Vulcanica della Garrotxa”, è profondamente impegnata nel rispetto dell’ambiente e lo dimostra la sua stessa location: una fattoria di 5.000 m<sup>2</sup> con una superficie costruita di 1.500 m<sup>2</sup>. Qui vengono rispettati tutti i requisiti di produzione artigianale, scientificamente controllata, con ogni garanzia di qualità, tracciabilità e conformità legislativa dei prodotti. La struttura nel suo complesso vanta il laboratorio, i serbatoi di stoccaggio, formulazione e miscelazione, con 500.000 litri di capacità, oltre ad una cantina di invecchiamento con 800 botti di capacità compresa tra 225 e 500 litri. In queste cantine si trova una vasta gamma di rum di origine caraibica, tutti selezionati dal Maestro Ronero Juan Albert. Rum bianchi, dorati e invecchiati con una seconda fase di invecchiamento nel clima mediterraneo. Il prodotto più emblematico è il Ron 7 Villas e noi, nella masterclass di Partesa Viterbo, a cui hanno partecipato agenti Partesa e gestori di locali loro clienti, ci siamo potuti avvalere della guida degustativa del Maestro Ronero, della dialettica di Antony Supino che con la sua G.S. Distribuzione Italia lo importa nel Bel Paese, dell’ospitalità di Max Casula, consulente Partesa.



### RON 7 VILLAS 1511

Un rum che è il risultato della ricerca e selezione di materie prime importate dai Caraibi; ci spiega Juan Albert che nei suoi viaggi ai Caraibi sceglie personalmente i vari tipi di rum di diverse annate che daranno origine, secondo la sua formula di miscelazione, a un prodotto innovativo, unico nel suo genere e facilmente distinguibile per le sue piacevoli e complesse note aromatiche. Un blend che sarà invecchiato in botti di quercia bianca americana, dalla tostatura profonda, almeno per 4 anni, periodo durante il quale il legno apporta le sue sostanze aromatiche al distillato e questo apporta i suoi componenti volatili. *Questo scambio è favorito dalle condizioni climatiche della nostra posizione*, sottolinea Juan Albert, *dove l’escursione termica tra giorno e notte favorisce l’espansione e la contrazione dell’alcool all’interno delle botti, agevolando il rilascio dei polifenoli (aromi del legno) che definiscono l’identità caratteristica del 7 Villas*. Un prodotto innovativo, unico, distinguibile per il suo aspetto ramato, dal colore ambrato scuro, dall’aroma caratterizzato dalla canna da zucchero e dal legno, con sentori tipici dei rum caraibici d’annata, dal gusto fine ed elegante e dal sapore morbido. La sensazione è di delicata dolcezza dal tocco balsamico, con note aromatiche di frutti secchi. Questa è la più giovane delle creazioni di Juan Albert Alvarés Carmona, è il Ron 7 Villas 1511, essenza del Mar dei Caraibi e carattere del Mar Mediterraneo in una bottiglia.



#### Curiosità

Perché il nome 7 Villas, cioè 7 Citta? Un omaggio di Juan Alberto alla sua Cuba con la citazione delle prime 7 città fondate sull’isola dopo la scoperta dell’America: Madonna dell’Assunzione di Baracoa (1512), San Salvador de Bayamo (1513), Santísima Trinidad o La Trinidad, Sancti Spiritus e San Cristóbal de La Habana (1514), Santa María del Puerto Príncipe (Camagüey) e Santiago de Cuba (1515).





# Whisky... consigli per gli acquisti

**A**bbiamo dedicato, come era inesorabile data la complessità del distillato, molte pagine della nostra rubrica al whisky: da cosa rappresenta in ogni tipo di espressione culturale, dalla musica al cinema, poi abbiamo in sintesi spiegato alcune parole che lo definiscono, serve un glossario a parte tante sono quelle che indicano materie prime, strumenti per la distillazione, metodi di produzione e di invecchiamento, insomma che ne caratterizzano gli stili, poi abbiamo collocato il whisky nel mondo, tentando di farne una mappa geografica e così scoprendo qualità notevoli in Paesi inaspettati, ora è giunto il momento di darvi, per citare Maurizio Costanzo, consigli per gli acquisti.

Forse non troverete nomi altisonanti di eccellenze mondiali riconosciute, ma crediamo sarà stimolante degustare un whisky tra quelli che vi suggeriamo... la qualità e il gusto non mancano a nessuno di loro!

per creare whisky superlativi è la scelta di un legno eccezionale. Con sapori soddisfacentemente complessi ma perfettamente bilanciati di spezie dolci, caffè tostato scuro, mele cotte e cacao in polvere, è un whisky corposo che può essere gustato come preferite. Il dodicenne GlenAllachie è un whisky senza aggiunta di coloranti o filtrazione a freddo, "integro": fa parlare solo la qualità! 46% vol., colore ambrato intenso, al naso sentori di cioccolato fondente, melassa e miele di erica, con cannella, caffè espresso e uva passa appiccicosa sullo sfondo, mentre al gusto emergono toni di marzapane e frutta di frutteto, seguiti da moka calda, caramello al burro e noce moscata grattugiata. *Selezione Gabriele Menini distribuito in esclusiva da Ferro Wine*

**The GlenAllachie**  
**Speyside Single Malt Scotch Whisky**  
12 years old



Questo single malt dello Speyside è un punto fermo della gamma di whisky della **GlenAllachie Distillery** in quanto mostra la sua indipendenza produttiva e rivela la sua filosofia: la chiave

**Ruadh Mhor**  
**Single Malt Scotch**



Distillato da **Glenturret Distillery**, forse la più antica distilleria ancora attiva della Scozia, un single malt invecchiato 13 anni, **ideato da Davide Fregonese** che ha fondato la Compagnia Italiana del Whisky. Distillato nel 2010 e invecchiato in cask first fill ex-sherry Pedro Ximenez da 500 litri, Rua-



dh Mhor gode dell'imbottigliamento di Glenturret torbato, un bellissimo affumicato morbido delle *Southern Highlands*.

È un whisky di qualità particolarmente elevata, caratterizzato da una delicata complessità in equilibrio tra le ricche note di frutta rossa, nocciola, quercia e un morbido tocco affumicato. 57,8% vol., colore ambrato, al naso braci calde di fuoco da campo, sentori di frutta cotta e noci candite, al palato un tocco di pisello dolce affumicato, vaniglia cotta, frutti scuri aspri e note di fondo terrose... diventano un gradevolissimo formicolio sulla lingua con una punta di salato. Rovere pepato sul lungo finale persistente, tra dolcezza di zucchero di canna e sapori affumicati.

Disponibile in 250 bottiglie numerate, un'esclusiva di Partesa per il canale Ho.Re.Ca. italiano.

### **The One and Only Buckwheat Whisky**



Da una delle prime distillerie agricole riconosciute legalmente dallo stato di New York, la **Catskill Distilling Company** di Bethel (a pochi km da Woodstock, festival rimasto nella storia della musica), ci arriva un whisky che non esitiamo a definire fanta-

stico: il solo e unico Buckwheat, un american whisky fra i primi ad utilizzare una miscela di *grano saraceno*, all'80%, e orzo e mais al 20%. Prima dell'imbottigliamento, il distillato passa almeno 2 anni in botti nuove di quercia bianca americana.

42,5% vol., color ambra chiaro, aroma dolce e delicato con note di grano, zucchero bianco, pepe nero, anice e sentori di frutta di bosco. Il sapore è dolce e salato, con note inizialmente verso sapori di caramello salato e cereali per poi verso il finale spostarsi su un lato leggermente più amaro con note di pelle e tabacco. Il finale di media persistenza con note di pepe nero, carne alla brace e sentori di tabacco e fieno.

Importato da Compagnia dei Caraibi

### **Nikka Tailored Blended Japanese Whisky**



Nikka Whisky nasce nel 1934 con la prima distilleria a Yoichi, sull'isola di Hokkaido, è invece del 1969 il secondo impianto a Miyagikyo. Quattro gli ingredienti base della gamma Nikka: l'unione, in percentuali/annate/invecchiamenti sempre diversi, va a comporre i numerosi blended whisky della casa. Si deve ai

**EUGENIO**

UN GIN DA URLO

TI PRESENTO  
**EUGENIO**  
GIN DISTILLATO

terre di confine  
ZAFFERANO AND NOCI

ordinalo su:  
[www.terrediconfine.it](http://www.terrediconfine.it)



whisky giapponesi aver riportato i *Blended Whisky* ad un livello di prestigio prima disperso. Nikka Tailored è realizzato con malto torbato di Yoichi in misura prevalente, malto morbido di Miyagikyo e whisky di cereali dell'impianto Coffey Still situato sempre a Miyagikyo. Materia prima sono cereali misti e metodo di distillazione è Pot Still & Column Still, l'invecchiamento è continentale. È un whisky non dichiaratamente di 12 anni, ma che si presenta al naso con frutta matura, rossa e bianca, cioccolato scuro e miele. In bocca l'agrumo caramellato fronteggia il cioccolato scuro dolce.

