

n° 5/2024 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



FESTE Oktoberfest HB München **ANNIVERSARY** 165° Brouwerij
Cornelissen **LOCALI** Sórbole! a Brandizzo, Mondelli Stable a
Talmassons **ON THE ROAD** Bitburger Braugruppe con Bassan
Bernardo & Figli, GDA Distribuzione e Hofbräuhaus Traunstein
IN VETRINA Broken Bones Distillery, La Trappe Dubbel, Beer
Gravity Winter Edition **DISTILLATI** 90° Yoichi, Whisky Cocktail

www.birraandsound.it



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

THERESIANER

- BIRRA ITALIANA -

1766



WINTER BEER 2024



Rinnovamento, rinascita e gioia

Il pettirosso è il nuovo "testimonial" di Winter Beer 2024. Da sempre simbolo della vita che resiste all'inverno, portatore di rinnovamento, icona di rinascita, il pettirosso ci porta nella stagione fredda con una grazia unica.

B&S

COSA BERREMO?

A

lla partenza della nuova stagione autunno-inverno ci chiediamo quali tendenze orienteranno il mercato. A guidarci c'è quanto un operatore horeca constata quotidianamente, cioè il comportamento del consumatore: con minor tasca di anni addietro, cerca di spendere meno ma non rinuncia al consumo di qualità, inoltre vuole acquistare prodotti che rispettino il benessere fisico e la salute dell'ambiente. In sintesi convenienza, salutismo e sostenibilità sono le esigenze, soprattutto dei giovani. Per noi, che ci occupiamo di beverage la domanda è: cosa berremo?

Ricerche di mercato aiutano a rispondere al quesito, ultima in ordine di tempo è l'analisi "**Sector Spotlight - Cosa beviamo, cosa pensiamo**" di

Circana che consiglio di consultare a tutti gli addetti ai lavori. La mia attenzione si focalizza sul calo dei consumi alcolici che coinvolge anche le birre, cosa resa evidente dalle sponsorizzazioni di eventi sportivi mondiali con birra analcolica da parte di multinazionali della birra, proprio come Circana spiega dati alla mano. Cos'è oggi una birra analcolica l'abbiamo detto nel nostro articolo "Il sobrio mondo delle birre analcoliche", ispirato da un seminario della Doemens Academy. Riportiamo qui uno stralcio delle dichiarazioni di **Ananda Roy**, Senior Vice President of Global Thought Leadership and Strategic Insights di Circana: *...I brand di alcolici stanno lanciando in misura crescente varianti a basso/nullo contenuto alcolico per attirare i consumatori attenti alla salute e i giovani, mentre gli analcolici proseguono nel prendere il posto tradizionalmente riservato agli alcolici... Attraverso l'innovazione, le offerte salutistiche o le pratiche sostenibili, le opportunità all'interno di tutto il settore beverage sono enormi...*

È chiara la tendenza a bevande No- Alcohol o Low-Alcohol, sarà davvero così anche per le birre? Forse perché non sono della generazione Z, neppure appartengo ai Millennials, ma ho i miei dubbi. Un operatore horeca però deve tener conto del trend salutistico e della crescita delle bevande sportive e degli energy drink, solo con un occhio attento al mercato si tiene la posizione o si cresce.



SOMMARIO



12 BACK

- 15° Nurnberg Messe Italia
- Finest Beer Selection nomina **Maisel & Friends Birrificio dell'Anno 2024**



14

16 FESTE

- Oktoberfest HB

24 FESTIVAL

- A Le Sirene: **Summer Beer Festival della Birra**

26 EVENTI

- **FDB Festival 24a Edizione:** la musica, la birra e i sogni d'estate a Fabbrica di Roma

28 MERCATO

- **CGA by NIQ:** le bevande "pronte da bere" conquistano gli italiani anche nei consumi fuori casa.

30 ANNIVERSARY

- 165° Birrificio Cornelissen

32 LOCALI

- **Sorbole!** A Brandizzo (TO), in via Torino 396 c'è la qualità assoluta di birre della selezione **Quality Beer Academy**
- **Mondelli Stable**, in via Cormor 33 a Talmassons (UD) con birra **Eichbaum**

36 ON THE ROAD

- **Bitburger Braugruppe** con **Bassan Bernardo & Figli:** Hoffmann Cafè (Thiene) e Dirty Mary - Osteria Moderna (Santorso)

- **GDA Distribuzione & Hofbräuhaus Traunstein:**

Hostaria delle Memorie a Curinga, Pub 925 a Gizzeria, Lux Home & Garden a Lago

44 IN VETRINA

- **Broken Bones Distillery**, la Distilleria più premiata della Slovenia

- **La Trappe Dubbel**

- **Beer Gravity Winter Edition.** Un Brindisi alle Feste

50 SPECIALE DISTILLATI

- **Nikka e Yoichi festeggiano 90 anni** e rilanciano un whisky iconico

- Whisky Cocktail, perchè no?

56 ARREDI

- Product design personalizzato: le soluzioni creative di **Giromari horeca**

58 BIRRE ARTIGIANALI

- **Dentro la cotta**

- Fermentano progetti al **Birrificio Agricolo 2 Sorelle**

- "I miei primi 20 anni". Intervista a **Cesare Gualdoni di Birra OV**



64

66 ATTREZZATURE

- **Julia Gas Srl**

68 FORMAZIONE

- **Seminario Beer and Sales Communicator**

70 MIXOLOGY

- **Coffee mixology:** il caffè è il protagonista dei cocktail per l'estate... e non solo

74 DALLA CUCINA

- **Jura X10 Dark Inox**
- Il caffè nel dessert con **Demetra**
- **Ferie nella Foresta Nera:** tra gusto e paesaggi incantati



76

79 VACANZE BIRRAIE

- Con **Kulmbacher** una gita fuori porta a Erlangen

*Beer) different
with B&S!*

Diventa protagonista delle *Avventure di Mr. Beer* per raccontare i tuoi prodotti e/o la tua azienda. Mille storie da scoprire, le tue?

Mr. Beer!

È A TUA DISPOSIZIONE!!

Richiedi tutte le info a redazione@birraandsound.it

Le Avventure di Mr. Beer!





CHOUFFE®

***DISTINTIVA,
AUTENTICA
100% BELGA***

Segui lo gnomo



@chouffe_italy

www.chouffe.com/it

DAL 3 AL 6 FEBBRAIO 2025 HOSPITALITY - IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA

La Fiera di Riva del Garda dedicata al settore Ho.Re.Ca., è nuovamente certificata **manifestazione internazionale**. Garanzia di qualità e affidabilità, la certificazione offre agli espositori l'opportunità di **richiedere contributi per la partecipazione**. Continuano infatti gli **incentivi e i finanziamenti di Simest** destinati in particolare alle micro, piccole e medie imprese che ammettono la partecipazione fino a tre eventi internazionali, anche in Paesi diversi, e prevedono l'agevolazione delle spese sostenute per l'area espositiva (dall'iscrizione all'allestimento), per il trasporto di materiali e prodotti esposti e per gli investimenti promozionali sostenuti per la manifestazione.

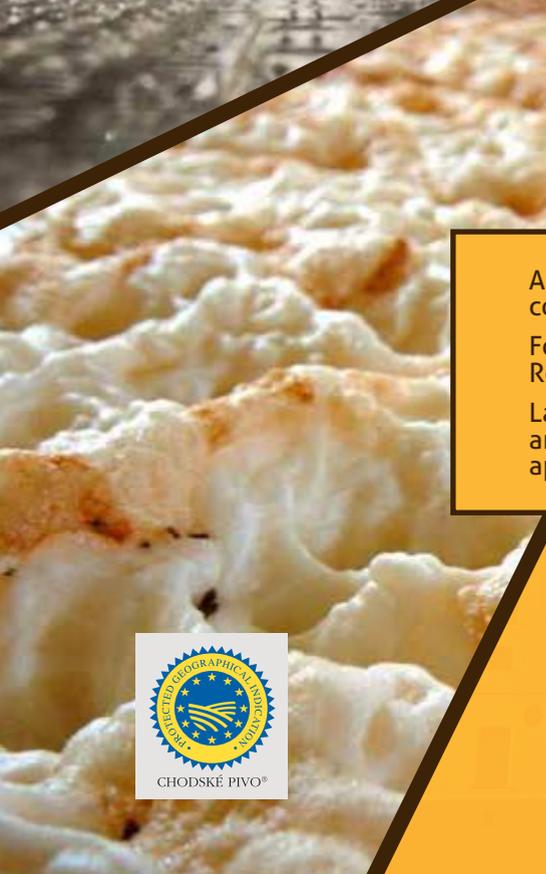
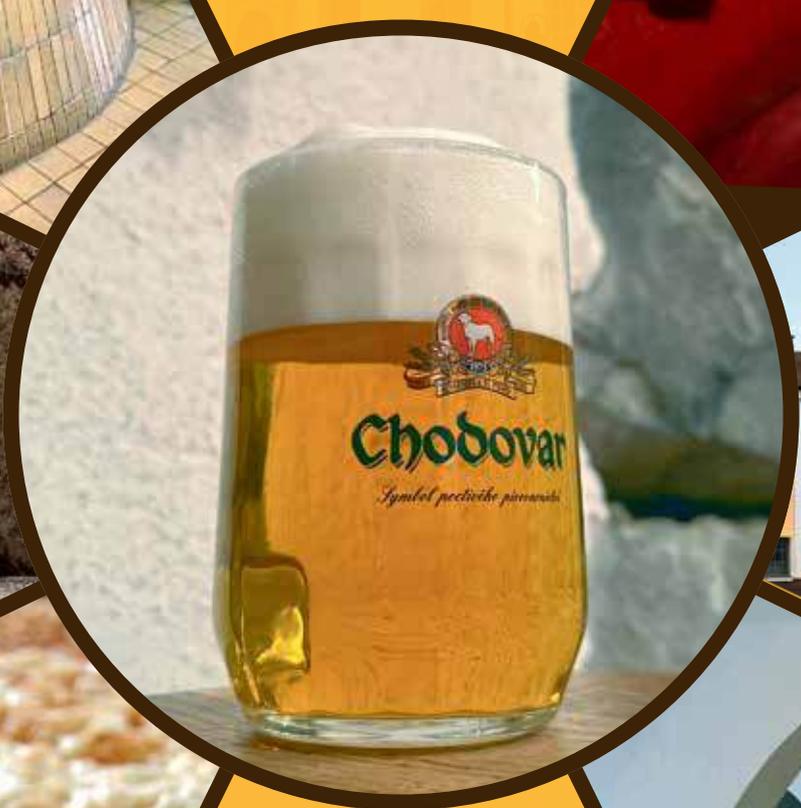
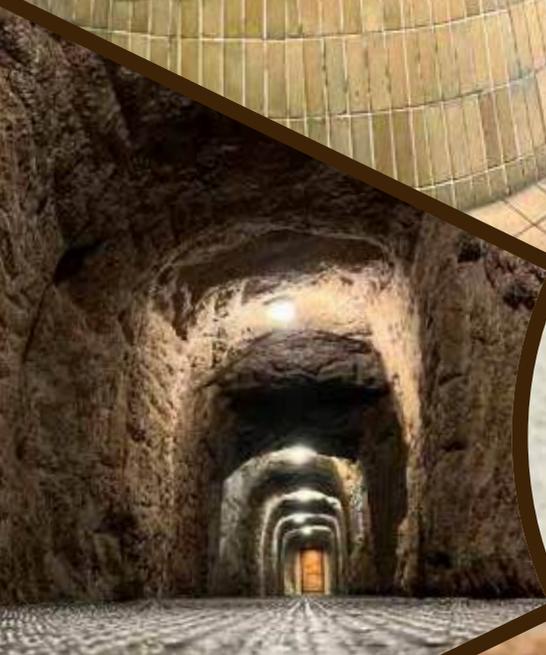
Il settore **Ho.Re.Ca.** conta in Italia circa **330.000 pubblici esercizi** e **1.400.000 occupati**, pari al 6,1% della popolazione lavorativa, che rappresenta **The People Industry**, motore di ospitalità e ristorazione, al centro anche della prossima edizione di Hospitality. Un comparto che ha un ruolo fondamentale nell'economia del nostro Paese e costituisce un valore imprescindibile per il **turismo**, che vale il **13% del Pil nazionale**. *Siamo orgogliosi di annunciare che, già alla fine di luglio, il 50% degli spazi espositivi per Hospitality 2025 è stato assegnato. Uno straordinario traguardo che testimonia l'importanza di questo appuntamento per le aziende del settore Ho.Re.Ca., ha dichiarato la*

Diruttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi, Alessandra Albarelli. *La fiera dà infatti agli espositori l'opportunità di presentare le novità al mercato nazionale e internazionale, in un periodo strategico che precede l'avvio della stagione estiva.*

Confermato anche per il 2025 il Buyer Programme sviluppato in occasione dell'ultima edizione, che ha portato a Riva del Garda delegazioni di buyer provenienti da Slovenia, Paesi dell'Est Europa, Scandinavia, Spagna, Portogallo, UK, Paesi di lingua tedesca, oltre che da Kenya e centro e sud America.

La nostra attività di scouting e la rinnovata collaborazione con l'Agenzia ICE (ITA - Italian Trade Agency) ci permetteranno di potenziare ulteriormente la rappresentanza di selezionati buyer provenienti da diversi Paesi e creare sempre maggiori opportunità di business per i nostri espositori. Non solo, in occasione di Hospitality 2025 verranno ampliati e rinnovati gli spazi espositivi che potranno, quindi, ospitare un maggior numero di aziende e numerose attività formative ed esperienziali, tra le quali non mancheranno concorsi e progetti speciali sviluppati insieme a partner d'eccezione, conclude





Assapora l'autentica tradizione brassicola della birreria a conduzione familiare **Chodovar**.
Fondata nel lontano **1573**, è uno dei birrifici più antichi della Repubblica Ceca.
La famiglia Plevka continua con dedizione questa plurisecolare arte, offrendo birre non pastorizzate, fermentate in vasche aperte e maturate nelle più grandi **cantine di granito** al mondo.



birrekiem.com

CHARLES QUINT



DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

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

www.haacht.com

ICHNUSA PREMIATA A BRUXELLES

Dopo i premi per le sue campagne di comunicazione innovative, dopo l'incoronazione a "miglior birra per livello di qualità commisurata al suo prezzo" secondo l'indagine di ITQF, dopo il primo posto come "birra preferita dagli italiani", **un nuovo riconoscimento si aggiunge alla storia di Ichnusa.**

Ad assegnarlo è stato **l'International Taste Institute di Bruxelles** che, attraverso il suo Superior Taste Award, uno dei riconoscimenti più prestigiosi al mondo per la qualità gustativa, ha premiato **Ichnusa Anima Sarda**, la prima referenza del birrificio di Assemini nonché la birra iconica della Sardegna, **con le ambitissime tre stelle**, ovvero il punteggio più alto riservato solo ai prodotti eccellenti che superano il 90% di valutazione complessiva.

Il riconoscimento ottenuto da Ichnusa Anima Sarda con il Superior Taste Award 2024 è motivo di grande orgoglio", dichiara con emozione **Matteo Borocci, direttore del birrificio Ichnusa**. *È la conferma che la passione e l'impegno di tutte le persone del birrificio, che ogni giorno lavorano per produrre birre di qualità, vengono riconosciuti e apprezzati sia in continente che a livello internazionale. In questi anni Ichnusa si è affermata come espressione autentica della cultura e delle tradizioni della Sardegna e noi siamo fieri di essere riusciti a portare i sapori e i profumi di questa terra straordinaria in tutta Italia*".



★ THE ART OF FRIENDS ★



BrewArt meets StreetArt
maiselandfriends.com



DON JULIO ROSADO

Arriva in Italia **Don Julio Rosado**, la nuova referenza della gamma **Don Julio**, pronta a conquistare l'estate e non solo grazie al suo sapore unico e ricco. Dopo il lancio europeo che ha visto il distillato messicano protagonista dell'iconico Destino Pacha Resort di Ibiza, **Don Julio Rosado è pronto a conquistare i palati italiani con la sua energia vibrante** e lo spirito innovatore che da sempre caratterizza il brand.

Un distillato nato per celebrare le grandi occasioni – come anche Don Julio 1942, altra referenza ultra-premium della gamma - e che promette di ridefinire l'arte della degustazione con le sue note sorprendenti ed un colore inconfondi-



bile. Don Julio Rosado è un **tequila reposado** che si distingue per il suo **affinamento in botti di vino Oporto Ruby**, provenienti dalla rinomata regione vinicola del Duero, nel nord del Portogallo. Il risultato è uno spirit unico, dal delicato tono rosato con un **profilo gustativo distintivo**, al contempo delicato e ricco, in cui spiccano le **note dolci di frutti rossi e caramello**. Un bouquet di sentori sorprendenti che si sprigionano al meglio gustandolo sia liscio che *on the rocks*.

Uno spirit elegante e sofisticato che offre ai consumatori l'opportunità di scoprire un distillato d'autore, da gustare anche durante l'aperitivo e nel pre-cena in generale.

Schlossbrauerei Maxrain

MAXLRAINER:
**LA BIRRERIA
DELL'ANNO
IN GERMANIA 2024**

Max
Helles

MAXLRAINER
Edle Biere

Birra artigianale dal 1636

MAXLRAINER
Edle Biere

Assaggia la birra della birreria più premiata in Germania nel 2024, insignita del Premio d'Onore Federale in Oro.

A large, condensation-covered glass of Maxrainer beer with a thick head of foam. The glass features the Maxrainer logo and the text 'MAXLRAINER Edle Biere'. The background shows a scenic landscape with a castle and rolling hills.A gold medal with an eagle emblem, representing the Federal Gold Medal of Honor.A QR code linking to the website www.maxrain.de.

www.maxrain.de

HERETIC

♦ herbs liqueur ♦



Godlike Spirit



Godetevi il miglior liquore alle erbe del mondo

Creato lì da Jean Teichenné a metà del XIX secolo, selezionando le migliori erbe e botaniche dalle valli più profonde alle vette più alte. Recuperato dalla famiglia Teichenné nel XXI secolo.



BEER&FOOD ATTRACTION CRESCE

Punto di riferimento per il settore eating-out, Beer&Food Attraction si prepara a un'edizione 2025 che dominerà la scena nazionale della **Beverage & Bar Industry**. Accanto alle eccellenze birrarie italiane e internazionali (craft e mainstream) e alla più completa offerta del mondo beverage, dalle acque minerali ai succhi di frutta, dai soft drink agli spirits, cresce lo spazio **Mixology** con l'introduzione di nuove categorie come gli sparkling wine. Il Fuoricasa sarà rappresentato, inoltre, dalla variegata **proposta Food** con prodotti **ready-to-eat** per il casual dining.

La 10ª edizione di Beer&Food Attraction – The Eating Out Experience Show, firmata Italian Exhibition Group, si terrà Rimini Fiera dal **16 al 18 febbraio 2025** in contemporanea alla 7ª edizione di **BBTech expo** e alla 14ª edizione dell'**International Horeca Meeting** di Italgrob, che riunisce gli operatori della filiera Horeca.

Novità 2025: Mixology Village e Sparkling&Mix

Beer&Food Attraction sarà palcoscenico dell'universo SuperHoreca, grazie al potenziamento dell'offerta che ruota attorno al rito dell'aperitivo. Così l'arte della miscelazione troverà la sua massima espressione nel **Mixology Village**, che valorizzerà le aziende produttrici di distillati e le piccole attrezzature per bartending, inglobando inoltre la terza edizione di **Mixology Circus**, evento di riferimento per il mondo spirits. Altra novità di punta sarà la **Sparkling&Mix**, l'area espositiva in cui emergeranno gli sparkling wine per il mondo cocktail.

Le nuove frontiere dell'horeca in scena a Rimini

Grazie alla collaborazione tra **ICE Agenzia-Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale** e il network dei regional advisor di IEG, è già confermata la presenza di oltre **130 buyer** da **40 Paesi**. Beer&FoodAttraction raggrupperà tutte le filiere dell'Horeca negli spazi della fiera dove prenderanno forma le partnership con le principali realtà di settore, tra cui **Italgrob, FIC, Assobirra, Unionbirrai, World Association of Chefs Societies**. Il parco Food si arricchirà dei prodotti ready-to-eat per assecondare consumi e tendenze del casual dining, settore in forte ascesa che abbina a un servizio rapido, la qualità delle proposte culinarie. In fiera sarà presente la più ampia offerta tra frozen food, basi pizza, hamburger e carni, appetizer, snack, salse, vegan e street food. Il progetto Beverage, inoltre, diventerà ancora più ricco, intercettando categorie in voga, come i prodotti **No Alcol** e **Low Alcol** che attraggono sempre più i Millennials e la Generazione Z.



Gli Eventi

Ricco il palinsesto di eventi e masterclass di formazione professionale per tracciare le nuove rotte del futuro del Fuoricasa. Nella **BEER&TECH Arena** si terranno meeting di formazione su Birra e tecnologie. Torneranno le grandi competizioni, come il **Concorso Birra dell'Anno** e **Italian Craft Beer Conference** a cura di **Unionbirrai**. Le arene del Food saranno invece animate dai **Campionati di Cucina Italiana** a cura di **FIC** e dal **Global Chefs Challenge European Gran Prix 2025**, l'evento di selezione europea di alta cucina, propedeutico al campionato mondiale del circuito Worldchefs.

Spazio alle idee con il Premio all'Innovazione e l'area Start-Up

Per il 2° anno andrà in scena il **Premio Innovazione**, destinato alle aziende espositrici. Nascerà una vera e propria gallery delle novità per mettere in luce le eccellenze delle singole aziende. Con la collaborazione di **ANGI-Associazione Nazionale Giovani Innovatori** sarà sviluppata l'**Area Start-up**, un incubatore di talenti in cui convoglieranno 20 start-up italiane e dove verrà decretato il progetto più innovativo del settore.





FIRESTONE WALKER
BREWING COMPANY

**TUTTE LE ULTIME NOVITÀ
DALLA CALIFORNIA,
FINALMENTE IN ITALIA!**

Scopri su
www.qba.beer



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOVEREMEGLIO

Seguici su:



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

15

Anni Insieme NürnbergMesse Italia

Festeggiati il 10 luglio scorso a Milano, presso il Museo Diocesano - Chiostrì di Sant'Eustorgio, alla presenza di dipendenti, clienti commerciali, stampa, partner nazionali e internazionali, i primi 15 anni della filiale italiana del Gruppo NürnbergMesse. Birra&Sound era presente con il suo responsabile commerciale Luca Gennaro che ha assistito alla conferenza stampa riportando in redazione quella che è una storia di successo.

NürnbergMesse Italia nasce nel 2009 con tre dipendenti con l'obiettivo di essere

sempre più vicina a un mercato strategico e ad alto potenziale come quello italiano e la sua crescita è notevole, basti dire che l'aumento della presenza italiana alle manifestazioni del Gruppo a Norimberga ha raggiunto un picco di 1.478 espositori e 54.559 metri quadrati nel 2018. La pandemia ha avuto un impatto significativo sulla filiale, ma grazie a resilienza e determinazione il team ha guidato una solida ripresa, avvicinandosi progressivamente ai livelli pre-pandemici.

Ha dichiarato **Peter Ottmann, CEO del Gruppo NürnbergMesse**: *oggi celebriamo*

la visione e il duro lavoro del nostro team italiano nonché il forte legame tra i nostri Paesi. L'Italia è un mercato strategico per il Gruppo NürnbergMesse e guardiamo al futuro continuando a investire per rafforzare le nostre relazioni.

L'Italia è stato il Paese più rappresentato tra gli espositori del Centro Fieristico di Norimberga dal 1994, anno dal quale è disponibile il dato: in totale, oltre 22.711 espositori italiani hanno partecipato alle manifestazioni della NürnbergMesse e alle fiere ospitate. Le manifestazioni con la maggiore partecipazione di espositori italiani sono state BIOFACH, Chillventa, Interzoo, Euroguss e BrauBeviale. In tutto nel 2023 il Centro Fieristico di Norimberga ha contato 799 espositori con una superficie espositiva di 20.509 metri quadrati e 7.421 visitatori provenienti dall'Italia. **L'Italia** si è dunque **riconfermata il più importante Paese espositore e visitatore di Norimberga.**

Oggi NürnbergMesse Italia impiega 13 persone, un team che fornisce supporto competente, know-how e consulenza creando un solido ponte tra gli espositori italiani e il Gruppo NürnbergMesse con la sua costante presenza in ogni fase dell'organizzazione fieristica. *Ciò che ren-*





de questa azienda così speciale è il suo team, composto da persone appassionate e genuine, che lavorano in modo efficiente e sono pronte a fare il passo più lungo della gamba per fare la differenza per clienti e partner, avendo sempre un sorriso o una parola gentile per tutti, sottolinea **Sonia Bennati**, giornalista di Editrice Zeus, che collabora con la filiale da molti anni.

La conferenza stampa si è conclusa con l'impegno per il futuro esposto da **Stefania Calcaterra, A.D. NürnbergMesse Italia** fin dalla sua fondazione: *continueremo a lavorare per anticipare e rispondere alle esigenze di mercati in continua evoluzione e a investire nelle relazioni italiane, puntando su iniziative che valorizzino la qualità e l'eccellenza delle imprese italiane nel contesto internazionale.*



Con piacere ci siamo fermati per uno scambio di parole ed un gradevole aperitivo, non potendo, per impegni pregressi, partecipare alla cena e godere della danza dell'ecclettica ex ballerina della Scala di Milano, **Tamara Fragale**, in una performance unica, strutturata in tre atti, un artistico parallelismo con l'evoluzione del mondo fieristico, dalla tradizione all'avanguardia futura.



TEBS DRAFT
"Draft is passion"



[Scarica il nostro catalogo](#)
2024'

[Seguici sui social per news ed eventi](#)



NEW **Rendi unico il tuo locale !!!**
Pomelli personalizzabili in ogni dettaglio



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

.....Qualcosa in più !!

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

Tebs Draft Srl

Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB)
www.tebsdraft.com - info@tebsdraft.com
Tel.0362/918236 **Numero Verde** 800 301335

Finest Beer Selection nomina *Maisel & Friends Birrifificio dell'Anno 2024*

La Finest Beer Selection, di grande prestigio in Germania, non è una normale competizione di birra ma è la nuova e affidabile bussola della qualità per i birrifici, per il mercato, per il consumatore. Per l'anno 2024 la Finest Beer Selection ha concluso la sua seconda edizione con la cerimonia di premiazione avvenuta a Neustadt an der Weinstraße il 15 luglio scorso. Vogliamo subito sottolineare che, a differenza dei tradizionali concorsi birrai, la Finest Beer Selection non è una competizione in cui le birre vengono confrontate con altre birre in ogni categoria. Piuttosto, ogni birra viene analizzata individualmente, non comparata ad altre birre; è l'analisi della qualità sensoriale delle birre a stabilire uno standard di valutazione trasparente per le birre di tutte le categorie sulla base di uno schema da 100 punti. Solo le migliori birre di un anno con un punteggio Finest Beer Score di 90 punti o più entrano nell'esclusivo cerchio della Finest Beer Selection. Questa seconda edizione ha valutato 825 birre provenienti da 16 nazioni, solo 267 birre, durante i tre giorni di degustazioni svoltesi

da esperti presso la Doemens a metà giugno, hanno ricevuto dalla giuria internazionale un punteggio Finest Beer Score di 90 o più punti e sono quindi entrate nella **Finest Beer Selection 2024, la selezione delle migliori birre dell'anno**.

Alla cerimonia di premiazione erano presenti un centinaio di rappresentanti dei birrifici che hanno voluto ritirate personalmente il premio. Fra i premi speciali il Birrifificio **Maisel/Maisel & Friends** è stato, per il secondo anno consecutivo, nominato **Birrifificio nazionale dell'anno**. Già nel 2023 si era aggiudicato il titolo con nove birre, ma il risultato di questo anno è clamoroso, non solo perché conferma l'ottima qualità delle sue birre ma lo fa portando alla premiazione Finest Beer Selection ben 12 birre su 15 presentate, tra cui i tre classici della **Maisel's Weisse**, *Original*, *Leicht* e *Alkoholfrei*, e nove creazioni moderne di birra del marchio **Maisel & Friends**, con un punteggio Finest Beer Score di 93 punti in media.





Per il nostro team, il premio è un enorme complimento per il lavoro, la passione e l'impegno che mette quotidianamente. Per il birrificio il titolo è l'occasione per dimostrare ai nostri clienti che le nostre birre raggiungono il massimo della qualità. Personalmente sono orgoglioso della nostra fantastica squadra, senza la cui meticolosità e coesione non potremmo mai ottenere così tanto successo. Parteciperemo sicuramente anche nel 2025: una "triplette" sarebbe davvero incredibile, ha detto **Jeff Maisel**, proprietario del birrificio.

Non sono mancati i festeggiamenti, già il 16 luglio, alle 5 del mattino, la direzione era già con tappeto rosso, macchina per la nebbia e musica da festa davanti all'ingresso del birrificio per ringraziare con le onde La-Ola ogni dipendente per l'ottimo lavoro. Al Birrificio Maisel, con l'emozione di essere per la seconda volta il Birrificio dell'Anno, non sfugge un pensiero grato anche per i clienti, importanti come il team.

Questo successo non è solo il risultato dell'eccellenza qualitativa che per noi ha sempre priorità assoluta. È grazie al vostro prezioso riscontro sulle nostre birre che possiamo migliorare costantemente, e quindi senza di voi questo successo non sarebbe stato possibile, dichiara **Marc Goebel**, mastro birraio capo.

Molto sentite anche le parole di **Catia Lomma**, responsabile vendite per il mercato italiano: *grazie davvero per la fiducia e il sostegno che continuate ad accordarci. Siamo grati di potervi annoverare nella cerchia dei nostri stimati clienti e confidiamo in molti altri successi comuni durante la nostra futura collaborazione.*



FINEST BEER SELECTION
BY MEININGER & DOEMENS

Conosciamo Finest Beer Selection

Finest Beer Selection è un progetto di collaborazione tra Doemens Academy e Meininger Verlag. L'analisi della qualità sensoriale delle birre nel mercato nazionale e internazionale stabilisce uno standard di valutazione trasparente per le birre di tutte le categorie. Gli organizzatori sono due esperti con diversi anni di esperienza nell'analisi e nella valutazione delle birre, nonché nella conduzione di degustazioni di birra altamente professionali.

La Giuria

Esperti internazionali di birra, affermati con molti anni di esperienza nella degustazione, analizzano le birre dal punto di vista aromatico e le valutano singolarmente. Sulla base di numerosi descrittori abbinati a ogni stile di birra, la giuria crea un profilo aromatico sotto forma di diagramma a ragnatela: il Finest Beer Profile. Utilizzando il collaudato schema di degustazione a 100 punti, ogni birra riceve una valutazione individuale, il Finest Beer Score, che mostra la classificazione in modo trasparente e comprensibile. Tutti i campioni con un punteggio Finest Beer Score di 90 o più punti vengono inclusi nella selezione delle migliori birre dell'anno.

OKTOBERFEST HB MÜNCHEN

di Luca Gennaro

Lil 21 settembre si è aperto a Monaco di Baviera l'Oktoberfest 2024, con la sfilata, alla cui testa c'è il *Münchner Kindl* (il bambinello simbolo della città), seguito dai carri delle birrerie e dalle bande addobbate a festa che marciano diretti verso l'area del festival. Solo con l'arrivo nello Schottenhamel, il tendone più antico dell'Oktoberfest, costruito nel 1867, c'è l'apertura della prima botte da parte del sindaco di Monaco, per tutti è il via alla festa.

L'Oktoberfest per l'ambiente: tradizionale ma anche rispettoso di nuove esigenze che in tutto il mondo si sono evidenziate. Da anni sono state messe in atto misure ecosostenibili, non sempre facili da attuare in un evento di tale portata, ricordiamo lo scorso anno sono stati valutati 7 milioni di visitatori. Raccolta differenziata, divieto di plastica monouso



all'interno dell'evento, promozione di cibo biologico e a km0, spazi disponibili per parcheggiare biciclette, mobilità all'interno del parco garantita da mezzi ad alimentazione elettrica.

E poi, **incredibile ma vero**, come abbiamo scritto nell'editoriale "Cosa Berremo", anche la più grande festa della birra al mondo ha preso atto che le nuove generazioni sono orientate al consumo di bevande No- Alcohol o Low-Alcohol, tendenza che coinvolge anche la birra. E l'Oktoberfest di Monaco di Baviera 2024 ha creato, corrispondendo a nuove esigenze dei consumatori, un'area analcolica, Die Nulle (lo zero), in cui sono stati serviti esclusivamente cocktail, succhi di frutta, acqua e birre analcoliche. Ricordiamo che HB München da tempo produce Hofbräu analcolico e Hofbräu Weisse analcolica... avremo modo di parlarne.





Nel Festszelt di HB München l'O'zapft is è stato dato, con due colpi, dal capo della Cancelleria di Stato bavarese Florian Herrmann. L'inizio festoso e l'atmosfera fantastica è stata la certezza che anche la 189esima Oktoberfest sarebbe stata un momento da vivere! Ed infatti ci siamo goduti l'atmosfera, la musica travolgente, le deliziose prelibatezze e la migliore birra Hofbräu Oktoberfest!



**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



In tanti anni di frequentazione dell'Oktoberfest di Monaco di Baviera e di ospitalità offertami da HB München, di cui ringrazio **Oliver Poeschel**, direttore commerciale, **Giuseppe Lettieri**, export manager Europa Süd, e **Luciano Supino**, consulente HB München per il Centro-Sud Italia, non c'è stato un anno che non abbia scoperto qualcosa di nuovo su questa festa mondiale della birra e in particolare sulla Staatliches Hofbräuhaus in München, per tutti più semplicemente HB München.



Intanto la **prima scoperta**: la Baviera, nel '500, non era terra da birra, tanto che chi voleva berne doveva importarla dal Nord della Germania, ma la birra d'importazione costava! Così, siccome spendere non piaceva neanche a nobili e ricchi, il duca Guglielmo V ordinò di costruire un birrificio privato ad uso esclusivo della corte: nasceva così, nell'antico pollaio ducale, il birrificio presto conosciuto come Braunes Hofbräuhaus, dedito alla produzione di birra scura ad alta fermentazione.





L'inizio di un successo: la birra scura della Hofbräuhaus piace molto, tanto che il birrifico venne trasferito in locali più ampi, nel Platzl, dove si trova ancor oggi. Ma dire che quella birra scura fosse buona era dir troppo, la qualità era riconosciuta alla Ainpöckisch Bier di Einbeck, importante centro di produzione birraria in Bassa Sassonia. Non restava che pagare bene il mastro birraio, tale Elias Pichler, perché si trasferisse a Monaco e insegnasse a far bene la birra... e così fece il duca Massimiliano. La nuova birra a bassa fermentazione ma di gradazione piacque ed in breve il suo nome fu distorto in Bockbier. Lo stile Bock nasce a Monaco nel '600.