*Importato da Velier*

**Glenkinchie 27 Y.O.  
The Floral Treasure**



Questo Single Malt Glenkinchie, Special Release 2023, fa parte della serie Diageo che celebra la collaborazione tra diverse culture con un range di diverse espressioni di Single Malt, ispirate dai paesi di tutto il mondo: The Floreal Treasure vuole rendere omaggio alle pregiate porcellane delle principali famiglie della Cina. Invecchiato per 27 anni in botti di rovere americano ed europeo, è l'espressione più longeva della distilleria Glenkinchie.

Al naso giungono lussuose note floreali che, poco a poco, scoprono sentori fruttati e note speziati. Il palato è rotondo e fresco al primo as-

saggio, svelando man mano un forte impatto citrico e acido che si fa infine più fruttato e nobile, trasformandosi in note più dry che ricordano il rovere. Il finale è di media lunghezza e di carattere deciso, secco e speziato.

*Importato da Diageo*

**Arbikie 1794 Highland Rye  
Single Grain Scotch Whisky**



Arbikie 1794 Highland Rye vuole far rivivere un modo autentico di distillare, dal campo all'imbottigliamento alla distillazione, che ebbe luogo ad Arbikie nel 1794. Arbikie Highland Rye Whisky è orgogliosamente Single Grain, whisky di cereali prodotto in un'unica distilleria. A differenza del single malt, i whisky single grain non devono utilizzare solo orzo maltato: possono infatti essere utilizzati anche altri cereali. Ad Arbikie sono utilizzati segale, grano e orzo per produrre Highland Rye Whiskey: il primo Rye Scotch da oltre 100 anni! E l'unico Whisky Scozzese di Segale disponibile al mondo.

Arbikie è una distilleria agricola che coltiva tutti gli ingredienti nei campi di proprietà e con questo Rye Scotch ha fatto rivivere una tradizione finita nel XIX secolo. Arbikie 1794 Highland Rye è maturato in quercia americana nuova, così da creare sapori e aromi entusiasmanti per accendere l'immaginazione e i sensi.

Highland Rye Whisky è audace, eccitante e pieno di sapore.

*Importato da Tek Bar*



*Bandito*

4133

5000

# Quando l'unione fa la differenza

di Roberta Ottavi

## La Storia di un progetto: Sinergia tra Design e Arredo

In un freddo pomeriggio di febbraio, Roberto Lovato e Giammarco Gennaro si incontrarono all'interno dello stand di Birra&Sound durante la fiera Beer & Food Attraction di Rimini. Roberto, con la sua profonda passione per l'interior design, e Giammarco, esperto nella realizzazione di arredi per locali, si scambiarono idee e opinioni su come creare opportunità di lavoro nel mondo dell'arredo. Quell'incontro segnò l'inizio di un ambizioso progetto che avrebbe rivoluzionato il concetto di locali commerciali monomarca.

## L'Idea

Il progetto nacque dalla necessità di un prestigioso marchio desideroso di creare locali monomarca che incarnassero la propria identità. L'obiettivo era realizzare spazi unici, riconoscibili e immersivi, dove ogni dettaglio parlasse del brand. Roberto e Giammarco erano consapevoli di poter fare la differenza, unendo le loro competenze e la loro creatività.

## La Collaborazione

**Roberto Lovato**, di Interior Design by ADV, aveva una visione chiara: utilizzare la stampa digitale per creare elementi d'arredo personalizzati, rendendo ogni locale un'estensione naturale del brand del cliente. Egli immaginava carte da parati, sedie, plaid e quadri assorbitori di odori, tutti decorati con il logo e i colori del marchio.

**Giammarco Gennaro**, responsabile di General G3 Interiors, condivideva l'entusiasmo di Roberto. Con la sua vasta esperienza nella realizzazione di spazi commerciali, sapeva che poteva trasformare quelle idee creative in realtà tangibili. *Possiamo costruire locali che non siano solo belli, ma anche funzionali e duraturi*, disse Giammarco, alimentando l'entusiasmo del suo collega.

## Il Viaggio

Il primo passo del loro viaggio fu la progettazione dei locali. Seduti intorno a un grande tavolo colmo di schizzi e campioni di materiali, Roberto e Giammarco iniziarono a

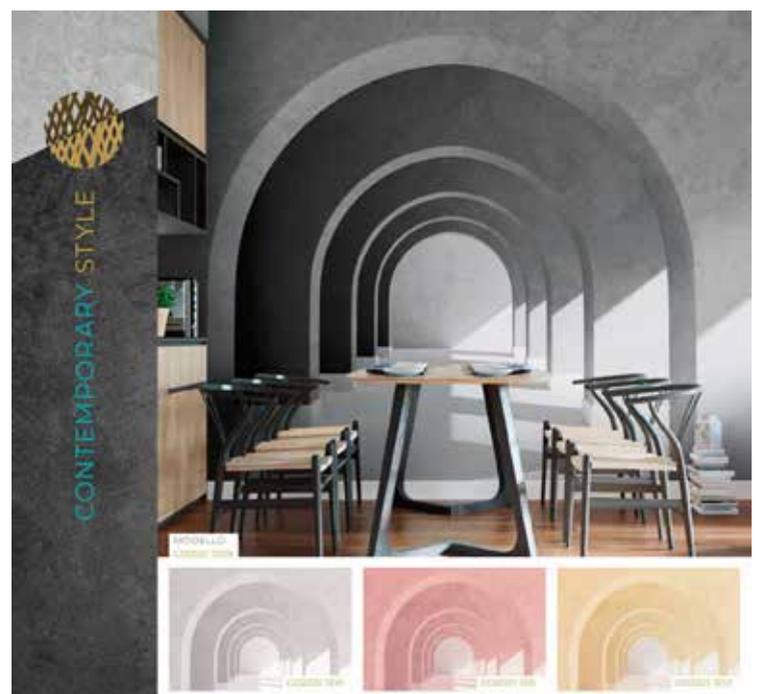
dare forma alla loro visione. Roberto si concentrò sulla scelta dei colori, delle texture e dei pattern per le carte da parati, immaginando ambienti che evocassero l'eleganza e la raffinatezza del brand del cliente.

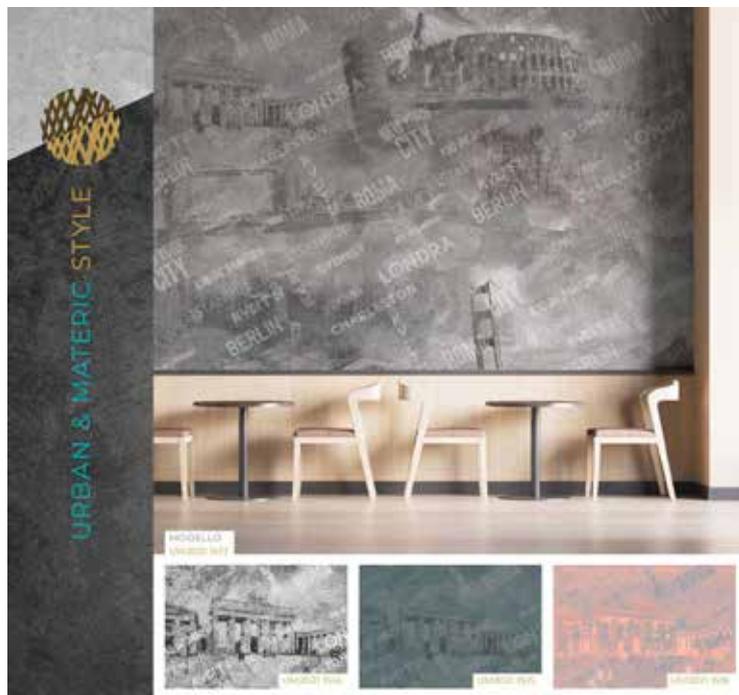
*Immagina di entrare in un locale e sentirti avvolto dal marchio*, disse Roberto, mentre mostrava un campione di carta da parati decorata con un delicato motivo a foglie dorate e il logo del cliente. *Ogni dettaglio deve parlare del brand*.

Nel frattempo, Giammarco si occupava degli aspetti pratici della costruzione. Supervisionava la scelta dei materiali, la gestione dei cantieri e garantiva che ogni locale rispettasse i più alti standard di qualità. *La nostra missione è creare spazi che non solo siano belli, ma anche pratici e sostenibili*, spiegava ai suoi collaboratori.