La moneta che non “oscilla”, un pio desiderio per molti, una realtà per il cliente abituale dell'Hofbräuhaus am Platzl che non solo dispone di un suo boccale, conservato nel “forziere” dei boccali, ma anche di una moneta interna, detta Bierzeichen, il doblone della birra. Spendibile solo nella Hofbräuhaus, rispetto alla moneta corrente, ha il pregio di non subire fluttuazioni: con un Bierzeichen avrai sempre un litro di birra... sembra un ottimo investimento!





Una delle **canzoni** che caratterizzano il Festzelt, il tendone HB München, oltre alla conosciutissima “Ein Prosit der Gemutlichkeit” che è diventata la musica simbolo dell’Oktoberfest, è “In München steht ein Hofbräuhaus” che, dispiace dirlo, non è stata creata da un monacense ma da un prussiano, il compositore berlinese Wilhelm Gabriel, con parole di un suo amico Klaus Siegfried Richter, ed eseguita la prima volta alla festa del Dürkheimer Wurstmarkt, letteralmente mercato della salsiccia di Bad Dürkheim, che in realtà è uno dei più grandi festival del vino... il colmo!



Vivivil'online

**POST
NEWSLETTER
ARTICOLI**
e tanto altro

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

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



Vieni a scoprire
il nostro portale



B&S

Aver trascorso una serata a Le Sirene di Nettuno è stata per noi la conferma che quando un locale ha una gestione che sa organizzarsi ed è supportato da un'azienda di distribuzione che ha al suo arco molte frecce birraie, può far partecipare non solo i propri clienti ma tante altre persone ad un vero e proprio festival della birra, qualcosa che va oltre una "normale" festa della birra.

A Le Sirene: Summer Beer *Festival della Birra*

A Le Sirene 2.0, hamburgeria e birroteca di Nettuno (RM), dal 18 luglio al 6 agosto, si è svolta la 3ª Edizione del Summer Beer - Festival della Birra, una straordinaria selezione di oltre 40 diverse birre alla spina, birre uniche da gustare in serate di gran gusto e divertimento. Ogni serata ha saputo coinvolgere il pubblico con una grande scelta di birre, ottimi cibi e intrattenimento musicale... un vero festival! È stato in effetti un susseguirsi di serate musicali, dall'esordio

di mercoledì 18 con i Super Saiyan Cartoon Band, una serata speciale con le sigle dei cartoni animati più amati, alle serate con Lisa Bassotto, Dj Set e percussioni, che ha fatto ballare tutta la sera con il suo talento alla console e alle percussioni, fino al ritmo dei brani pop più famosi riarrangiati in chiave funk dai Funky Rhyming Slang, una band formata durante la quarantena del 2020.



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
vinservice@micro-matic.com





Ma le birre! Oltre ogni limite! Un menu vastissimo per tutti i gusti e i possibili abbinamenti. Citarle tutte è veramente impossibile anche se a primo impatto risaltano le birre del giorno, perché sono in pole position... eccole: Aria, la *Session IPA* di Birra dell'Eremo, Birra Messina Vivace, la nuova nata del 2024, Duvel 666, un diavolo di birra, Machete, la *Double IPA* di Birrificio del Ducato e la Kellerbier, la birra di cantina non



filtrata di Hacker Pschorr.

Poi si apre il mondo delle birre alla spina con marchi che fanno vibrare le papille gustative di molti intenditori, del resto siamo nell'ampia selezione brassicola offerta da **Partesa** che a Le Sirene non si è risparmiata. Hibu, Lagunitas, Beavertown, Silly, Boucanier, Murphis, Affligem, Slalom, Schmucker, Newcastle Breweries, e siamo consapevoli di averne tralasciati molti. Non resisto a non nominare la Gouden Carolus Classic, per la quale ho un debole, così come l'Ichnusa che mi porta immediatamente alle meravigliose vacanze sarde... ognuno ha le sue debolezze... le mie non mi sembrano affatto male.

A tanto bendidio birraio è corrisposto un menu all'altezza, dagli antipasti ad ottime carni, a specialità come la parmigiana e le polpette della nonna, e poi una grande scelta di hamburger e panini, molto fantasiosi, con carni a km 0 e condimenti esclusivi. L'idea che ho giudicato molto interessante è quella di "comporre il tuo menu" e "personalizzare il proprio panino o piatto", una scelta molto gradevole per l'avventore ma di grande lavoro gestionale per la cucina, a doppia ragione bravi a **Tatiana e Francesco**, i titolari, e a tutto lo staff di Le Sirene 2.0 Hanno saputo realizzare un festival della birra con i fiocchi!



FDB Festival 24^a Edizione

La musica, la birra e i sogni d'estate a Fabrica di Roma

FDB Festival nasce nel 1997 come Festa della Birra e, assecondando un processo spontaneo, cresce di anno in anno proporzionalmente al suo investimento nella musica al punto che una festa di paese "si è fatta Festival", grazie all'efficiente combinazione di birra alla spina, sempre di qualità, vivande espresse e musica live. Basti dire che sul palco di FDB, a Fabrica di Roma, in provincia di Viterbo, si sono avvicendati negli anni band ed artisti quali Fabrizio Moro, Coez, Stratovarius, Caparezza, Gemitaiz, Mago de Oz, Zen Circus, Lo Stato Sociale, J-Ax, Rhapsody of Fire, Marlene Kuntz, Nanowar of Steel... **Musica live, food & beverage:** questa la formula del successo FDB Festival che anche per la sua 24^a edizione ha confermato l'evento al *Parco le Vallette* con **quattro serate di musica.**



Nove concerti live ad accesso gratuito che, dalle 19.00, hanno visto sul palco, giovedì 22, le **Bambole di Pezza** e **Etta**, due nomi che detonano nel panorama punk-rock italiano, per poi virare drasticamente il venerdì 23, con l'onda rap **Piotta** e **Gemello**, tra grandi classici e nuove tracce. Il sabato FDB si è scatenato con **David Ellefson** e, in apertura, con il suono potente di **Gorilla Pulp** e l'energia grezza di **Underball**, per una serata di metal e rock spinto, come nella migliore tradizione di questo Festival ventennale. La 24^a edizione FDB Festival ha chiuso con la domenica dedicata al cantautorato e all'indie. **Santamarya** in apertura e un *tributo a Fabrizio De André* dagli **Hotel Supramonte**, una delle formazioni più accreditate nella diffusione della musica del cantautore genovese, che hanno reinterpretato alcune delle sue canzoni più amate in chiave moderna.





Un autentico Festival che non ha dimenticato le sue origini e fa della birra l'altra grande protagonista dell'evento: per questa 24ª edizione ha proposto un'esperienza senza precedenti, le birre di **Weltenburger Klosterbrauerei**, il Birrificio del Monastero di Weltenburg che sorge sulla mistica gola del Danubio nel cuore della Baviera e vanta la sua origine di birrificazione dal 1050, senza dubbio il birrifico monastico più antico del mondo! Descriviamo sinteticamente le sette birre proposte. **Weltenburger Kloster Pils**, per gli amanti delle chiare, un gusto fresco e lupolato; **Weltenburger Kloster Spezial**, un'esperienza unica, una birra dal carattere indomabile; **Weltenburger Kloster Hell**, la vera lager bavarese, chiara e rinfrescante; **Weltenburger Kloster 1050**, una Märzen ambrata, ricca di storia e di tradizione; **Weltenburger Kloster Dunkel**, scura, con note di cioccolato e malto tostato;



Weltenburger Kloster Weisse, una birra di frumento, tradizionalmente fruttata e speziata; **Weltenburger Kloster Asam Bock**, malto potente e profondo, per gli amanti delle birre corpose. Queste specialità è possibile degustarle in Italia grazie all'azienda di distribuzione **Mutinelli Beer&Beverage** di Rovereto (TN) che ne è l'importatore per l'Italia. A completare l'offerta brassicola di FDB Festival altre tre birre proposte dal fornitore di riferimento, **Cantine Chiarini di Viterbo**, che ha selezionato la bella **Delirium Tremens** e due birre *gluten free*, la **Aero American Pale Ale** e la **Green's Great Discovery Amber**.

L'eccellenza birraria è stata celebrata sin dall'inaugurazione ufficiale, giovedì 22 alle 18.00, quando c'è stata la cerimonia dell'apertura della botte Weltenburger che ha visto la presenza dell'importatore **Stefano Mutinelli** e di **Hermann Goss**, ex direttore del Birrificio e brand ambassador per l'Italia di Weltenburger Klosterbrauerei.

E infine, ma non meno importante, l'altra componente chiave del successo di FDB Festival: l'offerta gastronomica. Nel menù hamburger classici, vegetariani, l'**Hangover Burger** (burger, salsiccia, cheddar, peperone, pomodoro, cipolla caramellata, ketchup, maionese e tabasco), che anche quest'anno ha riscosso uno straordinario successo, come pure il **Pulled Pork**, fritti vari per tutti i gusti ed anche una new entry tutta tradizione, ma con pizzico di gourmet: le **Pizzette Special FDB**, pizzette fritte tipiche, farcite cacio e pepe, amatriciana o mortadella. Piatti da leccarsi i baffi!





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862



SEGUI LE SUE AVVENTURE
SUI NOSTRI CANALI SOCIAL



CGA by NIQ, principale società di consulenza per la misurazione, l'analisi e la ricerca nel settore On Premise, rivela nell'ultima ricerca come le bevande pronte da bere, conosciute come Ready To Drink (abbreviato in RTD), stiano guadagnando popolarità in Italia anche nei consumi fuori casa.

CGA by NIQ: le bevande "pronte da bere" conquistano gli italiani anche nei consumi fuori casa

IRTD, confezionati in **bottiglia o lattina e premiscelati**, sono immediatamente pronti al consumo e versatili per diversi momenti della giornata. Sul mercato si trovano prodotti a base di **tè o caffè** per la colazione o una pausa pomeridiana, così come varianti **alcol free** ideali per l'aperitivo. Le **versioni alcoliche**, con distillati, liquori o acquaviti mixati a bibite o estratti di frutta, permettono ai consumatori di gustare **drink assemblati da professionisti** con ingredienti bilanciati e sapori autentici.

Il **Consumer Pulse Report** di CGA by NIQ dedicato ai Ready To Drink mostra che il **24%** degli italiani ha consumato queste bevande negli ultimi **sei mesi** e il **53%** è disposto a provarle, segnalando una crescente domanda. Tra le diverse fasce d'età, i **giovani adulti**, in particolare la Gen Z, sono i più interessati: il **45%** dei consumatori di RTD desidera provare nuovi sapori e il **7%** degli italiani prevede di aumentarne il consumo. Tra i tipi di bevande pronte da bere più popolari in Italia, i **cocktail premiscelati** dominano con il **46%**, seguiti dai **seltz alcolici** al **38%**, **distillati e mixer** al **30%** e infine gli **alcopops** al **14%**.

Fattori che incentivano il consumo delle bevande "pronte da bere"

Secondo CGA by NIQ, l'interesse dei consumatori italiani per i RTD potrebbe crescere ulteriormente se venissero rispettati alcuni criteri. Il **45%** degli intervistati ritie-

ne che un buon **rapporto qualità-prezzo** sia essenziale per incoraggiare il consumo di RTD in bar, pub e ristoranti. Il **23%** indica che una **maggiore visibilità nei locali** aumenterebbe le possibilità di consumo, mentre il **19%** preferirebbe un'offerta di **alternative analcoliche** o a basso contenuto alcolico. Infine, il **14%** pensa che una maggiore **pubblicità** potrebbe incrementare la popolarità di questi prodotti.

Valeria Bosio, Client Success & Insights Manager di CGA by NIQ, ha dichiarato: *"Il panorama tradizionale del consumo di vino, birra e alcolici in Italia sta cambiando e sui tavoli dei locali stanno gradualmente guadagnando spazio anche bevande come i Ready To Drink. L'evoluzione del gusto dei consumatori, della modalità di somministrazione e della gradazione alcolica caratterizzano da sempre il settore del beverage ed è importante conoscere i cambiamenti in atto per soddisfare la richiesta. Per gli operatori del settore sarà infatti fondamentale includere e supportare la crescita di questa categoria, data la forte domanda e propensione al consumo da parte degli italiani, soprattutto dei giovani adulti"*.



MERCATO

UN FUSTO PER OGNI ESIGENZA.
QUESTA È **FORST**.

Una Birra FORST appena spillata conquista il **palato** di chiunque la assaggi.
Per questo diamo molta importanza alla **fornitura** dei nostri **fusti**,
che sono **flessibili** e **convenienti**, grazie ai **diversi formati** disponibili,
trasformando ogni sorso in un momento di **massima eccellenza** e di puro piacere.



LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

f BirraForstBier
i forstbeer

www.forst.it
www.beviresponsabile.it

A Opitter, cittadina nella provincia del Limburgo nelle Fiandre, nel 1859, Jan Matthys Cornelissen fondò il birrificio Sint-Jozef che solo nel 2014 Jef Cornelissen, proprietario di sesta generazione, cambiò nel nome di famiglia.

165° Birrificio Cornelissen

Mercoledì 4 settembre il Birrificio Cornelissen ha dedicato la festa del suo anniversario ai tanti partner esportatori internazionali che rappresentano il 50% del fatturato, un export rilevante, merito anche di **Mike Wildemeersch**, da 10 anni responsabile delle esportazioni. I clienti sono arrivati da ben 15 Paesi su 35 esportatori diffusi nel mondo per partecipare alle celebrazioni per i 165 anni del Birrificio Cornelissen.

L'organizzazione della giornata è stata eccezionale. È iniziata con un incontro a colazione con **Jef Cornelissen**, l'attuale CEO, e il padre Jozef con la moglie, e tutti i dipendenti, per poi cominciare un tour del Birrificio, guidati, nella sala di produzione della birra, dal mastro birraio **Patrick Gerits**, e successivamente edotti sulla fermentazione e lagerizzazione dal responsabile della qualità **Maxim Lambrecht**. Già grazie a questa prima parte della visita tutti hanno conosciuto meglio un Birrificio che produce birra allo stesso modo da decenni, nel rispetto dell'antica tradizione birraia belga. Ancora oggi la birra è brassata negli esclusivi bollitori in rame originali, utilizzando i migliori ingredienti naturali, come malto, luppolo, ecc. e mantenendo la coltivazione del lievito originale. Non da meno la qualità dell'acqua che, dalle origini, è atinta alla fonte di proprietà, circa 180 metri sotto il livello del birrificio. Per la salute dell'ambiente l'acqua viene pulita in una stazione di depurazione all'avanguardia. La lagerizzazione della birra gode di un lungo tempo di riposo, la maturazione non è mai inferiore a 6 settimane ad una temperatura di 1°C.

Terminata la visita al reparto produttivo del birrificio, c'è stato l'incontro con **Jaak Cornelissen** che ha raccontato come abbia



deciso, alla fine della guerra, di produrre la propria pilsner... e di chiamarla **Pax Pils**, birra che è stata premiata come miglior pils belga ai World Beer Awards 2024! Gli ospiti hanno assaggiato una pilsner Pax giovane, non filtrata e appena lagerizzata, insieme a una Pax appena spillata e completamente finita. Notevole la differente reazione alla degustazione in contemporanea di due tipi di birra identici!

Non è mancata la visita all'impianto di riempimento, con la nuova linea di fusti (2019) e la rinnovata linea di bottiglie in piena azione. Successivamente, tutti hanno potuto visitare l'adiacente chiesa medievale, poi vedere i nuovissimi uffici e qui conoscere i progetti per l'apertura, entro l'estate 2025, del "centro esperienze" nella vecchia sala del birrificio.

Dopo questo esaustivo tour, molto gradita la sosta nel bar invernale dove gli ospiti hanno assaggiato per la prima volta la nuovis-





sima birra **King Mule Winter Ale**. Solo reazioni positive per questa *Winter Ale* scura, non filtrata, calda e deliziosa con una gradazione alcolica forte, 9,3% alc/vol., ma molto bevibile e con un morbido retrogusto speziato di caramello. Il 165° anniversario segna, nella storia del birrifico, la prima volta di produzione di una *Winter Ale* limited edition e, senza dubbio, non sarà l'ultima dopo questo successo! Le prime botti sono già arrivate in Italia, pronte per essere collegate ai primi rubinetti.

Gli ospiti esteri sono stati coccolati con un pranzo delizioso e sottofondo musicale della Dixie band.

Nel frattempo, i primi clienti belgi sono arrivati all'**Abbazia di Herkenrode**, ed è stato loro offerto, dopo un tour dell'abbazia, un delizioso stufato con le birre di Herkenrode.

Nel pomeriggio, i clienti esportatori sono stati condotti con i carri trainati dai tradizionali cavalli da fattoria fiamminghi allo Schutterij locale, dove hanno conosciuto una tradizione locale unica e antichissima. A fine pomeriggio una visita ai vicini di casa del Birrifico che da diversi anni coltivano deliziosi vini belgi... qualcosa di diverso è sempre gradito, anche per i birrai!

La serata ha visto riuniti più di 200 clienti belgi e internazionali per una esperienza culinaria molto gradevole. Ognuno ha potuto ordinare le sue birre sia al "low fermentation bar" che al "lage gi-

sting bar". Come aperitivo iniziale è stata offerta la seconda birra prodotta in edizione limitata, la **Herkenrode Cantor**, una bionda rifermentata in bottiglia unica con 7,5% alc/vol e disponibile solo in eleganti bottiglie da 75 cl. Prodotta per celebrare 300 anni di tradizione artigianale da 2 aziende del Limburgo, il birrifico familiare Cornelissen e la distilleria di gin locale Fryns van Hasselt: una combinazione di luppolo e gin, catturata per sempre in una bottiglia. Un brindisi al passato, presente e futuro! Una tripla sinfonia, un omaggio a tre secoli!