## I Primi Progetti e il Loro Successo

Con il passare dei mesi, i primi progetti ideati da Roberto e Giammarco hanno preso forma e sono stati presentati a vari marchi. Ognuno di essi ha mostrato un carattere unico, pur rimanendo uniti da un filo conduttore comune. Le idee hanno preso vita sotto forma di spazi reali: le pareti ornate da carte da





parati che raccontano la storia del brand, sedie personalizzate che coniugano comfort e stile, e quadri assorbi odori che aggiungono un tocco innovativo e funzionale agli ambienti. Ogni singolo elemento d'arredo, dai plaid ai quadri, è stato accuratamente progettato e realizzato da Interior Design by ADV. Roberto ha guardato con orgoglio i clienti che si soffermavano a toccare i materiali, a sedersi sulle sedie brandizzate, vivendo un'esperienza del marchio in ogni dettaglio.

### *L'Impatto e la Risposta del cliente*

La risposta del cliente è stata entusiasta. I vari collaboratori hanno apprezzato non solo l'estetica degli spazi proposti, ma anche la coerenza e l'attenzione ai dettagli. *È come entrare in un mondo a parte, tutto è progettato per farti sentire parte del brand*, ha commentato il responsabile del marketing, seduto su una sedia decorata con il logo del marchio.

### *Il Futuro del Progetto e le Prospettive*

Oggi, Roberto e Giammarco continuano a collaborare, esplorando nuove idee e spingendo i confini del design e della costruzione sempre più avanti. Il loro approccio innovativo è diventato un punto di riferimento nel settore, dimostrando come la sinergia tra competenze diverse possa portare a risultati straordinari.

La storia di Roberto Lovato e Giammarco Gennaro è un esempio ispiratore di come passione, creatività e competenza possano unirsi per creare qualcosa di veramente unico. Il

loro viaggio è solo all'inizio, ma ha già lasciato un'impronta indelebile nel mondo dell'interior design e dell'arredamento per locali.

### *L'Evoluzione della Collaborazione*

Con il passare del tempo, la collaborazione tra Roberto e Giammarco è cresciuta e si è evoluta. Hanno iniziato a coinvolgere altri professionisti del settore, ampliando il loro team con architetti, artigiani specializzati in vari campi. Questa espansione ha permesso loro di affrontare progetti sempre più complessi e ambiziosi, mantenendo sempre alta la qualità e la coerenza del loro lavoro.

*Abbiamo capito che l'unione delle competenze è la chiave per creare qualcosa di veramente unico*, ha detto Roberto durante la nostra intervista. *Ogni membro del nostro team porta una prospettiva diversa e preziosa, arricchendo il progetto finale.*

### *Nuove Sfide e Opportunità*

Il successo dei primi progetti ha attirato l'attenzione di molti altri clienti, sia nazionali che internazionali. Roberto e Giammarco hanno iniziato a ricevere richieste per collaborazioni da parte di aziende che desideravano replicare il loro approccio unico in vari contesti, dai locali di tendenza agli spazi per eventi.

*Stiamo esplorando nuove opportunità in mercati internazionali*, ha spiegato Giammarco. *Il nostro obiettivo è portare la nostra visione innovativa in tutto il mondo, adattandoci alle diverse culture e esigenze dei clienti.*



### Progetti Futuri

Tra i progetti futuri in cantiere, uno dei più ambiziosi è la creazione di una catena di locali per un noto marchio di bevande. Questo spazio non sarà solo un luogo di vendita, ma un vero e proprio punto di incontro per gli appassionati di birra, con eventi esclusivi, mostre e workshop.

*L'idea è di creare un'esperienza immersiva che vada oltre la semplice vendita di prodotti*, ha spiegato Roberto. *Vogliamo che i clienti si sentano parte di qualcosa di più grande, un vero e proprio community hub.*

### Il Ruolo della Tecnologia

Un aspetto fondamentale del lavoro di Roberto e Giammarco è l'integrazione della tecnologia nei loro progetti. Dalle soluzioni di illuminazione intelligente ai sistemi di gestione degli spazi, la tecnologia gioca un ruolo cruciale nel rendere gli ambienti non solo esteticamente piacevoli, ma anche funzionali e all'avanguardia.

*Utilizziamo la tecnologia per migliorare l'esperienza dei clienti*, ha detto Giammarco. *Ad esempio, abbiamo implementato sistemi di illuminazione che si adattano automaticamente alle condizioni ambientali, giocando con forme, colori e dimensioni, creando l'atmosfera perfetta in ogni momento.*

### Sostenibilità e Design

Un altro pilastro fondamentale del loro approccio è la sostenibilità. Roberto e Giammarco sono fermamente convinti che il design e la costruzione debbano andare di pari passo con la tutela dell'ambien-

te. Per questo motivo, scelgono materiali e tecnologie eco-compatibili e collaborano con fornitori che condividono i loro stessi valori. *Crediamo che la bellezza e la sostenibilità possano coesistere e per questo che abbiamo inserito la stampa con inchiostro ad acqua nei nostri prodotti*, ha affermato Roberto. *Ogni progetto che realizziamo è pensato per avere il minimo impatto ambientale, senza compromessi sulla qualità o l'estetica.*

### Conclusioni

La storia di Roberto Lovato e Giammarco Gennaro è un esempio ispiratore di come passione, creatività e competenza possano unirsi per creare qualcosa di veramente unico. Il loro viaggio è solo all'inizio, ma ha già lasciato un'impronta indelebile nel mondo dell'interior design e della costruzione.

Guardando al futuro, è chiaro che Roberto e Giammarco continueranno a innovare e a spingere i confini del loro settore. Con un impegno costante verso la qualità, la sostenibilità e l'innovazione, non c'è dubbio che i loro progetti continueranno a fare la differenza, dimostrando che quando l'unione fa la forza, i risultati possono essere straordinari.



Interior Design by ADV rivoluziona gli spazi con la magia della stampa digitale. Creiamo carte da parati, pannelli decorativi per bagni e complementi tessili personalizzati, trasformando ogni ambiente in un'esperienza esclusiva e memorabile. Ogni dettaglio è pensato per riflettere l'identità del marchio del cliente, unendo estetica mozzafiato e funzionalità impeccabile. Collaboriamo con esperti per garantire soluzioni sostenibili e di altissima qualità, facendo sì che ogni spazio non sia solo straordinario da vedere, ma anche incredibilmente pratico e durevole.



Da oltre 40 anni è sul mercato con la fornitura di arredi e servizi dedicati ad ogni tipologia di locale horeca. Il know-how acquisito, la flessibilità in fase di progettazione e produzione, i numerosi servizi offerti le hanno permesso di affermarsi a livello nazionale come azienda di riferimento per chi vuole soluzioni personalizzate. La selezione dei materiali e la progettazione degli ambienti tengono conto di stili di vita e tendenze, ogni dettaglio è valutato per funzione, praticità, igiene e manutenzione, la ricerca di nuove proposte è costante, l'obiettivo è chiaro: offrire Qualità Totale.



**INTERIOR  
DESIGN**

BY ADV

Clubs Division

Carte da parati personalizzate  
LOCALI - PUB - RISTORANTI

*Mai più arredi  
impersonali!*

[www.interiordesignadv.it](http://www.interiordesignadv.it)  
[commerciale@interiordesignadv.it](mailto:commerciale@interiordesignadv.it)

# Il Sole Splende sul Ducato

*un passo verso un futuro sostenibile grazie al fotovoltaico*

di Matteo Fiorucci

**B**irrificio del Ducato ha recentemente compiuto un significativo passo avanti verso la sostenibilità ambientale con l'installazione di un impianto fotovoltaico sul tetto del proprio stabilimento. Questo impianto, composto da 455 moduli fotovoltaici di 505 Wp ciascuno, copre una superficie di 1500 m<sup>2</sup> e ha una potenza totale di 230 KWp. Grazie a questo progetto, il birrificio può produrre energia pulita, riducendo l'uso di fonti fossili e le emissioni di CO<sub>2</sub>, contribuendo anche alla rete elettrica nazionale con l'energia in eccesso.