La festa si è conclusa con la soddisfazione di tutti intorno alle 2 di notte! Stanchi ma felici di tornare a casa soddisfatti. Una festa più che riuscita!



A Brandizzo (TO), in via Torino 396, un ristorante che è un inno alla Romagna ma coniugata al Piemonte nella stagionalità di ingredienti genuini che danno vita a menu intriganti.

Sorbole!

Nasce più di venti anni fa, ad opera di Marco, romagnolo doc cresciuto in Piemonte, un ristorante che già dal nome fa capire l'amore per la terra d'origine e che oggi, giunto alla seconda generazione, porta avanti la stessa passione per la cucina e la Romagna. Sono Elisa e Mattia, i figli del fondatore, e Alessandro, marito di Elisa, a gestire il Sorbole! ognuno con ruoli definiti e intenti comuni. Elisa all'accoglienza, Alessandro alla spina, Mattia in cucina, una formazione che sa combinare gli ingredienti di eccellenza delle due regioni con creatività, percorrendo la strada della stagionalità e del km 0, per ricette della tradizione con un pizzico di fantasia. E poi al Sorbole! regna l'ospitalità gioiosa della Romagna e la qualità assoluta di birre della selezione **Quality Beer Academy**: 6 spine, di cui una a rotazione. Prima di approfondire la conoscenza delle birre vorrei sottolineare che al Sorbole! stagionalità non è proporre un piatto con il prodotto del momento, ma creare un intero menu con quel prodotto, progetto a cui collabora lo chef Alex Loggia. Come hanno fatto con il menu "Speciale Estate" con le pesche nettarine

dall'antipasto al dolce Ecco perché la spina di birra a rotazione diventa importante per l'abbinamento perfetto! Questo ci fa capire anche quanto la cultura della birra sia una realtà al Sorbole!, sia per la scelta delle birre, sia per il servizio, sia per i consigli al cliente. Alessandro ci dice quali sono le birre "fisse": **Dab** cruda, la linea **Norbertus** con la **Kardinal**, **Kellerbier** e





Weissbock, e la *Damm Complot IPA*, mentre, perfetta per il menu estivo, a rotazione c'è la **Blanche des Neiges**.

L'originalità di trovare un'autentica cucina romagnola in Piemonte è motivo di attrazione, così come la qualità e la varietà di proposte: pasta fresca a mano (passatelli, tagliatelle, tortello, come da ricetta della nonna), piatti tipici come la Bolognese (cotoletta di vitello doppia panatura, ricoperta di crudo di Parma e fonduta di Parmigiano Reggiano), e poi pizza, declinata con impasto classico, multicereale, integrale, gluten free e gluten free rustico. L'impasto ha una maturazione di 72 ore, per una pizza leggera, digeribile, croccante dai numerosi gusti, tra cui spicca la Selezione Sòrbole! con L'ombelico di Venere, un calzone ripieno di ragù, besciamella e Parmigiano Reggiano, chiuso a forma di tortellino. Infine, ma non di poco conto, al

Sorbole! non solo pizza ma panini e pasta, anche birra, possono essere richiesti gluten free (circuiti AIC). E in tema di panini, i burger sono a scelta fra carne bio di razza romagnola, fassona piemontese, chianina toscana, bufalo e angus e il cliente può comporre il panino con i gusti che preferisce, ma italiani, e sarà servito con patatine fritte.



In via Cormor 33 a Talmassons (UD), un ambiente che non ci saremmo mai aspettati di trovare nel cuore del Friuli, una meravigliosa sorpresa, un'esperienza da vivere.

MONDELLI STABLE

Pensare di trovare in Italia un ranch come quelli "vecchio West" visti al cinema sembrava impossibile, poi abbiamo conosciuto il Mondelli Stable, voluto da **Enzo Nuzzo**, appassionato di cavalli e della tradizione country, che ha saputo, con l'aiuto della famiglia, trasformare un sogno in realtà. Definire il Mondelli Stable un locale è riduttivo e sbagliato: è un luogo in cui si può vivere situazioni ed emozioni diverse, in spazi che ci conducono in un viaggio nel tempo. Non a caso è un punto di riferimento per eventi privati o aziendali, da cene intime a pranzi di lavoro, da feste personali, come comunioni e cresime fino a matrimoni in stile country. Ambiente ideale anche per esperienze di team building, quanto mai necessarie per costruire un gruppo aziendale affiatato. Ma cosa caratterizza un ranch? Il cavallo... e infatti il Mondelli Stable è anche centro ippico, capace di offrire un'esperienza autentica per gli amanti della monta western. Il reining, cioè "lavorare di redini" come facevano i cow boys per governare le mandrie, è infatti la disciplina principe del maneggio.



Ma il cuore pulsante del ranch, come ci dice **Kristel Nuzzo**, è il **Ristorante Steakhouse** dove la specialità della casa, la carne alla griglia, si fonde con i sapori della tradizione friulana, creando piatti indimenticabili. Sulla griglia rosolano tagli di carne pregiata, girati continuamente e spolverati con un mix di erbe aromatiche; il Black Angus, argentino, australiano, uruguayano, americano, neozelandese, irlandese, ne è il re. Non mancano altre cotture, come le Ribs di maialino iberico glassato o il Galletto speziato, né i panini quali Angus burger o BBQ Sandwich, ma non può mancare il Gazpacho della casa, una zuppa fredda estiva, o una portata vegetariana come la Melanzana, con verdure di stagione su humus di ceci. L'offerta gastronomica è davvero variegata





e, proprio per questo, a molti piatti si abbina perfettamente la **birra Eichbaum**, fornita da Cuzziol Beverage di Santa Lucia di Piave (TV), una *Export* che tramanda l'arte della birra palatina dal 1679, prodotta in modo tradizionale ma con tecnologia all'avanguardia. La **Eichbaum Export**, 5.5% vol., è una classica lager, dal colore giallo intenso, gusto corposo, con un tono di malto leggermente dolce, amaro rotondo e un finale pieno tipico della varietà. È una birra che offre una bevuta piacevolmente scorrevole, godibile in ogni momento della giornata, anche passeggiando. Un'ottima scelta per i tanti momenti, oltre alla ristorazione, che si possono vivere al Mondelli Stable.





Bitburger Braugruppe con Bassan Bernardo & Figli

di Aida Rossi

Siamo in Veneto, a Thiene (VI), dove una storica azienda di distribuzione di bevande, la Bassan Bernardo & Figli, affonda le sue radici nei primi decenni del Novecento. Oggi alla guida dell'azienda c'è la quarta generazione, che mantiene viva la passione delle origini, preservando i valori tramandati e trasmettendo a sua volta importanti competenze alle nuove generazioni. Bassan è un'azienda familiare molto organizzata, che si riflette nella ricerca dell'esclusività dei prodotti offerti ai clienti - una selezione impressionante di marchi internazionali di primo piano - e nell'attenzione alle birre artigianali - con il progetto BrewUp guidato da due selezionatori che ha l'obiettivo di ricercare l'eccellenza delle birre artigianali da importare in Italia. Inoltre, è una delle poche società di distribuzione che impiega quattro tecnici specializzati, disponibili 24 ore su 24, an-

che nei giorni festivi... una garanzia di assistenza al cliente. L'attenzione al cliente è rafforzata dal nuovo reparto marketing e grafica, B-Creative, che ottimizza la comunicazione con i clienti attraverso progetti di grafica e web marketing. A Bassan non mancano lungimiranza, ingegno e creatività e, secondo il **direttore commerciale Mirko Fabris**, "abbiamo i 'cervelli' e le idee, senza i quali potremmo solo copiare. Approfittiamo della sua disponibilità e gli chiediamo del rapporto tra l'azienda e il Gruppo Bitburger. Posso descriverlo come una grande storia d'amore, risponde Mirko, e come nelle storie d'amore, a volte ci si lascia e ci si rimette insieme. È stato così anche con il **Gruppo Bitburger**. Qualche anno fa è tornato nel nostro portafoglio con i marchi **Bitburger, Benediktiner, Crew Republic** e, più recentemente, **König Pilsener**, tutti in esclusiva per la provincia di Vicenza. Devo dire", aggiunge, "che abbiamo instaurato un



ottimo rapporto con **Luca Venturi**, direttore vendite Italia del Gruppo Bitburger, siamo felici che con lui al timone vengano rispettati gli accordi commerciali presi; la concessione di König Pils è poi un riconoscimento della storicità della nostra azienda, della serietà del nostro lavoro e di una fiducia reciproca". Dopo queste parole, non ci resta che partire con Mirko Fabris e Luca Ven-



da sx Mara, Antonio e Paola Bassan





da sx Gianni Lanaro, Mirko Fabris, Luca Venturi, Luca Gennaro, Stefano Bassan, Sandro Zago



turi per visitare due clienti di Bassan che offrono ai loro clienti le birre del gruppo birrario Bitburger.

A pochi chilometri da Thiene, arriviamo a **Villaverla**, dove ci fermiamo al **Cafè Hoffmann**, in **via Del Forno Hoffmann 13**. Questo locale è stato fondato 18 anni fa e nel frattempo ha subito diversi cambiamenti, sia per quanto riguarda i proprietari che il modello di offerta, da cocktail bar a bistrot. Oggi si può definire un bar di tendenza che, oltre a cocktail



E poi c'è la rivincita della birra sulle altre bevande, oggi sul bancone ci sono sei birre, tutte di alta qualità, fornite da Bassan che, insieme a Mirko Fabris, ha saputo sostenere l'attuale svolta di Hoffmann, anche grazie alla presenza del rappresentante di zona Gianni Lanaro. Tra tante bollicine spicca la **Bitburger Premium Pils** che, come dice Simone, è *il nostro porto sicuro... la vendiamo a occhi chiusi. Molti la chiedono come aperitivo, ma si può bere in qualsiasi momento della giornata, perché è una Pilsner luppolata*



da sx Simone dell'Hoffmann Cafè, Mirko Fabris, Luca Venturi, Gianni Lanaro

e aperitivi, propone anche un'ottima selezione di birre alla spina e un'offerta gastronomica che ha nella bruschetta il suo fiore all'occhiello. Ne parliamo con Simone, a cui i proprietari hanno affidato la responsabilità di un locale che si avvia al successo. Innanzitutto l'aspetto estetico, lineare, moderno, glamour; poi le bruschette, 100% artigianali, in una varietà di gusti, belle da vedere ma soprattutto buone da mangiare, che insieme a insalate, polpette, panini e tramezzini completano l'offerta di una cucina semplice.





unita a leggerezza ed eleganza. Il suo sapore fresco si sposa bene anche con la nostra gamma di piatti. Un grazie e un in bocca al lupo a Simone e ripartiamo.

La nostra meta è **Santorso**, in **via Garziere 57**, dove, anche se l'insegna dice **Osteria Moderna**, per i locali è il **music bar Dirty Mary**, e sarà il nome che tornerà in auge non solo nella forma ma anche nel contenuto dell'offerta, senza mettere in disparte il patrimonio gastronomico acquisito, quindi **Dirty Mary - Osteria Moderna**. I proprietari hanno deciso di dare al locale un look "contemporaneo", che avrà un forte appeal per i giovani e gli evergreen. La musica si è già fatta sentire in estate con dj set e cover dal vivo, d'ora in poi non più solo un fenomeno stagionale.



Il team commerciale di Bassan se ne è assicurato e, come sappiamo, offre solo birre della migliore qualità. Il gestore ci dice che *da quest'estate ci sono già otto rubinetti, due dei quali dedicati a: Bitburger Premium Pils e Benediktiner Hell, una lager dal colore giallo oro, dalla piacevole dolcezza maltata e dal gusto delicato. Un successo travolgente.* Per Dirty Mary - Osteria Moderna, la stagione autunno-inverno si preannuncia ricca di delizie, birre squisite e tanta musica, un ritorno alle origini per un pubblico che apprezza la qualità.



L'offerta gastronomica è "semplificata" ma comunque molto apprezzata, visto che anche la nuova proposta culinaria è stata oggetto di un test estivo con risultati molto positivi: un mondo di panini, bruschette, club sandwich e molto altro, insomma piatti che uniscono tradizione e modernità, preparati con ingredienti freschi e di qualità. A Santorso c'è voglia di pub e di buone birre da gustare.



da sx Mirko Fabris, Luca Venturi, Sandro Zago



AL BELLO DELLA VITA.


Benediktiner
Weissbier



Prodotta secondo la ricetta originale benedettina
con lievito di Kellerhefe Ettal a Lich/Hesse
dal birrificio privato Jhring-Melchior.

BREWED IN LICH/HESSE FOR
BENEDIKTINER WEISSBRÄU GMBH IN ACCORDANCE
WITH THE ORIGINAL BENEDIKTINER RECIPE.



Il nostro on the road ci ha condotti in Calabria dove abbiamo incontrato una fra le aziende leader della distribuzione privata nel panorama meridionale, GDA Distribuzione di Lamezia Terme che, fra i suoi brand birrai, vanta la bavarese Hofbräuhaus Traunstein. Con GDA e HBT abbiamo fatto visita a: Hostaria delle Memorie a Curinga, Pub 925 a Gizzeria, Lux Home & Garden a Lago.

GDA Distribuzione & Hofbräuhaus Traunstein

di Daniela Morazzoni

Parlare di GDA Distribuzione è parlare di **Silvestro Raso**, colui che l'ha fondata nel 1971 con l'idea di commercializzare esclusivamente prodotti speciali e l'intelligenza di guardare al mercato e anticiparne le tendenze. In breve, GDA Distribuzione ha portato in Calabria, e poi in altre regioni meridionali, prodotti d'eccellenza, distinguendosi nel settore birraio per l'alta qualità dei marchi proposti; l'imprenditorialità di Silvestro Raso è evidente non solo per la capacità selettiva dei prodotti, per l'espansione territoriale, per l'efficiente servizio tecnico, dall'assistenza alla progettazione e realizzazione di impianti di spillatura, per lo staff aziendale che ha saputo formare, ma per aver contribuito a promuovere la cultura della birra realizzando i primi pub e birrerie in tutto il territorio calabrese e, man mano, nelle regioni limitrofe. Alla guida del reparto commerciale troviamo **Giorgio Talarico e Andrea Raso** ed è a loro che chiediamo da quando e perché Hofbräuhaus Traunstein è nella loro gamma brassicola. *Risale a maggio dello scorso anno l'accordo con HBT, ci spiegano, e l'abbiamo voluto perché ha birre straordinarie, di grande qualità e declinate in vari stili, e perché è un'azienda fa-*



miliare, come la nostra. Privilegiamo i rapporti diretti con la proprietà di una birreria, crediamo nel rapporto umano prima che commerciale, vogliamo relazioni di reciproca fiducia: questa è la garanzia di un lavoro che si protrae nel tempo con trasparenza. In HBT abbiamo



da sx Silvestro Raso, Andrea Raso, Maximilian Sailer, proprietario di Hofbräuhaus Traunstein, Richard Hundhammer, Export Italia HBT





trovato tutto questo. Ricchi di queste informazioni, con Silvestro Raso, Giorgio Talarico, Andrea Raso, **Maximilian Sailer**, proprietario di Hofbräuhaus Traunstein, **Richard Hundhammer**, Export Italia HBT, e **Luca Saverino**, responsabile vendite di Enterprise srl, importatore esclusivo di HBT nel nostro Paese, ci siamo messi in viaggio.



da sx Giorgio Talarico, Silvestro Raso, l'oste Salvatore, Maximilian Sailer e Richard Hundhammer



da sx l'oste Salvatore e Luca Saverino Enterprise s.r.l.

consigli utili. Chiedo: quando avete aperto? A dicembre 2019, è la risposta, alle soglie del Covid. Con la tenacia calabrese siamo andati avanti e ora siamo qui, con soddisfazione. E della HBT che mi dici? È bastato assaggiarla per decidere che era perfetta per la Hostaria. Sia la bionda, gustosa e facile da bere, che la bock, particolarmente adatta alle nostre pizze gourmet e alle carni, hanno incontrato il favore del pubblico. La Hostaria delle Memorie è un locale di successo, ancor più lo sarà con la piscina programmata per il suo B&B entro l'anno prossimo.