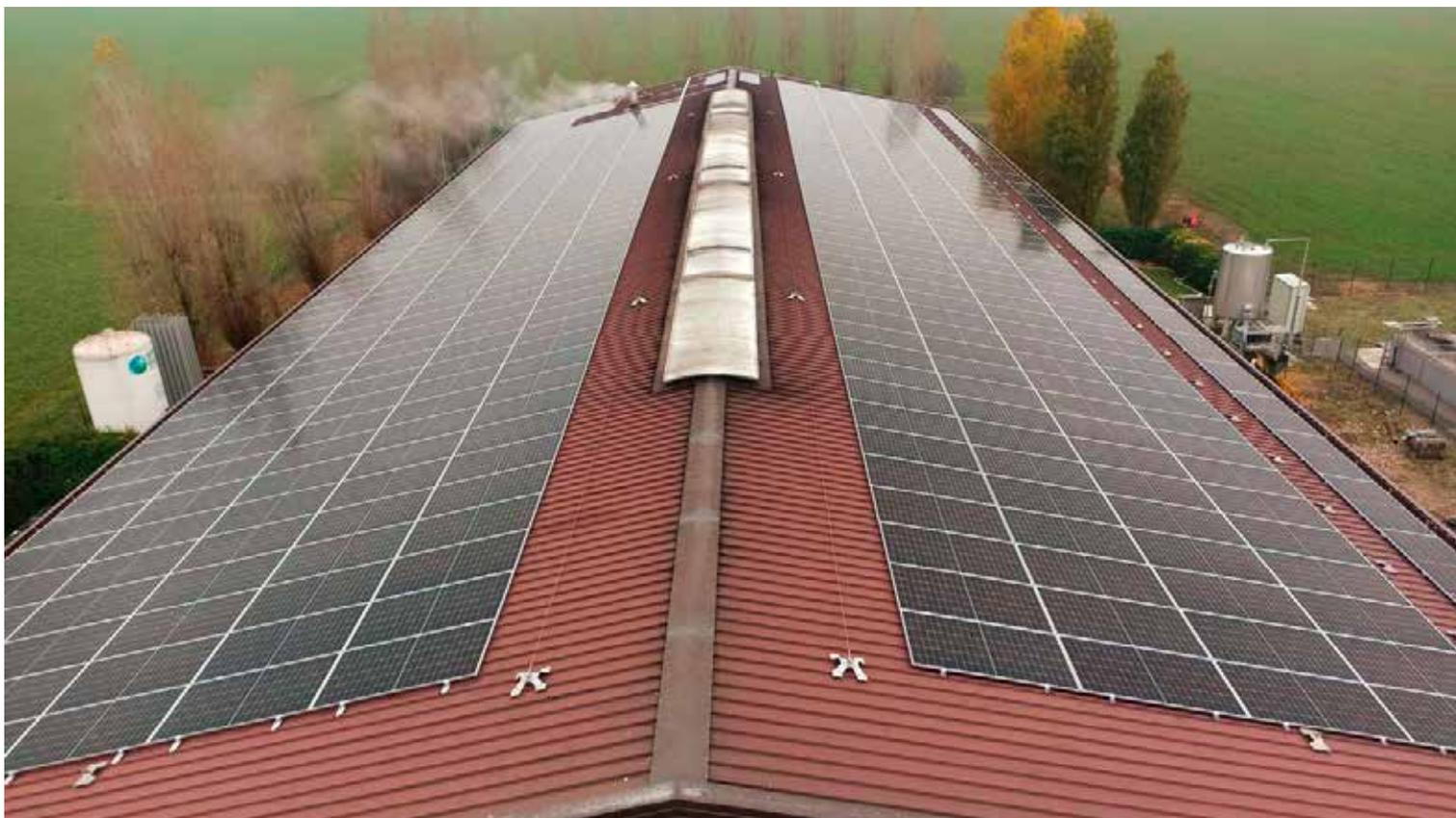
## Un Impegno Continuo per la Sostenibilità

Da anni, Birrificio del Ducato promuove una politica di crescita sostenibile, combinando innovazione tecnologica con pratiche ambientali responsabili. L'obiettivo è minimizzare l'impatto ecologico della produzione di birra attraverso l'efficiamento energetico e la riduzione degli sprechi.



## Energia Pulita e Autosufficienza

L'installazione dell'impianto fotovoltaico, realizzata da Biosolar Srl, rappresenta un importante traguardo verso l'autosufficienza energetica del birrificio. L'energia prodotta permetterà di ridurre significativamente l'uso di energia fossile, con un conseguente abbattimento delle emissioni di CO<sub>2</sub>. Inoltre, l'energia non utilizzata internamente sarà ceduta alla rete elettrica, beneficiando anche altre aziende.





### Un Futuro Sostenibile

Oltre al fotovoltaico, Birrificio del Ducato ha investito in altre iniziative sostenibili, come il nuovo impianto di trattamento delle acque reflue. Questo impianto, operativo dal 2020, utilizza un processo di depurazione biologica a batch per restituire alle falde superficiali gran parte delle acque di scarico trattate, riducendo lo spreco idrico.

### Sfide e Opportunità

Affrontando sfide come la pandemia e il cambiamento climatico, il birrificio ha trasformato le difficoltà in opportunità, con una visione aziendale incentrata sulla sostenibilità e sull'efficienza. Il Responsabile di Produzione e Stabilimento, Marco Maccioni, sottolinea come l'utiliz-

zo di energie rinnovabili e la costante attenzione all'efficienza delle risorse siano fondamentali per un futuro sostenibile.



### Progetti Futuri

L'impianto fotovoltaico è predisposto per l'implementazione futura di sistemi di accumulo energetico e l'installazione di ulteriori moduli solari, dimostrando l'impegno continuo del Birrificio del Ducato per un miglioramento costante delle risorse idriche ed energetiche.

Birrificio del Ducato continua così il suo viaggio verso un modello imprenditoriale virtuoso, confermando la sua missione di contribuire alla salvaguardia del pianeta con passione e determinazione.



**BIRRA ITALIANA**  
NON FILTRATA  
NON PASTORIZZATA



Dal 2014 al 2024: è nato dieci anni fa Acido Acida, il festival ferrarese dedicato alle birre britanniche, che vede così andare in scena la sua undicesima edizione da giovedì 29 agosto a domenica 1 settembre 2024.

# ACIDO ACIDA

## Ferrara British Beer Festival 2024

di Chiara Andreola

**U**n'edizione che vuole porsi nel segno della sostenibilità ambientale, sociale ed economica: *“Con la Brexit, l'aumento delle materie prime e l'inflazione c'è stata una moria di birrifici – osserva l'ideatore, Davide Franchini - . La nuova ondata craft inglese è capitanata da piccole realtà, fuori dai grandi centri urbani; fortemente legate al territorio, dove creano un'economia circolare con ricadute positive sull'occupazione locale, limitando costi e rendendosi sostenibili sia economicamente che dal punto di vista ambientale. E i prodotti sono di altissima qualità, con i lotti spesso venduti ancor prima di essere prodotti: non è un caso che nei più blasonati festival craft europei si trovino proprio questi birrifici”*.

Birrifici incontrati personalmente grazie ad un meticoloso lavoro sul campo, con una decina di viaggi tra le campagne britanniche e i festival: *“È molto importante creare un network di lavoro sul territorio, che ti permette di sfruttare birrifici amici come una sorta di hub”*, aggiunge Franchini.

Saranno quindi loro, e le loro birre di cui molte mai giunte in Italia, i protagonisti di Acido Acida: nomi come Crossover, Siren, Vocation, Burning Sky, Deya, Burnt Mill, Thornbridge, Balance, Yonder, Pastore e Holy Goat, solo per citarne alcuni. *“Novità di quest'anno in bottiglia è Wilderness Brewing, per la prima volta in Italia dal Galles – riferisce Franchini - ; e poi Rivington Brewery, Duration Brewery e Beak Brewery, dal nord, centro e sud dell'Inghilterra”*.

Dopo l'edizione 2023, incentrata esclusivamente sulle birre d'Oltremania, tornano quest'anno i birrifici ospiti: Omnipollo dalla Svezia, Dot dall'Irlanda, Garage dalla Spagna, Tommie Sjed dai Paesi Bassi, la bottaia La

**ACIDO ACIDA** 11 ediz.

**BRITISH BEER FESTIVAL**

Since 2014 it has been promoting brewery productions traditional and contemporary of the United Kingdom. It is a project created by "IL MOLO" British Pub of Ferrara.

**FERRARA-ITALY**

Chiostro di Santa Maria della Consolazione  
Via Mortara 98



info: [ilmololive@libero.it](mailto:ilmololive@libero.it)  
f ACIDO ACIDA - 320 2174940

**29<sup>th</sup> 30<sup>th</sup> 31<sup>st</sup> August** **01<sup>st</sup> Sept.**

Over 40 breweries from the UK, Italian productions and beyond of the world. Beershop, national and international guests, barrel cellar, workshops, tastings, concerts, DJ sets, food.