Prima tappa a **Curinga (CZ), in contrada Feudo**, dove incontriamo Salvatore, "oste", come si definisce, della **Hostaria delle Memorie**, un locale che fa dell'accoglienza e della convivialità il suo punto di forza. Come il nome "memorie" fa capire, qui è vivo il bisogno di ricordare le origini e la vita di un antico borgo medievale, Curinga, le cui tradizioni si ritrovano anche nei sapori, infatti alla Hostaria delle Memorie le preparazioni gastronomiche rispettano, seppur rivisitate, le ricette storiche del territorio. Ci dice Salvatore che i prodotti utilizzati in cucina, come gli ingredienti per le pizze, sono tutti regionali, se possibile di propria produzione o di piccole aziende della zona: territorialità, Km0 e stagionalità sono la guida della Hostaria. Sul banco spiccano due spine HBT, sono la **Fürstentrunk**, birra bionda della festa e la **Maximilian**, una *dunkler bock* dal colore rosso scuro. Chiediamo a Salvatore com'è nato il suo rapporto con GDA, e come mai ha scelto la HBT. Conoscevo, ci spiega, la proprietà di GDA Distribuzione e mentre progettavamo il locale sono stati i primi a darci



da sx Andrea Raso, Maximilian Sailer, Giuseppe Cavaliere, Elisabetta, Silvestro Raso, Giorgio Talarico, Luca Saverino e Richard Hundhammer



Lasciamo Curinga e facciamo rotta verso **Lago (CS)**, dove **in via Padosa** ci fermiamo al **Lux Home & Garden**, nuovo e moderno B&B che si è sviluppato su una vecchia proprietà di famiglia e, recentemente, ha inaugurato un pub ristorante, con pergolato esterno, biergarten e piscina, mentre il primo piano ospita 5 camere ed un appartamento. Parliamo con **Elisabetta Cavaliere** che, con il padre e il fratello, tutti e tre architetti, ha creato questo resort. Il piano terra, ci spiega, offre in un unico spazio tre situazioni: il bar, soprattutto al servizio della piscina, il pub, un irish non tradizionale dal nome Doyles Pub, e il ristorante che propone una cucina europea, dall'Angus irlandese ai wurstel e crauti tedeschi, fino a piatti di mare, come il



lo staff del 925 con Andrea Raso

gambero con il crudo e la punta di formaggio, comunque sempre cibi che ci differenziano da altri locali. Stiamo per chiedere dell'offerta beverage ma Elisabetta ci precede spiegando che da tempo c'è collaborazione tra GDA e suo padre: è lui l'architetto che ha progettato tutti i locali nati su input di GDA. Era naturale rivolgersi a GDA, ci racconta, anche per la vasta gamma di birre che propone; a noi, come alla gente della nostra zona, piace il ceppo birraio tedesco, quando abbiamo gustato la HB Traunstein la scelta è venuta da sé. La qualità è alta, avere alla spina tre stili, ognuno godibile da solo ma ideale anche abbinato al cibo, permette al cliente di scegliere la birra in base alla vivanda ordinata o semplicemente al suo gusto. Abbiamo alla spina la **HBT Helles**, la **HBT Maximilian Dunkler Bock** e la **HBT Weissbier**, un bel ventaglio per un pubblico variegato come il nostro. Ringraziamo Elisabetta per l'ospitalità e ripartiamo.

salumi e formaggi, fritti, sforna ottime pizze alla napoletana. Michele ci tiene a dire che gli ingredienti utilizzati al 925 sono tutti di alta qualità, pertanto si possono sposare solo con birre di altrettanta levatura. Fin dall'apertura il nostro fornitore di fiducia è stato GDA Distribuzione che, non mi perito a dirlo, è il n. 1, dichiara Michele. Ci segue da 6 anni senza averci mai deluso, nel servizio puntuale, nell'assistenza agli impianti e nella presenza dei suoi uomini. Cosa ti ha spinto a scegliere HB Traunstein? Appena GDA l'ha messa in "casa", ci spiega, mi ha chiamato il signor Raso dicendomi di andare a degustarla. Così ho fatto e ne sono rimasto soddisfatto, è un ottimo prodotto. Per il locale ho scelto la **HBT Helles** e la **Maximilian**, birra dal gusto particolare, intenso grazie agli aromi di malto tostato e caramello e a una leggera nota di cioccolato; a me piace molto ed è apprezzata anche dai miei clienti più esigenti. Un'ultima domanda, che tipo di pubblico frequenta il tuo pub? *Incredibile ma vero, per un pub, ma sono le famiglie, sicuramente attratte da un ambiente accogliente e ordinato e dalla proposta pizza, credo anche dalla simpatia del team. In seconda serata, conclude, arriva una clientela più giovane ma anche evergreen... e la HB Traunstein la fa da padrona.*

Ci dirigiamo a **Gizzeria (CZ)**, in **via Cristoforo Colombo 86**, al **Pub 925** dove ad accoglierci c'è Michele che con il fratello e due cugini, anch'essi fratelli, tutti appassionati di birra, nel 2018 hanno deciso di aprire un pub. Lo stile è irish, in caldo legno lavorato, l'offerta gastronomica, oltre alla tipica da pub composta di panini, taglieri di



THE
EATING
OUT
EXPERIENCE
SHOW



beerandfoodattraction.it

ORGANIZZATO DA



CO-LOCATED CON



IN COLLABORAZIONE CON



madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI





BROKEN BONES DISTILLERY

la Distilleria più premiata della Slovenia

Broken Bones è una distilleria familiare artigianale di Lubiana, in Slovenia, che offre una varietà di gin e due firme whisky: massima qualità per distillati nati per incantare i consumatori grazie a profili di gusto e aromi potenti, complessi e sorprendentemente, ma pericolosamente morbidi, accuratamente sviluppati dal maestro distillatore.

Ogni distillato è un mix di ricette tradizionali con un tocco di Slovenia: i gin Broken Bones si distinguono nel sapore per la selezione delle botaniche, alcune raccolte manualmente, nella regione del Carso sloveno, mentre i whisky invecchiano in botti di rovere sloveno, da cui derivano lo speciale tocco floreale. Il design esclusivo della gamma Broken Bones sottolinea l'audacia impenitente della distilleria, voluta dai tre soci, Boštjan Marušič, amministratore delegato, Borut Osojnik, mastro distillatore, e Polona Preskar, responsabile marketing e commerciale, per il piacere di divertirsi nel creare "cose buone".

INTERVISTA A 3, OGNI SOCIO DICE LA SUA... SEMPRE CONDIVISA!

Per capire cosa ha determinato nell'informatico Boštjan, nel professore di filosofia Borut e nella specialist marketing Polona, ognuno ricco di successo nella propria professione, la voglia di creare una distilleria, bisogna chiederlo a loro.

Spiega Polona che Boštjan, suo marito, stanco di aiutare nella vigna ereditata da Polona, aveva coinvolto il cugino Borut nella produzione della birra e poiché in una prima fase produttiva birra e whisky hanno similitudini, avevano dirottato sul whisky. Mettendo a frutto una tradizione familiare di distillazione e numerosi corsi di formazione, Boštjan e Borut sperimentano ricette e producono "a mano" il loro whisky: la distilleria debutta con il whisky nel 2012. Nel 2017 sono pronti a mettere in botte il frutto del loro lavoro che nel 2020, con 3 anni di invecchiamento, diventerà il primo whisky della distilleria. L'unica **distilleria di whisky slovena** e ci teniamo a sottolineare quanto siamo orgogliosi del nostro whisky, creato al 100% da noi.

Credo sia chiaro come sono intrecciate le nostre vite nella distilleria ma soprattutto sottolineo come la combinazione dei nostri



diversi background – filosofia, informatica, marketing – sia parte del segreto che sta dietro la creazione di distillati sloveni squisiti, sorprendenti e audaci.

E il nome Broken Bones, ossa rotte, come vi è venuto in mente?

A volte è il caso che fornisce le idee, l'importante è che siano sempre condivise; sul nome della distilleria non eravamo d'accordo poi la sorte ci ha dato la soluzione. Mentre stavano distillando whisky, Boštjan è scivolato sul pavimento bagnato e si è rotto una gamba, ha fatto diversi giorni di ospedale. Borut, libero da impegni, si è messo a giocare a minigolf con i figli e si è rotto il naso con la mazza. Due ossa rotte in 10 giorni era un segno del destino. Per forza di cose la distilleria è Broken Bones!

Il debutto della Broken Bones Distillery è con il whisky, ma il grande successo, anche internazionale, è arrivato con il gin. Com'è avvenuto questo ampliamento di produzione?

In occasione della Whisky Fair di Londra, nel 2017, dove eravamo andati per confermare la bontà della nostra scelta del legno per la prima botte di whisky, Polona ha scoperto i gin contemporanei.

Essendo un'amante del gin, aveva 2 opzioni: trovarsi un gin che le piacesse o tornare a casa e crearne uno. Abbiamo deciso di creare gin e così nel 2018 è nato il nostro London Dry Gin, il nostro gin caratteristico e anche la base di tutti gli altri nostri gin. Piccante, fresco, un pizzico di dolcezza e ricco di sapore e aroma. Funziona con qualsiasi cocktail e batte sicuramente la vodka nell'Espresso Martini o nel White Russian. Un gin versatile, ma dal carattere forte che si assapora attraverso gli altri componenti. Amiamo creare spirits che ci interessano, che ci piacciono. Il nostro Ljubljana Dragon gin ha l'aggiunta di zenzero, l'Old Tom è addolcito con miele di tiglio, lo Sloe è maturato molto più a lungo di quello tradizionale inglese, il Navy è così pieno di botaniche, che diventa bianco (come l'uzo) in G&T. i nostri gin sono "audaci" ma eleganti!



Cosa caratterizza i vostri gin? Quanto è importante il legame con il territorio?

I nostri gin sono i primi da 60 anni a Lubiana. Siamo la distilleria slovena più premiata, perché ci concentriamo sulla qualità, sui sapori e sugli aromi intensi che amiamo. Ci consideriamo una distilleria di Lubiana: lo sono i soci e lì c'è la sede. Per quanto riguarda il legame con il territorio sloveno, utilizziamo parte dei fiori di ginepro, rosa canina e tiglio della Slovenia e il nostro whisky e brandy vengono invecchiati in botti di rovere sloveno, mentre la vodka viene filtrata proprio attraverso questo legno carbonizzato. Quindi cerchiamo di avere un tocco di Slovenia in ogni singolo spirit che creiamo. Che dire? Abbiamo un approccio diverso a tutti i nostri liquori... e ce lo possiamo permettere perché non dobbiamo dimostrare niente ma solo godere del lavoro che facciamo e della libertà delle nostre scelte. Siamo molto fortunati perché la pensiamo tutti e tre allo stesso modo.



Una birra trappista non è solo uno stile brassicolo, ma un rigoroso disciplinare. Per potersi fregiare del marchio ATP “Authentic Trappist Product”, si devono seguire 3 principi: birra prodotta all’interno di un Monastero trappista, processo produttivo supervisionato direttamente dai monaci, parte dei ricavi devoluto in beneficenza.

La Trappe Dubbel

di Giuditta Nervi

Oggi nel mondo si contano 10 birrifici trappisti, tra questi la prima trappista olandese: **La Trappe**, prodotta nel **Monastero di Nostra Signora di Koningshoeven**, a Berkel-Enschot, nel Brabante.

De Koningshoeven significa *La Fattoria del Re*, perchè così venivano chiamate le cascine di proprietà di re Guglielmo II, sul cui prato fu poi edificato, nel 1881, il monastero in stile neogotico. Nel religioso silenzio monastico i frati trappisti, con amorevole pazienza, conferiscono alla birra artigianale La Trappe il suo carattere inconfondibile. Il loro consiglio è: **“Gustate questa birra come noi l’abbiamo prodotta: con tutta calma”**.

La ricetta monastica impiega esclusivamente ingredienti naturali, come luppolo, malto d’orzo, lievito ed acqua di fonte. Il lievito usato per la fermentazione sviluppa la massima efficacia ad una temperatura di 18-20°C, questo processo viene chiamato *post-fermentazione*. La birra viene imbottigliata con lievito e zucchero, e continua perciò a fermentare nella bottiglia, sviluppando un aroma assolutamente particolare. Il gusto e l’aroma hanno così modo di maturare perfettamente, ed il risultato è eccellente. La Trappe crea birre genuine e artigianali, ma anche rispettose dell’ambiente: l’acqua prelevata dalla sorgente di proprietà è restituita alla natura dopo un trattamento biologico, le materie prime sono acquistate da agricoltori locali e, per evitare gli sprechi, i prodotti residui vengono destinati ad altre produzioni.



Il birrificio trappista La Trappe ha una peculiarità distintiva, ha la gamma di birre trappiste più ampia al mondo: **Witte, Blond, Dubbel, Tripel e Quadrupel**, e proprio la Trappe Quadrupel è la birra che ha dato inizio a questo stile.

In questo numero settembrino della rivista, abbiamo scelto **La Trappe Dubbel** che consideriamo perfetta per iniziare la stagione autunnale.

La Trappe Dubbel, 7% vol., nata da una ricetta risalente al 1884, è una *ale* di colore ambrato scuro, tendente al rubino, con un cappello di schiuma color avorio. Ha un aroma di frutta secca e frutta dolce, con note calde di vaniglia, caramello e cioccolato. Un gusto pieno, corposo che rispecchia in bocca le note profumate, lasciando un piacevole sapore dolce che rimanda a malto, caramello, frutta secca, miele e datteri. Una chiusura pulita ed una buona persistenza caratterizzano la fine del sorso, lasciando un finale leggermente amaro ma morbido. Da servire a 8-12°C per una degustazione ottimale. La Trappe Dubbel è anche ideale compagna di carni grigliate, stufati, formaggi di capra a pasta dura, perfetta con dolci al cucchiaio come crême brûlée e panna cotta.



Die Familienbrauerei aus Bayern

Produciamo la birra secondo la nostra tradizione familiare da quattro generazioni.



PRIVATBRAUEREI SCHWEIGER GMBH & CO. KG

Ebersberger Straße 25 · 85570 Markt Schwaben - Monaco di Baviera · Germania

Telefono: +49 8121 929-29 · +49 176 18121929 · Fax: +49 8121 929-88

E-Mail: sergio.campus@schweiger-bier.de

Distributore in Italia: Bononia Marketing Service s.r.l.

E-Mail: bononia.marketing@live.it

 [privatbrauerei.schweiger](https://www.facebook.com/privatbrauerei.schweiger)

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



www.schweiger-bier.de

Beer Gravity Winter Edition

Un Brindisi alle Feste

Con l'avvicinarsi delle festività natalizie, Beer Gravity è pronta a sorprendervi con un catalogo esclusivo di birre speciali, pensato per rendere questo periodo ancora più magico. Ogni birra selezionata è un omaggio all'arte della produzione birraia, un viaggio attraverso tradizioni secolari e sapori unici che vi faranno scoprire il meglio del panorama birrario mondiale.

Una selezione curata di birre provenienti da prestigiosi birrifici e abbazie d'Europa. Ogni bottiglia racconta una storia di

passione e maestria, realizzata da artigiani che dedicano la loro vita alla creazione di prodotti di alta qualità. Dalle birre belghe, note per le loro complesse note fruttate e speziate, alle robuste stout irlandesi.

Non solo la Birra fa da padrone ma anche l'estetica delle bottiglie riflette l'attenzione al dettaglio che caratterizza il lavoro dei birrifici, rendendo ad ogni prodotto classe e originalità. Come già accennato non mancano le celebri birre monastiche, prodotte nelle storiche ab-





bazie d'Europa. Queste birre, realizzate seguendo antiche ricette e con ingredienti selezionati, offrono un'esperienza di gusto che racchiude secoli di tradizione e spiritualità. Ogni sorso è un tuffo nella storia, un modo per assaporare il lavoro e la devozione di chi le produce.

Con questa selezione Beer Gravity, non propone solo l'opportunità di assaporare birre straordinarie, ma anche di scoprire nuovi abbinamenti e momenti da condividere. Che si tratti di un brindisi durante le feste o di una serata tranquilla a casa, ogni birra è progettata per creare ricordi indimenticabili.

Il catalogo natalizio di Beer Gravity è una celebrazione della qualità e della passione per la birra. Con una selezione che spazia da birre artigianali uniche a classici intramontabili, c'è qualcosa per ogni palato.

Un'occasione di assaporare queste prelibatezze e di rendere il vostro Natale ancora più magico. Immergetevi nel mondo delle birre speciali e lasciatevi conquistare dai sapori inconfondibili selezionati da Beer Gravity!



SCOPRI IL NOSTRO CATALOGO
WINTER EDITION!





Yoichi non è stata solamente la prima distilleria di Nikka, ma anche l'immagine perfetta dello spirito innovativo del fondatore Masataka Taketsuru, il padre del whisky giapponese

Nikka e Yoichi festeggiano 90 anni e rilanciano un whisky iconico

LA STORIA DI NIKKA

Nell'arco degli ultimi cent'anni, il Giappone si è decisamente affermato come uno dei più importanti Paesi produttori di whisky al mondo. La sua storia, almeno in parte, si intreccia a quella di un grande amore, che è riuscito a rivoluzionare due vite e insieme l'intero mondo del whisky.

Siamo nel 1918, e il giovane **Masataka Taketsuru** arriva in Scozia come studente alla facoltà di Chimica; la sua famiglia produce sakè e lui è affascinato dal whisky, che per un giapponese rappresenta un mondo mitico e avvolto dalla leggenda. Il suo sogno è quello di costruire una vera distilleria di whisky in Giappone. Per questo motivo, in parallelo alle lezioni all'Università di Glasgow, Taketsuru fa delle esperienze lavorative in tre distillerie differenti: il suo approccio curioso ed empatico

suscita le simpatie dei maestri distillatori, che gli insegnano volentieri tecniche tramandate da generazioni. Masataka prende appunti preziosi, che diventeranno poi la prima guida giapponese per la produzione di whisky.

Ma non sono solo i segreti della distillazione a far battere il cuore di Masataka: a Glasgow ha conosciuto la giovane **Rita Cowan**, che accetta la sua proposta di matrimonio e lo segue nel suo ritorno in Giappone. Un amore quasi da film, che dieci anni fa ha infatti ispirato la prima serie tv giapponese con una protagonista di origini straniere.

La prima vera esperienza di Masataka è insieme a **Shinjiro Torii**, con cui viene avviata **Suntory**. Alla scadenza del suo contratto decennale decide poi di mettersi in proprio e, con l'aiuto di alcuni soci d'affari, fonda la sua società, **Dai Nippon Kaju**





- poi diventata **Nikka**. Taketsuru apre una **distilleria a Yoichi, sull'isola di Hokkaido**: siamo nel 1934, e questo è il primo passo che porterà Nikka a diventare una delle realtà più affermate e solide nel mondo del whisky.

YOICHI: 90 ANNI PORTATI BENISSIMO

La regione montuosa di Hokkaido vede la neve fino a primavera, respira una brezza marina onnipresente e ha al suo interno alcune pianure - quelle di Ishikari - ricche di torbiere. L'acqua, elemento fondamentale della cultura giapponese e chiave per la produzione del whisky, arriva alla distilleria Yoichi sottoterra. Si tratta insomma davvero di un luogo che ricorda la Scozia, Campbeltown in particolare, dove Taketsuru aveva studiato la produzione di whisky e l'arte del blending.

I primi anni di Yoichi furono duri. La distilleria aprì nel 1934, ma fu soltanto nel 1940 che il primo whisky venne messo in commercio. Mentre aspettava che i suoi nuovi distillati invecchiassero nei magazzini, Taketsuru vendeva succhi di frutta ottenuti da mele locali. All'epoca, la distilleria di Hokkaido era dotata di un solo piccolo alambicco. Oggi ne ha sei: quattro wash still e due spirit still, ma questo non esclude in alcun modo l'utilizzo di metodi di produzione tradizionali.

Gli alambicchi in rame a forma di pera, per esempio, sono ancora alimentati direttamente a carbone alla temperatura di 1000°C - un approccio che è stato abbandonato da tempo in





Scozia. Tuttavia, ancora oggi, il riscaldamento a fuoco diretto è una pratica importante per Yoichi, perché conferisce ai suoi whisky note delicatamente affumicate e un'incredibile ricchezza. Questo stile è **il marchio di fabbrica di Yoichi e di Masataka Taketsuru**. Da vero visionario, il padre del whisky giapponese sperimentò anche lo sviluppo di vari ceppi di lievito e tempi di fermentazione differenti per creare diversi tipi di Single Malt. Sperimentazioni che portarono poi alla nascita di una nuova distilleria, la Miyagikyo, nel 1969.

Nikka mantiene inoltre attivo un laboratorio di artigiani bottai, cosa ormai difficile da trovare altrove nel mondo del whisky, ma che era estremamente cara a Taketsuru, sempre abile nel combinare tradizione e modernità per ottenere la massima qualità possibile.

90 ANNI DI SUCCESSI: LA SERIE DISCOVERY

Ogni anno, dal 2021, Nikka propone un'edizione limitata dei whisky più iconici dalle sue distillerie, Miyagikyo e Yoichi. Una sorta di percorso di avvicinamento al giro di boa dei 90 anni di attività. È la serie Discovery, che ripercorre ed evidenzia le fasi chiave della creazione di whisky straordinari.

La prima edizione è stata dedicata alla **torba**, e ha visto una clamorosa versione di **Yoichi Non-Peated**, che ha rotto con la tradizione decisamente torbata della distilleria. Prodotta esclusivamente a partire da malti non torbati, questa release ha svelato una palette aromatica del tutto diversa da quella solita, evidenziando note maltate, fruttate e speziato. Al contrario Miyagikyo, solitamente delicato e dai toni floreali, si è cimentata nell'imbottigliamento di un single malt torbato.

La seconda edizione, nel 2022, ha esplorato **l'influenza dei lieviti** sui profili aromatici, con la release Yoichi di **Aromatic Yeast** e il suo universo floreale e fruttato.

La terza edizione è stata un omaggio all'arte del blending, con **Nikka The Grain**, frutto di una meticolosa selezione dei migliori distillati provenienti da quattro distillerie Nikka: oltre a Miyagikyo, Nishinomiya che l'ha preceduta (poi chiusa nel 1998), Moji e Satsuma Tsukasa.

Per il 2024, Nikka intende celebrare il 90° anniversario di Yoichi con una nuova release che promette di sorprendere e innovare ancora una volta, valorizzando le tecniche che sono state tramandate nel corso di questi anni.



IL GRANDE RITORNO DI YOICHI 10 Y.O.

Nel febbraio 2001, la rivista Whisky Magazine organizza per la prima volta una degustazione alla cieca. Produttori di tutto il mondo iscrivono al concorso un totale di **293 whisky**, valutati da una giuria di 62 esperti di Edimburgo, Kentucky e Giappone. Un **Single Cask Yoichi di 10 anni** ottiene il punteggio più alto nella categoria dei whisky giapponesi, ma alla fine del concorso emerge che questa espressione ha ottenuto anche il **punteggio complessivo più alto**. Il whisky che ottiene il titolo di Best of the Best non è uno Scotch... ma un whisky giapponese!

Questa release storica, che replica il risultato nel 2008, è sicuramente una delle più note di Yoichi e forse la più iconica. Di grande maturità e morbidezza, Yoichi 10 anni è caratterizzato da una torba delicata, che si fonde in maniera armonica con le sfumature legnose ed erbacee, creando un equilibrio perfetto. Dopo una **lunga pausa nella produzione, durata dal 2015 al 2022** per mancanza di stock, lo Yoichi 10 Y.O. è tornato in grande stile, pronto a ricevere nuovi riconoscimenti.



BROKEN BONES



Unapologetically bold gins from Slovenia!

Oltre 90 premi internazionali dal 2019 sono la migliore conferma che i gin audaci ma pericolosamente morbidi di Broken Bones sono la scelta migliore per qualsiasi cocktail. Provatelo!



G.S. DISTRIBUZIONE ITALIA srl · Tel. +39 06 87 56 46 13
info@gsdistribuzioneitalia.it | www.gsdistribuzioneitalia.it



di Irene Cava

Whisky Cocktail, perchè no?

Abbiamo esplorato nei numeri precedenti le infinite sfaccettature del whisky, scoprendo un distillato tanto complesso quanto versatile. Ora è il momento di metterci alla prova e di sperimentare con le nostre mani! Il whisky è un po' un alchimista: trasforma ogni ingrediente in un'esperienza sensoriale unica. Dai classici intramontabili, che ci riportano ai fasti dei vecchi pub inglesi, ai mix più innovativi e audaci, creati da barman geniali, questo distillato è in grado di sorprendere anche i palati più esigenti. Vi proponiamo 4 drink tra grandi classici con spunti divertenti e dinamici pre-



ti per noi da **Marianna Natale**. Bar manager, lavora presso il **"The Wanderer"** a Rieti come whisky connoisseur dal 2018, anno in cui il whisky bar è stato aperto. Ispirazione al pub nouveau, mescola l'ambiente confortevole di un english pub con ben 250 etichette di whisky a rotazione, alla miscelazione classica e d'avanguardia più autoctona.

Come diceva il grande Winston Churchill: 'Il whisky è la soluzione a tutti i problemi... e se non è la soluzione, allora è il problema'. Ma a noi piace pensare che il whisky sia sempre la soluzione, soprattutto quando si tratta di un buon cocktail!



OLD FASHIONED MORA E BANANA

60 ml bourbon infuso alla mora e banana
zucchero di cocco
1 dash Rabarbaro bitter
3 dash Angostura bitter
Garnish: Banana essicata
Bicchiere: Tumbler basso



BUBBLE ROY

30 ml monkey shoulder/ blended whisky
45 ml Carpano vermouth rosso infuso al limone
3 dash Angostura bitter
Fill acqua tonica
Garnish: Amarena e peel di limone
Bicchiere: Collins



SAZERAC BURRO E MARMELLATA

30 ml Vecchia Romagna tre botti/brandy
30 ml Jim beam Rye whiskey
Infusione alla marmellata di fragole di whiskey e brandy
Tecnica fat wash in burro salato
Mezza zolletta Zucchero bianco
2 dash Angostura
2 dash bitter al rabarbaro
Garnish: Cucchiaino di marmellata di fragole
Bicchiere: Tumbler basso



MELA N3

50 ml Bushmills/ irish whiskey infuso mela e tiglio
15 ml fake lime
15 ml sciroppo zucchero
Fill ginger ale
Garnish: Mela fresca
Bicchiere: Collins



Bandito

4133
5000

Product design personalizzato: le soluzioni creative di Giromari horeca

Riduttiva e fuorviante è la visione del settore horeca come un comparto in cui le ispirazioni e le tendenze sembrano guidate da un design standardizzato, indipendentemente che si parli di strutture ricettive, ristoranti o locali. Sì, perché l'acronimo *horeca* racchiude 3 mondi (Hotellerie, Restaurant e Café) che confinano, si ispirano a vicenda fino a contaminarsi, ma che mantengono una propria identità, indispensabile per emergere e distinguersi in un mercato sempre più competitivo. Nulla è più frustrante per un imprenditore horeca di investire in un concept che non risponde alle esigenze del proprio pubblico o che non riflette l'identità del proprio brand. Si rischia di perdere at-

trattività e di rimanere intrappolati in un'offerta fuori mercato.

Daxi Sliding Desk: L'evoluzione mobile del banco bar di Giromari horeca

Ne abbiamo parlato sulla nostra rivista n.2, Giromari horeca è un'industria creativa marchigiana non nuova alle sfide e che in piena pandemia ha ideato e realizzato Daxi Sliding Desk: il bancone su ruote che va incontro ai clienti.

Daxi Sliding Desk amplia le possibilità di business.

Nel "salvare" *il rito dell'aperitivo* durante il periodo buio in cui i locali al chiuso erano banditi, il Daxi si è dimostrato essere anche un'ottima opportunità di business. A locali, ristoranti ed hotel, ha infatti offerto il vantaggio di diventare dinamici e versatili, moltiplicando il ventaglio della propria offerta, senza l'impegno di grandi investimenti economici. Immaginate un lounge bar che si trasforma in una raffinata gelateria, una birreria che diventa il palcoscenico perfetto per spettacoli di show cooking. E ancora, un ristorante che sfrutta il suo accogliente dehor trasformandolo in una pista da ballo, ani-

mata dal rhythm and blues del Daxi nella versione music station.

Nuove opportunità per il settore horeca: le soluzioni Giromari

Giromari ha sperimentato già dalla sua decennale esperienza negli allestimenti scenografici per il retail, che per comunicare valore il segreto è meravigliare e creare un coinvolgimento emotivo.

Un product design personalizzato imprime nella mente del cliente l'immagine del brand, creando un legame solido e duraturo. Abbiamo chiesto a Raffaele Bastianoni, CEO di Giromari, di raccontarci in poche parole la filosofia di Giromari: "*Product design personalizzato, qualità e know how made in Italy, tecnologia delle lavorazioni e cura dei dettagli*", è stata la sua risposta. "*Ogni oggetto sviluppato da un concept originale e creativo, realizzato su misura, curato poi nei minimi dettagli e nelle finiture, contribuisce a definire l'immagine e il valore di un brand, che sia un locale di tendenza, un ristorante esclusivo o un hotel di prestigio*".

Con questa filosofia, competenza e soluzioni creative, Giromari offre nuove opportunità a tutti gli operatori del mondo horeca.



daxi
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





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

13 VOLTE FORTE

Dal 9 all'11 agosto, a Pietrasanta, Festa del Birrificio del Forte per i suoi 13 anni! Insieme alla proposta varia e interessante di cibo dei food truck, in assaggio alla spina c'erano tutte le birre artigianali del Birrificio, inclusa **la birra della festa**, la **13 volte Forte**, appositamente pensata e prodotta per l'occasione in **collaborazione** con il birrificio **Hilltop Brewery** di Viterbo.

Si tratta di una birra in stile *Dark Mild*, con sentori di caramello, cereale tostato, frutta secca e cioccolato, oltre a profumi boschivi (corteccia, liquirizia) e fogliacei (tabacco). Dal bel colore mogano velato, all'assaggio presenta una gasatura e un amaro contenuti, il finale è piacevolmente morbido in bocca. Grado alcolico: 2,9% vol.



SILKY WAY, L'ULTIMA NATA DAL PROGETTO "WONDERCRAFT" DI VETRA

Prosegue il progetto "Wondercraft" di Vetra, la collezione di birre speciali one-shot realizzate in collaborazione con birrifici nazionali e internazionali e Mørm Brewers. **Silky Way** è l'ultima birra inedita **ideata con il birrificio di Pechino Jing-A**, un viaggio alla scoperta dell'Estremo Oriente. **Silky Way** è una fruited sour con grado alcolico 4,5% che prende ispirazione dagli antichi fermentati. La sua anima fruttata nasce dal melograno, tipico del Medio Oriente, e dalle more, richiamo ai banchi da seta. Fresca e al contempo intensamente aromatica, grazie alla presenza del tè verde, rappresenta la meta finale di questo percorso sensoriale. Sulla nuova ricetta ecco il commento di **Stefano Simonelli, Head Brewer di Vetra**: *Un'avventura alla ricerca di sapori capaci di raccontare una storia millenaria: quella della Via della Seta, un percorso di oltre 2.500 anni che abbiamo deciso di evocare attraverso gusti e profumi unici. Non è solo una birra, è un viaggio nel tempo che abbiamo creato lavorando insieme al birrificio Jing-A unendo idee, cultura e conoscenze per un risultato sorprendente.*

BELGIAN ALE CON GRANI ANTICHI

Da **Birrificio della Granda** giungono nuove *Limited Edition*, birre speciali dei migliori stili tradizionali, rivisitati con delle collaborazioni tutte italiane. L'ultima è una *Ale Dorata* di 6% vol., realizzata in collaborazione con **Podere Stuard**. Una Belgian Ale raffinata, con sottili sentori fenolici da lievito belga e una delicata nota di grani antichi. Rispetta lo stile tradizionale belga ma con un tocco innovativo di frumento, per un equilibrio perfetto tra tradizione e modernità



BIRRONE LANCIA DRACULA

Altra novità da **Birrone**, una APA ad alta fermentazione da 4.8% con un bouquet di luppoli che ci fa *morire di piacere*. Sempre sull'onda delle birre facili da bere, a bassa gradazione, ma allo stesso tempo che regalano sensazioni intense e piacevoli unite a profumi inebrianti, **Dracula** è così buona che perfino il famoso vampiro cambia gusti e si dedica alla birra per mantenersi giovane.

Una birra da bere in compagnia, in quantità, che disseta con piacere... Forever and Ever!



BALADIN OPEN 2024 HAY APA100% ITALIANA

La nuova birra artigianale **Open 2024** è nata dall'idea, condivisa da Teo e Palli (Paolo Fontana, head brewmaster Baladin) con Americo Morelli, vincitore del campionato italiano di home-brewing 2023, di creare una HAY (fieno) APA, fresca, profumata di fiori, utilizzando esclusivamente materie prime italiane e le erbe dell'area piobezese dove ha sede il birrificio. **Open 2024** sarà la birra che rappresenterà nei locali Baladin la linea omonima per tutto il 2024 e fino a luglio 2025 (salvo esaurimento scorte). Confezionata in fusto e in un numero estremamente limitato di lattine che –anticipazione – si potranno trovare anche nel prossimo calendario dell'Avvento... Ringraziamo Americo per aver accettato di lavorare su questo progetto e MoBi (Movimento Birrario Italiano) per l'organizzazione di questo splendido campionato ricco di appassionati sempre più bravi a produrre birra a casa.

Scheda Birra: colore giallo paglierino, schiuma bianca e persistente. Al naso, delicate note erbacee, di luppolo e miele millefiori. In bocca si ritrova la nota mielosa associata ad un corpo leggero e che lascia una piacevole sensazione delicatamente erbacea. 6% vol. F.to: lattina 33cl con apertura totale.

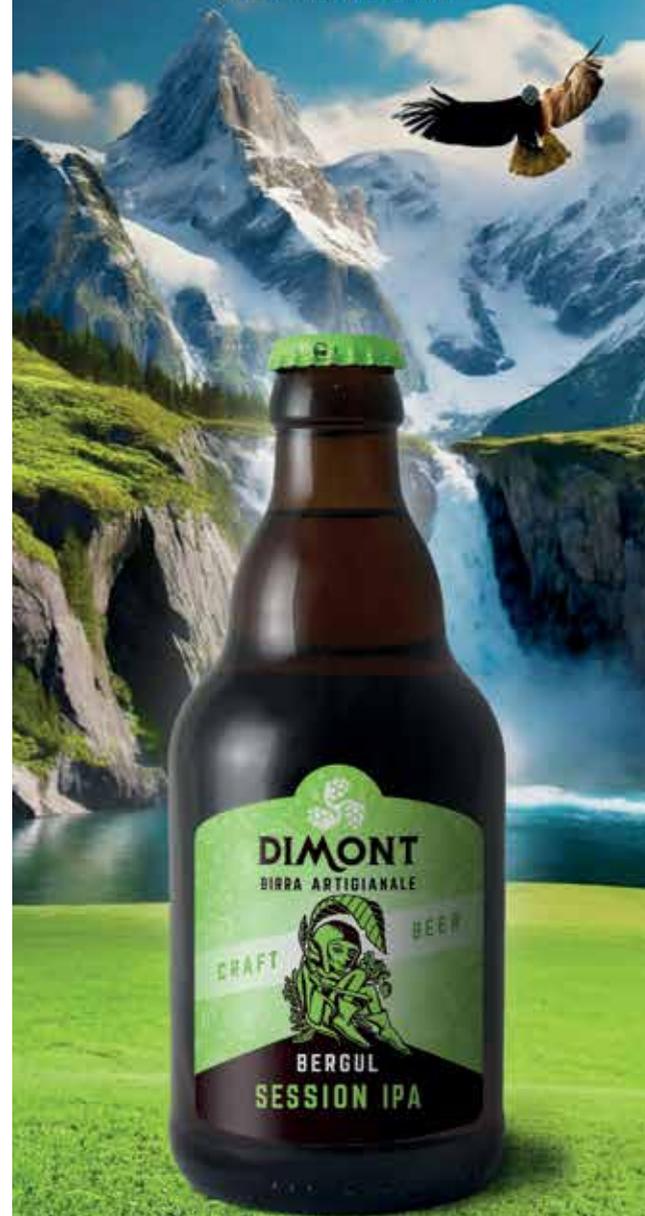


INFO@VDGLASS.IT - WWW.VDGLASS.IT

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA AD ALTA BEVIBILITÀ



DIMONT
BIRRIFICIO ARTIGIANALE
Arta Terme, Udine
www.birradimont.com



GLUTEN FREE



DA CHIANTI BREW FIGHTERS

Arriva **La Civetta**, una birra piccante, facile da bere e divertente



da gustare, una *Coffee Stout* con habanero e muscovado, di 5% alc. La voglia di sperimentare questa volta ha condotto gli amici di Radda in Chianti a utilizzare un ingrediente per loro nuovo: il peperoncino. Hanno pensato quindi di aggiungerlo a una stout, e integrarlo con uno specialty coffee: *assaggiando varie*

arabiche insieme al nostro vate Renaud di Pacamara Coffee Lab, il monorigine del Nicaragua "San Juan del Rio Coco" ci ha colpito per il suo aroma curioso di peperone verde, cioccolato e nocciola, che va a dare continuità in bocca a ciò che l'aroma regalava. L'aggiunta di zucchero muscovado vuole andare a completare il profilo aromatico regalando gentili sfumature di liquirizia.