# TEBS DRAFT

"Draft is passion"

**Impianti per la Spillatura di Bevande**

- **Ho.re.ca**
- **Privati**
- **Distributori/Grossisti**
- **Office**
- **Stabilimenti produttivi**



**Scarica il ns Catalogo  
Download Here**



**TECNOSERVICES**  
BEVERAGE SYSTEMS  
"LA SPILLATURA È LA NOSTRA PASSIONE"

info@tebsdraft.com - www.tebsdraft.com

Spigolature

## Premio Cerevisia XI edizione

Istituito dal BaNAB (Banco Nazionale di Assaggio delle Birre), comitato nato per volontà della Camera di commercio di Perugia oggi Camera di Commercio dell'Umbria, della Regione Umbria, del Cerb (Centro di ricerca per l'eccellenza della birra) dell'Università degli Studi di Perugia, del Comune di Deruta e di AssoBirra, Associazione dei birrai e dei maltatori, Il Premio Cerevisia 2024 ha visto 27 Birrifici iscritti con 140 birre esaminate che si sono contese varie tipologie di premi: dal premio Eccellenza (per la birra che fra tutte ha ottenuto il punteggio più alto) ai premi per le prime classificate per aree geografiche (Nord, Centro, Sud e Isole), dai premi in base agli stili, al premio speciale per il design più accattivante. Dei 40 premi, 8 sono andati all'Umbria, 7 all'Emilia Romagna, 6 alla Campania, 4 al Piemonte, 3 a Veneto e Lazio, 2 al Trentino Alto Adige, un solo premio a Lombardia, Marche, Calabria, Puglia, Basilicata e Sicilia. Le birre entrate nella top ten del concorso sono state: Aut Aut di Grotte di Castro (VT) - Beha Brewing Company di Rimini - Birra Amarcord di Rimini - Birraffina di Orvieto (TR) - Birrifico 61cento di Pesaro - Birrifico 79 di -Matera - Birrifico Agricolo Baladin di Piozzo (CN) - Birrifico Artigianale Napoletano di Napoli - Birrifico Flea di Gualdo Tadino (PG) - Birrifico

Gladium di Zagarise (CZ). Cerimonia ufficiale a Perugia il 20 giugno, presso il Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria, quando sono stati rivelati i nomi delle birre vincitrici.

Il **Premio di eccellenza**, il più importante, è stato assegnato alla birra **Theresianer Bock**, prodotta dal birrifico Theresianer Birra Italiana 1766 di Nervesa della Battaglia (TV). Per le aree geografiche, la birra **Babel** del birrifico **Foglie d'Erba** di Forni di Sopra (UD) si è imposta al Nord, al Centro ha vinto la birra **Gorilla** del birrifico **Mastri Birrai Umbri** di Gualdo Cattaneo (PG), nel Mezzogiorno si è aggiudicato il premio la birra **Luppolata** del **Birrifico Agricolo Serrocroce** di Monteverde (AV). Il premio immagine è andato alla birra **Fumo di Londra Smoked Porter** del Birrifico **Aut Aut** di Grotte di Castro (VT).

Per conoscere tutte le birre vincenti per categoria <http://www.premiocerevisia.com/premio/>



INFO@VDGLASS.IT - WWW.VDGLASS.IT

**VDGLASS**  
DESIGN & TECHNOLOGY

BIRRE ARTIGIANALI

# 2 SORELLE

BIRRA AGRICOLA

*Dove siamo?*

NEL ♥ CUORE  
DELLE **LANGHE**

*Cosa facciamo?*

COLTIVIAMO  **ORZO**  
E **LUPPOLO**  E  
PRODUCIAMO LE NOSTRE  
**BIRRE**  USANDO  
L'ENERGIA DEL  **SOLE**

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

[info@2sorelle.it](mailto:info@2sorelle.it)

Tel. 0141 844183



## DA HORDEUM ARRIVA MAGICA

**Magica**, prodotta dal Birrifico Artigianale Hordeum di Novara, si presenta in 4 varianti, ognuna caratterizzata da ingredienti e sapori unici, dati da materie prime locali quali orzo, farro, segale e, in particolare, Riso Carnaroli, oltre ai caratteristici Riso Hermes e Riso Apollo. Una linea di birre che unisce innovazione, territorialità, sostenibilità, birre adatte a soddisfare ogni palato e ad arricchire ogni momento di convivialità. **Bionda**: ispirata alle birre bavaresi **a bassa fermentazione**, è caratterizzata dalla presenza del **Riso Carnaroli** che dona leggerezza e secchezza sul finale. **Gluten Free**: da una particolare lavorazione che prevede un'alta percentuale di Riso Carnaroli. **IPA**: fresca, decisa, inebriante, la prima rice IPA con **Riso Apollo**, colore dorato-ramato, profumi agrumati intensi e note di frutti tropicali. Gusto deciso, ben bilanciato, secco e dissetante.

**Ambrata**: di ispirazione viennese, protagonista è il **Riso Hermes**, cereale dall'aroma delicato e dal colore ramato brillante. Una birra di stile, dotata di grande equilibrio tra malto e luppolo, piacevolmente bevibile. Colore rossastro, carattere deciso, soddisfa naso e palato per le sue note intense e aromatiche.



## FILO SPINATO HOPPY LAGER

**Birra Pasturana** ha presentato in occasione della manifestazione **Arte Birra** Filo Spinato Hoppy Lager, la nuova birra della linea Filo spinato, progetto nato dalla collaborazione con il birraio locale Lorenzo Mascherini. Un sodalizio che negli ultimi anni ha portato alla nascita di birre sperimentali e inconsuete, con uno stile fuori dagli schemi classici e ormai storici del birrifico piemontese. Filo Spinato Hoppy Lager deve il suo nome al legame con le birre a bassa fermentazione, le lager appunto, molto chiara e beverina, con grado alcolico 4%, caratterizzata da un importante profilo aromatico, dovuto all'utilizzo consistente, anche in dry hop, di luppoli dai profumi agrumati e tropicali.





WORLD BEER CUP  
2024  
GOLD AWARD  
ENGLISH ALE



RED STONE

LA NOSTRA ROSSA SI TINGE DI ORO.

# RED GOLD

redcattua.it

info@spaziobirra.it  
birramezzopasso.it

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



**MEZZOPASSO**  
◦ il lato buono della birra ◦

## UN PO' DI R(E)VOLUZIONI DI OPPERBACCO

La linea R(e)Voluzioni del Birrificio di Notaresco continua ad arricchirsi di nuove creazioni, in edizione limitata. Rivediamone alcune. La **NZ Hazy IPA** (6,8% vol.), con luppoli neozelandesi Rakau e Riwaka. La birra si presenta con una bella torbidità dalle sfumature ambrate. Al naso e al gusto emergono intense note tropicali e resinose di frutto della passione, mango e pesche nettarine. In bocca è avvolgente e cremosa, con un finale piacevolmente secco che ne favorisce la bevuta. La



**German Pils** da 5% alc. vol., prodotta con 100% malto pilsner e luppoli dell'Hallertauer: Mittelfrüh e Saphir. Bilanciata con note maltate all'ingresso e persistenza retrofattiva di aromi erbacei. Finale secco e amaro contenuto. La **Bohemian Pils**, (5% vol.), con cui Luigi Recchiuti ci ha portato in Repubblica Ceca, reinterpretando lo stile che ha dato origine al filone delle

Pilsner. Quindi malto Pilsner boemo e naturalmente luppolo Saaz di Zatec. Come da tradizione, decozione in fase di ammostamento per ricreare quel profilo maltato tipico dello stile. All'assaggio emergono profumi di crosta di pane e miele che accompagnano le note floreali ed erbacee del luppolo Saaz. In bocca, l'ingresso maltato è pieno e appagante, con un finale giustamente amaro che bilancia perfettamente la sorsata. Birra di carattere ma dalla bevibilità estrema.



E ora la nuovissima **Hazy IPA**, (6,6% vol.), caratterizzata dai luppoli Galaxy e Mosaic. Al naso, si distingue per l'intensa e perfetta fusione tra pompelmo rosa e passion fruit. Al palato, la morbidezza iniziale dei fiocchi d'avena si amalgama con le componenti aromatiche, offrendo un'esperienza gustativa ricca e armonica. Il finale è secco, con persistenti note di scorza di pompelmo che si intrecciano con l'amaro dei luppoli utilizzati.