Un altro animale... pardon, un'altra birra: **La Pantera**, decisamente la birra più stravagante realizzata fino a questo momento. Lamponi, vaniglia, limone gli ingredienti aggiunti a questa *micro IPA* di 3,5% alc., luppolata a dovere con Citra e Centennial. La sua spiccata eccentricità si nota già dal colore, un bel rosa intenso dovuto alla massiccia quantità di lamponi utilizzati, che sia in aroma sia al gusto creano sfumature divertenti abbinandosi ai luppoli selezionati, alla vaniglia e al limone per una birra leggera e rinfrescante che veramente sorprende a ogni sorso.



BIRRA SETTETESTE NEL NUOVO BIERGARTEN DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Rigoni di Asiago, azienda leader nel comparto biologico, annuncia il lancio della **Birra SetteTeste** con l'apertura del nuovo BierGarten a Canove di Roana presso l'azienda agricola Bisele, un'azienda agricola sperimentale ed innovativa per la coltivazione biologica di montagna.

La birra SetteTeste, nata dall'incontro tra l'esperienza e la passione del territorio di Rigoni di Asiago e le competenze agronomiche dell'azienda agricola Bisele, è un'artigianale BIO di puro malto, 100% naturale, una *Blonde* ricca di profumi freschi e armonici, di colore oro tendente all'ambrato, opalescente perché non filtrata, dal gusto pieno grazie all'attenta e lenta fermentazione. Prodotta anche con ingredienti dell'Altopiano di Asiago a Km0 e impatto di CO2 bassissimo, come l'orzo e il luppolo dell'azienda agricola Bisele e l'acqua della Val Renzola, è una birra briosa, con un perlage leggero, una schiuma fine e non troppo persistente e grado alcolico 5% vol.



EUGINIO

UN GIN
RIVOLUZIONARIO
ordinato su:
www.terrediconfine.it





VIOLA

Fermentano progetti al Birrificio Agricolo 2 Sorelle

Il **Birrificio Agricolo 2 Sorelle** ha la sua invidiabile location a Santo Stefano Belbo, in un antico cascinale realizzato in pietra di Langa, completamente ristrutturato. Nei terreni adiacenti sono impiantati circa 5 ettari di vigneto, soprattutto Moscato Bianco, ma sono disponibili altrettanti terreni da adibire a seminativo... e da lì l'idea: coltivare orzo destinato alla maltazione e alla successiva produzione di birra. Proprietarie dell'azienda sono le sorelle Federica ed Elisa Toso, figlie di Gianfranco Toso, titolare dell'omonima cantina di Cossano Belbo, conosciuta e rinomata per la produzione di vini tipici, vermouth e spumanti.

Nel 2013 si seminano per la prima volta un paio di ettari a orzo e nel 2014 il birrificio brassa i primi lotti di **Sister Ale** (allora detta *2 Sorelle Agricola Bionda*), una *saison* secca e fruttata prodotta come da



tradizione belga. Le *saison*, o *farmhouse ale*, rappresentano un po' il simbolo dei birrifici agricoli, in quanto sono uno stile birrario nato in Belgio con la duplice funzione di occupare i braccianti nel periodo invernale in cui c'era meno lavoro in agricoltura e successivamente dar loro ristoro durante le calde giornate estive di lavoro nei campi.

Nel corso dei 10 anni seguenti, il Birrificio Agricolo 2 Sorelle vive cambiamenti e novità. Innanzitutto, si è ampliata la gamma di birre prodotte fino ad arrivare a 6 tipologie alle quali si aggiunge la **Enkir**, prodotta in collaborazione con il **Mulino Marino** ubicato nel vicino comune di Cossano Belbo, brassando malto d'orzo in unione con il farro monococco,

conosciuto appunto come Enkir. Inoltre, dato che circa 1 ettaro dei terreni adiacenti al cascinale sono stati destinati alla coltivazione del luppolo, si è provveduto ad acquistare un grosso appezzamento di terreno, circa una ventina di ettari, da destinare alla coltivazione dell'orzo.

Negli ultimi due anni, si sta inoltre realizzando una nuova ala in previsione di spostare i locali produttivi e lasciare spazio a nuovi progetti tra le antiche mura di pietra del cascinale.

Tra i nuovi progetti, a fine 2019 prende piede una nuova ambiziosa idea: creare un **Whisky Italiano** prodotto localmente e affinato nelle Langhe. Le sorelle, quindi, con il supporto della famiglia, da sempre esperta nel settore del beverage, e del birraio Pietro Terrasi, appassionato nella ricerca e nell'utilizzo di nuovi cereali e di fermentazioni, studiano le ricette per le produzioni dei loro

wash, ovvero i fermentati da destinare alla distillazione e al successivo invecchiamento in botti di legno affinché il prodotto ottenuto possa essere definito whisky. Il progetto prevede di seguire due diversi filoni, ovvero produrre mosti torbati, in quanto i whisky che se ne ottengono sono spesso i più richiesti da parte degli appassionati, ma data l'impossibilità di avere un malto torbato italiano, si decide di produrre anche dei wash non torbati ottenuti da 100% malto d'orzo italiano, piemontese in particolare, in quanto proveniente dall'orzo coltivato negli appezzamenti dell'azienda agricola. Si distillano i primi wash, che vengono messi in invecchiamento nella bottaia ubicata al di sotto del birrifico nell'estate 2022. Al termine del periodo minimo di invecchiamento di 3 anni, a luglio 2025, potranno essere imbottigliati i primi lotti di **whisky Spirito delle Langhe**.



Nel frattempo godiamoci il finissimo **Peters Hopfen BierBrand**, un'acquavite di birra ottenuta dalla distillazione della birra Special, una bionda ispirata alle Strong Belgian Ale. Prodotto in alambicchi di rame a bagnomaria ed affinato per lungo periodo in vasche d'acciaio, Peters Hopfen BierBrand si presenta cristallino nell'aspetto come da tradizione tedesca. Ha un profumo intenso ed avvolgente con una forte riconoscibilità della birra di provenienza. Il sapore è morbido, il corpo rotondo e le sensazioni di frutta e fiori permangono in bocca con un retrogusto persistente e piacevole. Ha grado alcolico di 38% vol. e si presenta in bottiglia da 50 cl custodita in un elegante astuccio. Ottimo anche come idea regalo!

BIRRE ARTIGIANALI

PETERS HOPFEN

BIERBRAND

Finissimo distillato di **BIRRA AGRICOLA** ottenuto dalla nostra

SPECIAL

BELGIAN STRONG ALE

prodotta nel  delle Langhe



2 SORELLE

BIRRA AGRICOLA

  2sorelle.it

I miei primi 20 anni

Intervista a Cesare Gualdoni di Birra OV

Il colpo di fulmine può fornire un'iniziale scintilla, ma è ciò che accade dopo che determina il destino di questa sensazione irrazionale, e il dopo è fatto di impegno, conoscenza, volontà... e solo un'autentica passione trasforma l'irrazionale attrazione del momento in un successo duraturo. È con questo apparentemente assurdo paragone che si spiega l'amore all'improvviso di Cesare Gualdoni per la birra. È stato bello sentirsi raccontare gli inizi di una carriera da colui che si può considerare fra i pionieri dello sviluppo della birra artigianale in Italia. *Non che per me la birra fosse un'illustre sconosciuta, ci dice Cesare, l'avevo soprattutto apprezzata in viaggi di lavoro in Germania ma è stata l'idea di un amico di andare a passare la serata in un "localino" dove si faceva la birra a far scattare in me un'emozione travolgente.*

Che locale era? chiedo incuriosita da tanta reazione chimica. *Era il Birrificio Italiano, risponde Cesare... e qui si spiega la passione per la birra artigianale.*

Da quel momento Cesare inizia a studiare come si produce la birra, a visitare i pochi birrifici artigianali di quegli anni (1996-2000), a brassare come homebrewer... ma lavorare come odontotecnico e fare birra a tempo perso non è da lui. Così inizia a valutare di lasciare il lavoro e aprire un microbirrificio. A tal proposito ci racconta un aneddoto emblematico della legislazione sulla "birra artigianale" anni '90.

Ho chiamato l'ufficio tecnico di finanza per prendere un appuntamento che mi spiegasse quali passi compiere, come procedere; la risposta è stata: vai sicuro, è un casino.

Non si è certo scoraggiato, acquista un piccolo impianto da un artigiano, affitta un capannone da 100mq e fonda il Birrificio L'Orso Verde. Le sue prime produzioni sono di 200 litri a cotta... nel giro di 3 anni, da solo, produce 250 hl l'anno. Come hai fatto da solo? *Quando c'è passione ti impegni, studi, produci, e a fine giornata carichi e vai a consegnare. Ho portato le mie prime birre in un locale che è ancora oggi cliente, l'unico atto commerciale della mia vita. Sarà stata*

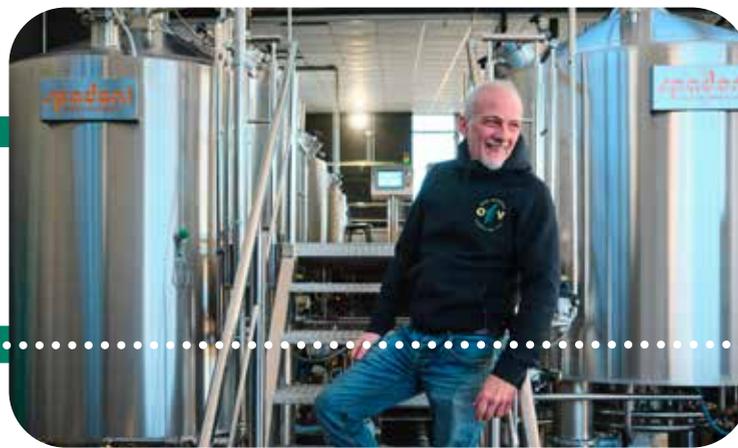




la bontà della birra, unita al fattore C e al passaparola, la produzione aumentava e le mie birre piacevano. Per fare buone birre ci vogliono due cose, passione e competenza, e la passione ti spinge ad approfondire, sperimentare, confrontarti. E prosegue: *confrontarsi, aiutarsi, è stata la caratteristica dei primi tempi del movimento artigianale, che bel periodo! Oggi questo spirito lo ritroviamo nelle birre collaborative, è bello andare a vedere come lavora un collega o far vedere come lavori tu. Con il confronto si cresce, possiamo essere concorrenti ma prima di tutto siamo colleghi.*

Il Birrificio L'Orso Verde cresce con il lavoro di Cesare che, finalmente, decide di far entrare un socio. *I ruoli, spiega Cesare, sono stati subito chiari, io amo fare birra ma non sono portato per la vendita e per l'immagine, devo dire che le mie prime etichette erano bruttine. Il mio socio aveva capacità commerciale e così l'Orso Verde ha continuato a crescere, brassando numerose birre di successo.*

Più si cresce e più si ha bisogno di spazio e di capitali, così Cesare con il suo Orso Verde inizia un percorso di cambiamenti e ristrutturazioni. Amplia la società, cambia sede e, per dirla in breve, l'Orso cambia pelle. In primis il nome, Birra OV, e il logo, un Orso Verde eretto, emblemi di un brand che punta ad un mercato moderno, attento all'immagine, ma con un claim che rispetta il suo passato, "birra artigianale indomita dal 2004". Il cambiamento alle soglie del 2020 è in corso, si fanno operazioni di marketing, si progettano nuovi formati e packaging, ciò che non cambia è la qualità senza compromessi che caratterizza la personalità del suo fondatore: le birre continuano ad essere artigianalmente vere



e soprattutto buone. Cesare, se dovessi fare un bilancio di questi 20 anni, che mi diresti?

I primi anni sono i più belli, anche se sei sconosciuto e squattrinato, poi piano piano evolvi e cresci e con te crescono anche i problemi. La pandemia ci ha colto nel momento di una importante riorganizzazione, per questo l'abbiamo sofferta forse più di altri. È stata una gran botta, ne siamo usciti, ancora con qualche ammaccatura, ma con grandi prospettive. Uno stabilimento nuovo, più funzionale e con impianti ad alta tecnologia, molta più produzione ed un sistema distributivo affidato a concessionari sul territorio. Oggi Birra OV è presente in tutta Italia con un'offerta di 22 tipologie brassicole, di alta qualità, proposte con cura dell'immagine, grafica accattivante, diversi formati, dalla lattina alla bottiglia "elegante" per la ristorazione, così da soddisfare tutti i gusti del consumatore in ogni momento della giornata... un bel portfolio per un distributore beverage!

Cesare, un'ultima domanda. Cos'è per te la birra?

Per me la birra è un'emozione, annusare, assaggiare, sentire cosa mi dà al palato, cosa mi rimanda, è un'emozione sensoriale; se invece la inquadro nel sociale, la birra è la bevanda che ti fa parlare anche con chi non conosci, e non perché sei ubriaco ma perché la birra è informale, ti apre agli altri, è condivisione, è la bevanda conviviale per eccellenza.

INDOMITI FEST, 20 ANNI DI BIRRA OV
18/19/20 OTTOBRE - FESTA IN BIRRIFICIO
con presentazione nuova birra
Via Magenta 55 - Busto Arsizio



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

Una realtà in continua espansione che non teme la crisi dell'anidride carbonica nell'industria alimentare.

Julia Gas Srl

Julia Gas Srl opera da più di 35 anni nella vendita e distribuzione di Gas Tecnici ed Alimentari per il settore Food & Beverage e non solo. Dispone di 4 filling stations in tutta Italia con serbatoi ed impianti di proprietà. Per i gas strategici, grazie ad approvvigionamenti esteri svincolati dalle solite multinazionali, è in grado di fornire qualsiasi gas compresso e liquido refrigerato con le proprie cisterne mobili. L'acquisizione di aziende dello stesso settore e la cooperazione di tre società (Julia Gas, Julia Trans per i trasporti e Adriatica Collaudi per il collaudo delle bombole stesse) ha determinato la crescita sul territorio nazionale, isole comprese, ed il conseguente servizio di qualità in tempi brevi.

I principali **gas alimentari** utilizzati nell'**industria Food and Beverage** sono anidride carbonica, azoto, argon e ossigeno, che permettono di conservare le qualità organolettiche dei prodotti, allungare la shelf life e quindi migliorare la vendibilità dei prodotti.

La CO₂ è usata in diversi ambiti nel settore alimentare, in forma gassosa o liquida o solida; l'utilizzo più noto è per la **produzione di bevande gassate** (acqua frizzante, bibite, birra, ecc.), ma ce ne sono molti altri. Uno dei principali è il **confezionamento in atmosfera protettiva**, un processo che allunga la vita dei prodotti alimentari eliminando l'aria all'interno della confezione e sostituendola con un gas o una miscela di gas. Altro ambito è la **surgelazione** o quello della **termoregolazione degli impasti alimentari**. In quest'ultimo caso l'anidride carbonica (additivo alimentare E290) è introdotta direttamente, entrando in contatto con gli alimenti e gli ingredienti presenti nel mixer, in forma solida come ghiaccio secco o come neve carbonica da CO₂ liquida. Infatti, le basse temperature rallentano il deterioramento de-

gli alimenti e ne consentono una più lunga conservazione. L'anidride carbonica solida (ghiaccio secco) viene inoltre utilizzata per il **trasporto di alimenti deperibili**: raggiungendo i -78,5°C, consente di mantenere a lungo le basse temperature.

Negli ultimi mesi si è molto parlato di "crisi dell'anidride carbonica", che sta causando difficoltà ai produttori di bevande gassate e, in generale, a tutta l'industria alimentare. A far scarseggiare la CO₂ è l'esaurimento delle scorte dei produttori che, causa l'aumento del costo dell'energia, hanno rallentato, se non bloccato, la produzione di biossido di carbonio: in questo momento produrre CO₂ è antieconomico. Gli aumenti dei costi dell'energia e dei trasporti incidono pesantemente sulla disponibilità dei prodotti, se poi si aggiunge l'impennata dei prezzi delle materie prime e il rincaro degli imballaggi, si spiegano rallentamenti e danni alle aziende coinvolte. **Julia Gas Srl**, nonostante le difficoltà appena descritte, grazie a una vasta rete di collegamenti e accordi nazionali ed internazionali, questa estate **ha rifornito regolarmente in tutta Italia i clienti**, piccole aziende e multinazionali che utilizzano la CO₂ alimentare.