## BIRRE ARTIGIANALI

# BIRRA AD ALTA BEVIBILITÀ

**DIMONT**  
BIRRA ARTIGIANALE  
CRAFT BEER  
BERGUL  
SESSION IPA

**DIMONT**  
BIRRIFICIO ARTIGIANALE  
Arta Terme, Udine  
[www.birradimont.com](http://www.birradimont.com)

GLUTEN FREE

# 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

Dentro La Cotta

## SUMMER 24 DI BIRRIFICIO BIRRONE

Perfetta per l'estate, Summer 24 è la nuova *lager* di **Simone Dal Cortivo**. Da bere in compagnia, rinfresca e disseta, ma non rinuncia a stimolare sensi e naso con un bouquet esotico e agrumato. 4,8% per questa bassa fermentazione, un connubio di semplicità e stile che non basta mai.



## HONEY LAGER DI BIRRIFICIO DELLA GRANDA

Una nuova Limited Edition realizzata in collaborazione con Cazzola Apicoltura, una bassa fermentazione ambrata, di 6,6% vol., e dai sentori mielati non "stucchevoli". Questa *lager* regala sapori maltati e lievemente luppolati. Il miele di erica conferisce note dolci al punto giusto per una bevuta godibile e senza impegno.



## LITTLE FIFTEEN DA BIRRIFICIO RURALE

La prima birra certificata senza glutine realizzata da Birrifico Rurale è stata premiata con la medaglia d'oro al World Gluten Free Beer Award, prima ancora della sua uscita "ufficiale".

Questa birra segna un importante passo avanti nella ricerca di una gamma prodotti sempre più di alta qualità e adatti a tutti. Little Fifteen, una *Session IPA* da 4% alc. vol., è solo l'inizio di una serie di birre già presenti nella gamma del birrifico che verranno testate e certificate senza glutine nei prossimi mesi, creando così un assortimento completo di birre adatte al 100% dei beerlovers.



BIRRE ARTIGIANALI



SEIT



1679

# EICHBAUM

Eichbaum Privatbrauerei GmbH & Co Kg  
Kafertaler Straße 170 Mannheim 68167  
info@eichbaum.de;

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

# Igiene degli impianti di erogazione

**S**arà rivolto a tutti coloro che utilizzano impianti di mescita, quindi un target molto ampio che coinvolgerà spillatori, gestori e personale dei locali della ristorazione, installatori di sistemi di spillatura ed anche venditori di birra, un **seminario** che si terrà **dal 4 al 6 novembre** presso la sede di Arte-Bier, a Santarcangelo di Romagna, dal titolo **"Gestione Impianti di Mescita"**. Il seminario fa parte del programma completo rivolto ai candidati al titolo di Master of Beer ma, pur non essendo io un addetto ai lavori, presumo di conoscere un po' il mondo della birra e della ristorazione e quindi mi sento di consigliare, a chiunque abbia un locale con impianto alla spina, di partecipare a questo aspetto formativo del servizio perché la pulizia, l'igiene, la sanificazione sono cardini per servire una buona birra, mantenendone integre le caratteristiche organolettiche originali.

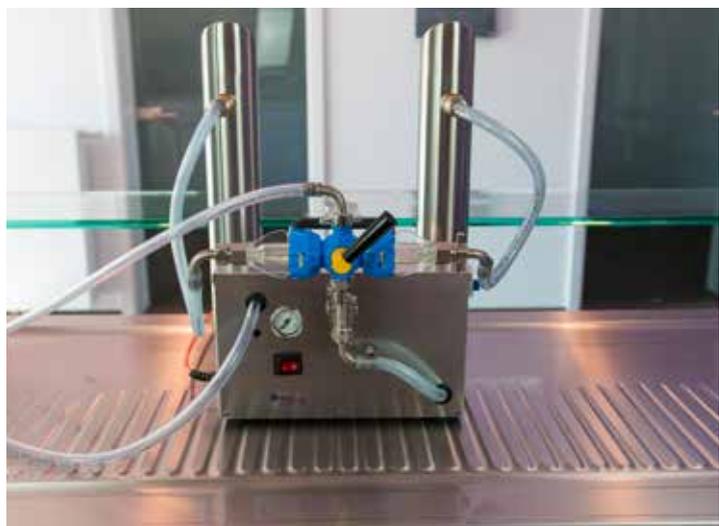


Ne abbiamo parlato con Stefan Grauvogl che, insieme a Toni Da Val, sarà relatore del seminario, che, come tutti i seminari in collaborazione con Doemens Akademie, non si limiterà alla parte teorica ma fornirà anche dimostrazioni pratiche, impiegando i prodotti di un'azienda qualificata come BeviClean.

Oggi c'è informazione sul servizio perfetto della birra, molti gestori seguono corsi di formazione ma ancora molta strada c'è da percorrere. Chi sta alla spina dovrebbe fare grande attenzione a sgrassare il bicchiere, spillare la birra in base allo stile, servire al cliente con sottobicchiere brandizzato e bicchiere con il

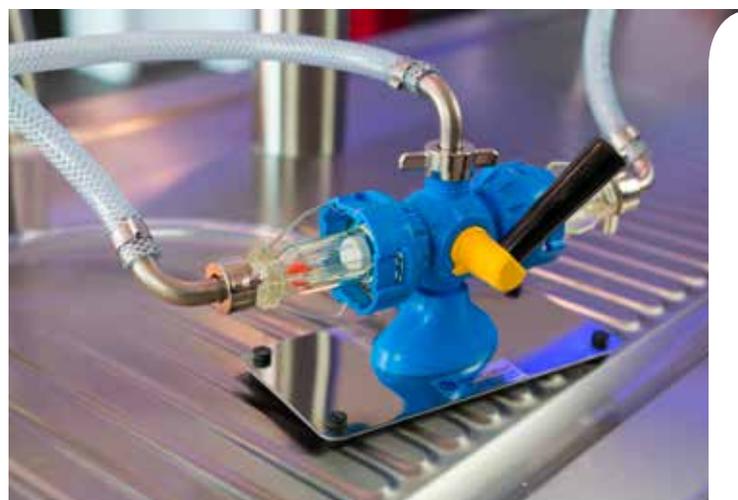


Spiega Stefan che la birra, come ogni prodotto alimentare, percorre una serie di passaggi che compongono la classica filiera: produzione, trasporto, stoccaggio, distribuzione, punto vendita, consumatore. La birra, nello specifico, teme in ogni fase lo sbalzo di temperatura ma non è l'unico rischio, altrettanto pericolosa è la carenza d'igiene in tutti i luoghi in cui transita prima di ar-



marchio birraio rivolto al cliente, ma c'è altrettanta informazione sulla pulizia e igiene degli impianti? Per lo più viene delegata a tecnici, dipendenti da un'azienda di distribuzione che ha fornito gli impianti in comodato d'uso, oppure professionisti autonomi se gli impianti sono di proprietà. In entrambi i casi basta una dimenticanza, un appuntamento non preso, un po' di trascuratezza per creare problemi alla qualità della birra servita. Sarebbe opportuno che gli addetti alla spina, che siano titolari, gestori o spillatori, sapessero intervenire, almeno nella pulizia settimanale personalmente. Basterebbe già questa, oggi semplificata da prodotti e attrezzi specifici di facile utilizzo, come detergenti alcalini per rimuovere lo sporco organico (proteine, zucchero, microrganismi, resine di luppolo) e detergenti acidi per lo sporco inorganico, pulizia settimana quanto mai necessaria perché è crescente il numero di birre non filtrate. Per una pulizia straordinaria, che può essere trimestrale, intervengono altri prodotti e attrezzi; solo per la pulizia meccanica è indispensabile rivolgersi a un tecnico, ancor più per la pulizia annuale che richiede l'uso di acido e disinfettante e la sterilizzazione dell'impianto.

Una cattiva gestione degli impianti di erogazione ha un pessimo risultato sulla qualità della birra che il cliente considererà



cattiva, con grave danno alla reputazione del marchio birraio e del locale, quindi anche una triste ripercussione sul suo business: un cliente scontento non ritorna!

BeviClean, con circa 100 anni di esperienza, è azienda esperta in igiene della ristorazione e pulizia dei sistemi di erogazione, in grado di fornire soluzioni professionali e innovative per mantenere sanificate le linee della birra.



**DOVE REGNA  
L'ARTE BRASSICOLA**

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

**CHARLES  
QUINT**

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

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

# Giugno a Monaco con HB München

di Danilo Piperi

**N**on meravigliatevi che proprio noi, che da anni siamo a Monaco di Baviera nei giorni dell'Oktoberfest, ospiti di HB München, ci siamo goduti una vacanza nella capitale bavarese sul finir della primavera e l'inizio dell'estate. È il momento migliore per un viaggio, sia come stagione sia, per noi, come libertà dagli impegni di lavoro che la nostra presenza di giornalisti impone nell'Hofbräu-Festzelt. Così, in compagnia di **Giuseppe Lettieri**, Exportmanager Europa Süd di HB München, che ci ha fatto da "cicerone", e di **Luciano Supino**, consulente Centro e Sud Italia di HB München, ci siamo goduti qualche giorno di riposo, siamo quindi certi di darvi un buon consiglio suggerendo una gita a Monaco di Baviera, sarà una vacanza culturale e birraria perché la città è fra le più interessanti della Germania per entrambi gli aspetti.

Notevoli e numerosi musei, basti pensare al *Deutsches Museum*, il più grande museo della scienza e della tecnologia del mondo,



le chiese in stile barocco, siamo rimasi a bocca aperta davanti alla *Michaelskirche*, la Chiesa di san Michele, né potevamo sfuggire alla "potenza" dei campanili gemelli della *Frauenkirche*, la cattedrale di Monaco, che dire poi dei palazzi reali, la *Münchner Residenz*, la reggia dei Wittelsbach, e la loro residenza estiva, il *castello di Nymphenburg*.





*da sx Luciano Supino, Oliver Poeschel,  
direttore commerciale HB München, Giuseppe Lettieri*

Diventava urgente a questo punto una fermata al fresco di un Biergarten, e siamo andati all'**Alter Wirt Moosach**, una delle più antiche locande di Monaco, sembra che il cuore della struttura risalga al 1442! Il ristorante interno è arredato in un moderno stile bavarese, più essenziale nelle linee e confortevole nelle sedute imbottite, spettacolare nella soffittatura fatta di boccali di birra che brillano come oro; l'Alter Wirt Moosach è articolato in molti ambienti, il Bräustüberl per feste private, la sala di Monaco che può ospitare fino a 100 persone, la baita, un rifugio dall'atmosfera montana bavarese, ma noi abbiamo puntato dritti al Biergarten, un bel pub all'aperto, e all'ombra di vecchi castagni ci siamo bevuti **una fresca HB Original**, dal profumo finemente speziato, dal gusto leggermente maltato, corposo, maturo e con un delicato aroma di luppolo. Proprio quel che ci voleva!

Arte e cultura ci hanno affascinato ma anche la natura non è da poco: i parchi di Monaco sono da visitare... stando attenti a non sperdersi tanto son grandi. Citiamo il Giardino Inglese, nel centro della città, e quasi dimentichiamo di essere a Monaco visto

che troviamo il tempio greco Monopteros, poi la Japanische Te-ehaus, una sala da tè giapponese, e infine la Torre Cinese.

E noi, mai sazi di natura, arte e birra, ci dirigiamo nel quartiere artistico e culturale di Maxvorstadt, ricco di pinacoteche e collezioni d'arte, e in Sophienstraße 7, nel mezzo dell'antico giardino botanico della città, ci fermiamo al **Park-Café München**. Il Park Café fa parte di Monaco dagli anni '30, è un locale in cui scoprire lo stile di vita bavarese, il buon cibo locale ma anche internazionale e l'ottima birra HB München.

Anche il Park-Café presenta ambienti diversi per le più disparate occasioni di convivio e intrattenimento, *bar e taverna, sala del camino, salotti di Monaco, camera di re Ludovico*, ma l'estate è tutta per il Biergarten. Noi ci siamo ristorati con la fresca e spumeggiante **Hofbräu Sommerzwickl**, dagli aromi speziati e fruttati, con un pizzico di luppolo.

Sono stati bei giorni di riposo, a conferma che una vacanza birraia è anche cultura, e se nessuna arte delle nove Muse vi allietta, ricordate che anche visitare le birrerie storiche di Monaco è cultura.



*da sx Luciano Supino,  
Sandro Ciavaglia, agente Royal Beer,  
Giuseppe Lettieri*



# FRULLATORI BLENDTEC: potenza e innovazione

**B**lendtec progetta e produce i frullatori ad alta velocità più sicuri e potenti al mondo. Nasce da un'idea dell'ingegnere e imprenditore Tom Dickson che nel 1975 fondò l'azienda di famiglia a Orem, nello Utah, con l'obiettivo di realizzare i frullatori più tecnologicamente avanzati.

## **Passione made in USA**

La passione per i frullatori si concretizza nel continuo lavoro di perfezionamento delle tecnologie per renderli sempre più efficienti. L'intera produzione Blendtec si realizza nei 25.000 mq del suo stabilimento americano: dallo sviluppo all'assemblaggio, fino alla spedizione. È l'unico modo per soddisfare i rigorosi standard qualitativi dell'azienda.

## **Materiali di qualità, assemblati con cura**

Blendtec utilizza solo componenti e materie prime di altissima qualità per garantire una lunga durata delle apparecchiature, come ad esempio le lame in acciaio forgiato a freddo, che sono fino all'80% più spesse e 10 volte più resistenti di quelle comunemente usate. In Blendtec, la tecnologia all'avanguardia incontra la maestria artigianale nei team preposti all'assemblaggio che confezionano con cura ogni frullatore dall'inizio alla fine.



*frullatore Blendtec Total Blender*

## **5 BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE BLENDTEC**

### **- Caraffa in Tritan™ brevettata**

Il Tritan™ è una plastica rigida, priva di Bisfenolo (BPA-free), resistente agli urti e durevole nel tempo. La caraffa ha 4 lati piatti, un design innovativo che permette agli ingredienti di scendere verso il fondo dove si trovano le lame senza bisogno di utilizzare un pressino. Inoltre è facile da pulire: si può lavare in lavastoviglie, o utilizzare acqua e una goccia di detersivo e avviare il frullatore e risciacquarlo con acqua pulita.

### **- Lame sicure e resistenti**

Le lame Blendtec sono in acciaio temprato forgiato a freddo e sono fino all'80% più spesse rispetto allo standard. Gli speciali contorni smussati le rendono più sicure e resistenti; grazie alla velocità di rotazione pari a 480 km/h sminuzzano e polverizzano ogni tipo di ingrediente.

### **- Interfaccia touch intuitiva**

I comandi touch sono intuitivi e la superficie piatta del pannello di controllo è più igienica e facile da pulire. I programmi automatici semplificano la miscelazione e la pulizia.

### **- Albero di trasmissione in acciaio**

L'albero di trasmissione che trasmette la potenza del motore alla lama è in acciaio temprato anziché in plastica e garantisce una lunga durata all'apparecchiatura.

### **- Motore ad altissima velocità**

Il motore di tipo professionale è estremamente potente, affidabile e garantisce una miscelazione rapida e omogenea.

## **MOLTO PIÙ DI UN FRULLATORE**

Blendtec ha sviluppato la sua passione per aiutarvi a coltivare la vostra. Che vogliate offrire ai vostri clienti prodotti che rispondano ad uno stile di vita salutare, o proporre un menu ideale per gli sportivi o siate già cuochi provetti, con Blendtec avrete un aiuto in più per fare tante cose come:

- frullati di frutta e vegetali



frullatore Blendtec Designer 650



- succhi integrali
- cocktail
- granite, gelati e sorbetti
- cioccolata calda
- burro vegetale
- zuppe calde
- salse e condimenti
- pastelle e impasti per pane e dolci

### Cocktail

Sono l'accompagnamento ideale di feste, aperitivi, after dinner e ogni genere di occasione mondana; con Blendtec, molto ghiaccio e i giusti ingredienti potrete realizzare in un attimo tutti i vostri drink preferiti, per divertirvi e stupire i clienti.

### Frullati

Freschi e dissetanti, i frullati sono deliziose bevande a base di frutta o verdura, quasi sempre arricchiti con latte, succhi e altri ingredienti. Sono nutrienti e ricchi di fibre, minerali e vitamine; perfetti per combattere il caldo estivo, ma così facili da fare con il vostro Blendtec che diventeranno indispensabili in qualsiasi stagione.

**Succo di anguria e frutti rossi**, una bevanda rinfrescante per affrontare il caldo estivo, ottima fonte di fibre. Per 2 porzioni occorrono: 450 g di anguria, 150 g di fragole congelate, 150 g di lamponi congelati, 15 ml di succo di limone fresco. Versare tutti gli ingredienti nella caraffa FourSide o WildSide+ nell'ordine indicato e chiudere il coperchio, attivare il ciclo *Frullato* o frullare a velocità media per 50-60 secondi.

### Dessert e sorbetti e gelati

Dolci al cucchiaio, mousse, sorbetti e gelati fanno felice ogni palato con la loro cremosità e il gusto morbido. Vengono spesso suddivisi in porzioni già durante la preparazione, per questo da un lato sono comodi e veloci da servire e dall'altro lasciano ampia libertà sulla presentazione. Per un sorbetto perfetto, 100% naturale, basta soltanto frutta fresca di stagione congelata e tutta la potenza del Blendtec.

### Salse e condimenti

Apparentemente semplici da preparare, in realtà richiedono grande attenzione nel dosare gli ingredienti per ottenere la giusta consistenza e un gusto equilibrato. Dalle ricette classiche a quelle più moderne, con Blendtec si ottengono risultati perfetti in pochi secondi.

Vi suggeriamo il **Topping al cetriolo e tahini** (detto anche burro di sesamo), un condimento cremoso per decorare un'insalata o per intingere le verdure fresche. Ecco gli ingredienti per 15 porzioni: ¼ di cucchiaino di pepe nero macinato, ½ cucchiaino di sale, 20 g di foglie di basilico, 20 g di foglie di menta, 20 g di coriandolo, 20 g di sciroppo d'agave, 45 ml di succo di limone, 45 ml di olio d'oliva, 60 g di tahini, 1 cetriolo tagliato in quarti. Versare tutti gli ingredienti nella caraffa WildSide+ nell'ordine indicato, chiudere il coperchio e selezionare *Condimenti* o frullare a velocità media o medio-bassa per 30 secondi. N.B. se utilizzate la caraffa FourSide, eseguire il ciclo *Condimenti* e poi premere più volte *Pulse* per ottenere la consistenza desiderata.

# I Semifreddi di Demetra

**P**rodotto tipicamente italiano, il semifreddo è un dessert fresco, di consistenza morbida e vellutata, un composto cremoso, più ricco di sostanze grasse, aromatiche, zuccherine e minor contenuto di acqua del gelato.

Ideale in tutte le stagioni, perché rinfresca ma non ghiaccia il palato, trova il suo momento clou in estate. Demetra, imbattibile nella completezza delle sue proposte per la ristorazione professionale, ci presenta 3 golose varianti di semifreddi.

## SEMIFREDDO AL TORRONCINO, AMARENE E CRUMBLE AL CAFFÈ

*Ingredienti per 14 dessert: 1L panna fresca, 1 busta base neutra per semifreddi Demetra, 150 g crema torroncino Demetra, 100 g farina di mandorle, 14 amarene allo sciroppo Demetra, 100 g burro, 100 g farina 00, 80 g zucchero, q.b. caffè liofilizzato, q.b. cardamomo Wiberg.*



Per realizzare il crumble al caffè, miscelare velocemente la farina 00, la farina di mandorle, il caffè liofilizzato, lo zucchero e il burro freddo. Cuocere a 180°C per circa quindici minuti. Montare la panna con la busta di semifreddo base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata. Aromatizzare con la crema al torroncino. Versare il semifreddo negli stampi desiderati e metter in freezer per almeno 3 ore. Servire il semifreddo con le amarene sciroppate aromatizzate al cardamomo e guarnire con il crumble al caffè.

## SEMIFREDDO AGLI AGRUMI SU CREMA AL CIOCCOLATO

*Ingredienti per 14 persone: 1L panna da montare, animale, non zuccherata, 1 busta semifreddo base neutra Demetra, 150 g crema agli agrumi Demetra, q.b. topping al cioccolato Demetra, q.b. pistacchi interi Wiberg.*



In una planetaria montare a velocità media la panna con la busta di preparato per semifreddo; quando risulterà montato, aggiungere la crema aromatizzante agli agrumi e miscelare bene il composto. Disporre negli stampi e abbattere in negativo. Servire in un piatto con la crema di cioccolato spennellata e guarnire con i pistacchi. È anche possibile ottenere una mousse mettendo il prodotto in frigorifero.

## BIS DI SEMIFREDDI (PISTACCHIO E TORRONCINO) CON FONDUTA DI CIOCCOLATO BIANCO

*Ingredienti per 14 porzioni: 1 busta preparato per semifreddo base neutra Demetra, 1,3 L panna fresca, 55 g crema pistacchio Demetra, 55 g crema torroncino Demetra, 300 g cioccolato bianco.*

Con l'aiuto di una planetaria montare 1 litro di panna con la busta di preparato per semifreddo. Una volta ottenuta la consistenza ideale dividere il composto in due parti. In una parte incorporare la crema di pistacchio e nell'altra quella di torroncino. In appositi stampi da semifreddo, con l'aiuto di un sac a poche, mettere 50 g di semifreddo al torroncino seguiti da altrettanti 50 g di semifreddo al pistacchio. Mettere i semifreddi in abbattitore per almeno 4 ore.

A parte in una pentola portare ad ebollizione i restanti 300 g di panna e, togliendola dal fuoco, aggiungere il cioccolato tagliato a pezzi. Mischiare bene fino a che il cioccolato sia completamente sciolto e porlo al centro di un piatto fondo, sistemare il semifreddo al centro del piatto e dopo averlo decorato a piacere servire.



AU  
TH  
EN  
TI  
C

*food passion*



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](http://demetrafood.it)





Produciamo, Importiamo e Distribuiamo  
Specialità Alimentari  
*uniche*



Tel +39 050 804683 | E-mail [info@svevi.com](mailto:info@svevi.com)

Via del Moriglione 10 (loc. Migliarino) - 56019 Vecchiano (PI)

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

  @svevi.1980

# Brauerei Hauf

BIRRA ARTIGIANALE DALLA BAVIERA



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



Brauerei Hauf GmbH & Co.KG



consulenzabirra@gmx.at



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



Heingerstraße 28  
91550 Dinkelsbühl



**Anno 25 n°4 - 2024**  
Periodico Bimestrale

**Direttore responsabile**  
Paolo Tosti

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

**Redazione**  
Daniela Morazzoni  
Marcella Fucile  
Roberta Ottavi  
Giuditta Nervi  
Matteo Leone  
Guja Vallerini  
Milena Lelli  
Danilo Piperi  
Chiara Andreola  
Aida Rossi  
Matteo Fiorucci

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

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

**Stampa**  
Tipolitografia Federici snc  
Via Adda, 3  
05100 Terni

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

**I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione**

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

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

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



## In Questo Numero

### INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beer Gravity.....	Pag 9
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 5
www.amarcord.it	
Birra Flea.....	Pag 59
www.birrafllea.com	
Birra Forst.....	Pag 29
www.birraforst.it	
Birra Viola.....	Pag 39
www.birraviola.it	
Birrificio 2Sorelle.....	Pag 61
www.2sorelle.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 57
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 63
www.birradimont.com	
Birrificio Mezzopasso.....	Pag 62
www.birramezzopasso.it	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 35
www.bitburger-international.it	
Bononia.....	Pag III
www.bononiemarketing.it	
Brauerei Hauf.....	Pag 75
consulenzabirra@gmx.at	
Demetra.....	Pag 73
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei.....	Pag 65
Tel. 06.59876467	
Flötzinger.....	Pag 45
andrea.dalessandro@floetzing.de	
Futility.....	Pag 10
www.futility.it	
Globo Beverage.....	Pag 31
Tel. +39 340 8975748	
Haacht.....	Pag 67
www.haacht.com	
HB München Pure.....	Pag 11
Tel. +49 8992105/0	
Interior Design Adv.....	Pag 55
www.interiordesignadv.it	
Julia Gas.....	Pag 64
Tel. +39 335 6603521	
Kühbacher.....	Pag 7
www.kuhbacher.com	
Maisel's & Friends.....	Pag IV
www.maiselandfrineds.com	
Opificio Botanico.....	Pag 6
www.opificiobotanico.com	
QBA.....	Pag II
www.qualitybeeracademy.it	
Svevi.....	Pag 74
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft.....	Pag 60
www.tebsdraft.com	
Theresianer.....	Pag 15
www.theresianer.it	
Turci Bevande.....	Pag 51
www.turcibevande.it	
Terre di Confine.....	Pag 49
www.terrediconfine.it	
Ustersbacher.....	Pag 4
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 60
www.vdglass.it	
Vin Service.....	Pag 8
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



DINKELACKER-SCHWABEN BRÄU



# LA BIRRERIA PRIVATA DI STOCCARDA RICCA DI TRADIZIONI.



**DINKELACKER**

La birra Dinkelacker viene prodotta dal 1888 secondo antiche ricette con tanta passione e i migliori ingredienti 100 % regionali.



**Schwaben Bräu**

Le specialità di birra del marchio Schwaben Bräu risalgono al 1878 e vengono imbottigliate nelle bottiglie inconfondibili a tappo meccanico per gli amanti del gusto speciale.



SEIT 1903  
**SANWALD**

BRÄU BESONDERE BIERE

Il famoso marchio di birra Weizen della regione Baden-Wuerttemberg viene creato nel 1903. Di gusto fresco e fruttato rimane fino ad oggi una bevanda rinfrescante, eccellente per tutti gli intenditori della Weizen.



ORIGINAL

# Landbier

*Birra Artigianale*