ATTREZZATURE

*Tra Tutte le Suocere...
mi è capitata la migliore!*

**IN LAW
MOTHER**



PRIMATOR

We brew our beer with love

 **SAN GEMINIANO**

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

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

info@sangeminiano.it
www.sangeminiano.it



INDIA PALE LAGER



Seminario

Beer and Sales Communicator

di Danilo Piperi

Questo corso, rivolto a tutti gli ambasciatori della birra, biersommelier, master of beer ed anche alla forza vendita di distributori beverage, è una perfetta simbiosi fra i due mondi della comunicazione e della birra.

In questo articolo ci soffermiamo sul corso di 5 giorni rivolto agli agenti di commercio di aziende di distribuzione, che è così articolato: 2 giorni dedicati alla corretta descrizione della birra, alla sua analisi sensoriale, all'approfondimento degli stili birrai più importanti con degustazioni, know how di base e metodi di servizio; 3 giorni dedicati al saper parlare in pubblico e comunicare per vendere. Il corso può essere anche eseguito "in house" per forze vendite, personale del marketing, etc.

I Docenti

Mauro Foltran sviluppa la propria esperienza nel settore delle bevande dal 1992, dapprima come consulente esterno per importanti aziende di distribuzione e produzione, successivamente come responsabile commerciale in un'unità Partesa e poi, con lo stesso ruolo per 3 anni e mezzo, in CDA (Consorzio Distributori Alimentari). Dal 2005 dirige la propria società, Human Capital Service Formazione, che, tra le varie aree formative, svolge seminari in area vendite. Dal 2019 collabora con Doemens.

Stefan Grauvogl di Arte-Bier è responsabile per la formazione di Ambasciatori di birra, Biersommelier e Master of Beer in Italia per conto della rinomata accademia Doemens di Monaco di Baviera. Inoltre, è area sales manager della Kaspar Schulz in Italia.



Il venditore e l'esperto di birra si trovano spesso nella situazione di dover presentarsi davanti ad un vasto pubblico o clienti. Per svolgere una performance perfetta, non è sufficiente solo la conoscenza della birra.

Oltre alla buona preparazione, il venditore deve saper parlare in modo naturale, sciolto, ed essere capace di affrontare anche situazioni difficili. In questo seminario, Mauro Foltran spiega ai partecipanti come essere efficaci e motivanti nella presentazione e vendita della birra, integrando la capacità tecnica di esposizione alla comunicazione persuasiva, in funzione della negoziazione commerciale con i clienti.

Stefan Grauvogl, invece, delinea la corretta sequenza per una perfetta e professionale presentazione della birra, così da avere maggiore autorevolezza durante la vendita, anche al cospetto di interlocutori esperti e clienti.

Non è difficile capire l'utilità e l'importanza di questo seminario per chi, come agente di commercio o azienda di distribuzione, opera nel mercato della birra, sempre più competitivo e con



un consumatore sempre più esigente e ben informato. Oggi il venditore non può essere l'*imbonitore* del tempo che fu, né può essere solo un raccogliitore di ordini ma deve essere, o diventare, un consulente. Al venditore si chiede di conoscere perfettamente i prodotti, nello specifico le birre che propone, il loro modello di servizio e il possibile abbinamento con il cibo, non solo, è di sua competenza conoscere l'organizzazione standard delle varie tipologie di locale, avere nozioni di mktg&communication, saper fare il cost menu, anche entrare nel merito dell'economia del locale... questo è il venditore moderno... un consulente a tutti gli effetti.

Titoli e pronunce errate come "Elles" o "Waiss", peggio ancora "bionda beverina" e "una doppio malto", descrizioni inappropriate delle birre e strategie del tipo "quanti cartoni devo scrivere" appartengono, si spera, al passato, di certo non hanno più alcun valore in un'azienda strutturata in modo professionale al giorno d'oggi.

Per questo Doemens, partner importante dell'industria delle bevande da 130 anni e osservatore attento del mercato, ha collaborato con Human Capital Service Formazione per creare un



seminario interdisciplinare per il mercato della birra, in grado di rispondere alle tante sfide odierne. Se si considera che solo il 10% circa di tutti i venditori procede secondo uno schema di vendita definito, si capisce subito che ci sono ancora **molte opportunità**, soprattutto nel settore dell'Horeca, che potrebbero essere **realizzate da un team di vendita ben formato**.

Il Beer & Sales Communicator unisce la simbiosi tra vendita attiva e strategica e linguaggio corretto e accademico. È questa combinazione che distingue le aziende sul mercato e prepara bene il team di vendita per il mercato futuro.

BEERmyLOVER

Join the exhibition

22.23.24

novembre 2024

BRIXIA FORUM - Brescia

MOLTO PIÙ DI UNA FIERA: UN'ESPERIENZA DEDICATA A FOODIES, HOMEBREWERS E AMANTI DELLA BIRRA E DEL BUON CIBO.

A NEW
**BEER
& FOOD
EXPERIENCE**



BEER
my
LOVER

📍 [bmlbeermylover](https://www.instagram.com/bmlbeermylover) 📌 [BML BEERmyLOVER](https://www.facebook.com/BMLBEERmyLOVER)
info@beermylover.it • [beermylover.it](https://www.beermylover.it)

Non solo colazione, break e post-pranzo: la bevanda più amata dagli italiani tiene banco anche al momento dell'aperitivo e del dopo cena grazie alla diffusione dei cocktail al caffè, dove le sue note aromatiche si sposano alla perfezione con distillati, bibite e succhi di frutta. Le esclusive ricette di Francesco Sanapo, pluripremiato campione barista e assaggiatore, per Consorzio Promozione Caffè.

Coffee mixology:

il caffè è il protagonista dei cocktail per l'estate... e non solo

Per molto tempo ci sono state solo ed esclusivamente le tazzine in ceramica, poi sono arrivate quelle più moderne in vetro. E oggi?

Ora il caffè ha conquistato anche i più eleganti bicchieri, calici e mug da cocktail grazie alla **"coffee mixology"**, dove diventa ingrediente di drink innovativi e dai sapori inaspettati. Una tendenza che, da passione di nicchia, è diventata una specialità sempre più nota anche in Italia, dove nascono ogni giorno **nuovi cocktail in cui l'aroma del caffè si unisce alle note di distillati, succhi di frutta e bibite**, nelle varianti alcoliche e non.

Il successo di questi drink sta guidando il caffè verso nuove fasce orarie come **l'aperitivo e l'after dinner**, durante le quali la richiesta di "coffee-tail", cioè di cocktail al caffè, è in forte crescita, soprattutto da parte dei più giovani e in un periodo come l'estate in cui le temperature possono scoraggiare il consumo di bevande calde. *"Il caffè continua a stupirci per la sua capacità di rinnovarsi attraverso nuove modalità di consumo, capaci di*

attirare anche le nuove generazioni, senza però perdere un forte legame con il concetto di italianità", dichiara **Michele**

Monzini, Presidente di Consorzio Promozione Caffè.

Caffè. *"Come emerge dalla nostra ricerca **"Se è italiano... si sente!***

- Gli italiani e il caffè" (indagine

condotta da AstraRicerche per il Consorzio Promozione Caffè ad aprile 2024 su un campione di 1.001 intervistati 18-65enni statisticamente rappresentativi della popolazione), *per il 91,3% degli italiani il caffè è straordinario perché unisce la tradizione dei metodi più antichi all'innovazione di nuove modalità di prepararlo e gustarlo, come appunto i drink a base di caffè. Che sia la colazione o l'aperitivo, il caffè è sempre protagonista, capace di accendere la convivialità: non è un caso che il 92,4% pensi che questa bevanda, nelle sue più svariate forme, sia un momento di incontro e che il 91,2% lo consideri un gesto d'amore o di amicizia per le persone a cui lo offriamo".*

Ad aver messo le basi del successo della coffee mixology è la fama di cocktail internazionali come l'Irish Coffee e l'Espresso Martini, che hanno influenzato i bartender a utilizzare il caffè anche in versione drink. *"Si tratta di un ingrediente che ha un impatto importan-*



te sul gusto e che per questo diventa protagonista del drink”, spiega **Francesco Sanapo, pluripremiato campione barista e assaggiatore**. “È quindi fondamentale utilizzarlo con criterio, conoscendo prima di tutto la materia prima: ogni caffè, infatti, è diverso dall’altro e può caratterizzare in modo differente il cocktail”.

I **metodi di estrazione**, in particolare, possono regalare un “twist” differente al cocktail, esaltando le note aromatiche dei distillati o della frutta a cui il caffè viene abbinato. L'**espresso**, per esempio, è perfetto in un drink in cui si vuole far



emergere la forza e l’intensità del caffè in equilibrio con liquori di carattere, come la vodka, il whisky, la tequila e il triple sec, mentre il **cold brew e la moka** sono molto utilizzati nei “**mocktail**”, la variante alcolica dei cocktail, per creare un maggiore bilanciamento di gusto con ingredienti come succo d’arancia, acqua tonica o latte di mandorla. E che il caffè sia protagonista di queste bevande alcol-free non stupisce: è proprio il cappuccino, che nasce dalla miscelazione tra caffè e latte, il primo esempio di mocktail nella storia. A favorire la diffusione dei cocktail al caffè sono soprattutto i **giovani**, che oltre ad essere più inclini alla sperimentazione e ad **assaporare il caffè in modalità innovative**, vivono l’esperienza della caf-



fetteria in modo diverso rispetto alle altre generazioni. Se nonni e genitori, infatti, il più delle volte entrano in un bar per ordinare un espresso al banco che berranno in pochi sorsi, i figli scelgono delle bevande che li accompagnino in un tempo molto più dilatato, durante il quale studiare, lavorare e trascorrere del tempo con gli amici. I drink al caffè, in particolare nella loro variante senza alcol, grazie a un volume di liquidi più elevato rispetto alle proposte più tradizionali, sono la bevanda perfetta per accompagnarli in un'esperienza completa e totalizzante.

Miscelato a un cocktail alcolico o a zero gradi, il caffè deve sempre mantenere un profilo equilibrato, evitando di coprire troppo gli altri sapori o di sbilanciarli verso note sgradevoli. Per questo, secondo Francesco Sanapo, il caffè ideale da utilizzare nella coffee mixology è **arabica con tostatura media**: "Quando si miscelano due ingredienti, i gusti a prevalere sono due: l'amaro e l'acido. Il primo, se troppo forte, è associato a un sapore sgradevole, negativo, per questo è meglio evitare una tostatura scura che accentuerebbe le note amare", aggiunge l'esperto. "Nei cocktail possiamo trovare diverse note acide, per esempio quelle della frutta, che possono donare alla bevanda un profilo gustativo più complesso e interessante se valorizzate correttamente. Il caffè arabica, in questo, è ideale perché caratterizzato da un tocco di acidità che può regalare maggiore dolcezza al drink".

Il caffè, insomma, guarda al futuro continuando a sorprendere per la sua **straordinaria versatilità**, tanto da diventare l'ingrediente segreto di due innovativi **cocktail estivi** proposti da Francesco Sanapo: il **Basilisco**, dove il caffè incontra il gusto del basilico e del latte di cocco, e una rivisitazione del celebre **Negroni**.



Basilisco

Ingredienti: 1 l di latte di cocco, 30 g di basilico fresco, 400 g di latte di cocco denso in lattina, 1 caffè espresso, 75 g di zucchero semolato, 200 g di succo d'ananas.

Mettere il basilico in infusione per 24 ore nel latte di cocco, quindi frullarlo insieme allo zucchero e al succo d'ananas. Versare il composto ottenuto in un bicchiere con ghiaccio e aggiungere il caffè espresso. Decorare con una foglia di basilico.



Fiorente Negroni

Ingredienti: 3 cl di gin London Dry, 3 cl di Campari, 50 g di liquore alla rosa, mezzo espresso ristretto (circa 9 gr), 1 cl di succo di lime.

Riempire un bicchiere da mixing con ghiaccio e aggiungere il gin, il caffè espresso, il liquore alla rosa e il Campari. Mescolare delicatamente con un cucchiaino da bar per raffreddare e miscelare bene gli ingredienti. Aggiungere quindi il succo di lime fresco e mescolare nuovamente per amalgamarlo agli altri ingredienti. Filtrare il cocktail in un bicchiere old fashioned riempito con ghiaccio. Bevi responsabilmente!



SALUTI DA ROSENHEIM HERBSTFEST 2024 CON



Flötzingger
BRÄU ROSENHEIM



NON MANCARE L'ANNO PROSSIMO!



Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605



**BIRRA
ARTIGIANALE
BAVARESE**

**Me la sono
meritata!**

produzione
ecosostenibile



di Marcella Fucile

Macchine automatiche da caffè professionali JURA: la scelta migliore per gustare da 10 a 200 tazze di caffè al giorno. Specialità di caffè con la sola pressione di un pulsante: sempre macinato fresco, non in capsula.

Jura X10 Dark Inox

Difficilissimo scegliere tra le tante macchine automatiche da caffè JURA, ognuna idonea a rispondere alle diverse esigenze dei vari format di locali ho.re.ca.

Noi, che abbiamo la presunzione di conoscere il nostro lettore, abbiamo scelto il modello X10, nell'elegante versione Dark Inox, perché è una macchina versatile, robusta, affidabile, ma soprattutto ci ha affascinato il suo repertorio di ben **35 caffè speciali**, nove dei quali sono estratti a freddo. Il processo di **estrazione a freddo** completamente automatico è una caratteristica speciale della X10 e porta rinfrescanti Cold Brews nel settore professionale. Mi soffermo immediatamente su questo interessante aspetto. Il caffè in grani viene macinato fresco con la pres-

sione di un pulsante ed estratto a freddo! Com'è possibile? Grazie al *Cold Extraction Process* sviluppato da JURA. In questo processo di estrazione, l'acqua fredda passa attraverso il caffè appena macinato, pulsando ad alta pressione e con una frequenza di ciclo lenta. Gli aromi fruttati vengono quindi assorbiti in modo ottimale dall'acqua e danno vita a una bevanda fredda naturale ed energizzante.

La **versatilità della X10** si estende anche alle specialità più lunghe che richiedono più acqua, come gli americani e i lunghi. Grazie alla funzione One Touch Lungo, prepara anche queste specialità con il semplice tocco di un pulsante. Oltre all'ampia varietà di bevande, anche il macinacaffè Professional Aroma Grinder 2+ e le funzioni della macchina automa-



DALLA CUCINA



tica professionale sono impressionanti. L'X10 è facile da usare grazie al display a colori e ai pulsanti fisici, che lo rendono opportunamente accessibile. Può rispondere ad un'esigenza giornaliera di 100 preparazioni, e questo è uno dei motivi della nostra scelta per voi gestori di locali della ristorazione, sia easy che casual o classica.

Una varietà di specialità per soddisfare ogni gusto: la diversità è all'ordine del giorno per la X10 che stupisce con 35 caffè speciali. Il repertorio spazia dai classici del caffè, come l'espresso e il cappuccino, ai doppi caffè speciali con latte, come il latte macchiato, e ai Cold Brew di tendenza. Come al solito, con il semplice tocco di un pulsante, e ora scorre nella tazza tramite il doppio beccuccio centrale. La X10 ridefinisce l'esperienza del caffè!

Robusto e raffinato: la forma segue la funzione. Questa è la massima della X10, caratterizzata da linee pulite e guida utente diretta. Il beccuccio regolabile in altezza combina i beccucci per acqua calda, latte e caffè e garantisce un facile utilizzo. Il frontale di nuova concezione in Dark Inox sottolinea la professionalità e l'eleganza senza tempo della macchina da caffè automatica. Inoltre, la X10 colpisce per il suo concetto operativo comodo e intuitivo tramite il display da 3,5 pollici. Integrato nel frontale e completato da pulsanti fisici, il display sottolinea la chiarezza della macchina professionale completamente automatica.

Da Jura un ricettario creativo: aggiungendo pochi ingredienti e tanta creatività, ecco come trasformare i vostri caffè in bevande che stupiranno i vostri clienti. Qualche ricetta per ogni stagione: creazioni rinfrescanti e fruttate per giornate estive, o dolci e caldi piaceri per i freddi mesi invernali.

CRISPY CAPPUCCINO COLD BREW

Specialità perfetta per le calde giornate estive: rinfrescante mix di cappuccino e gelato croccante.

Ingredienti: Cubetti di ghiaccio, 1 pallina di gelato al croccante, 1 Cappuccino Cold Brew (50 ml di Caffè Cold Brew, 11 sec. di schiuma di latte), Granella di nocciola e croccante.



Utilizzare un bicchiere da latte macchiato e aggiungere una pallina di gelato al croccante. Poi versare un cubetto di ghiaccio. Posizionare il bicchiere sotto l'erogatore del caffè e selezionare, come bevanda, un Cappuccino Cold Brew. Mescolare bene e guarnire con granella di nocciola e croccante.

LATTE NESSELRODE



Interpretazione creativa del latte macchiato: una dolce combinazione di castagne e nocciole con una cremosa schiuma di latte, perfetta per i mesi freddi... evoca la magica atmosfera natalizia.

Ingredienti: 1 Latte macchiato, 1 cucchiaino e ½ di purea di castagne, 1 cucchiaino di crema al cioccolato, 1 cucchiaino di liquore alla nocciola.

Versare la purea di castagne, la crema al cioccolato e il liquore alla nocciola sul fondo di un bicchiere da latte macchiato. Posizionare il bicchiere sotto l'erogatore e preparare un latte macchiato. Cospargere

il latte macchiato con un po' di cannella o servirlo con un tradizionale biscotto natalizio. Potete trasformare questa specialità di caffè in un dessert servendola con una pallina di gelato alla vaniglia.

AMARETTOLINO

Dolce tentazione per una giornata estiva... anche come dessert. Mix perfetto di amaretto e caffè.



Ingredienti: 1 Espresso (30 ml), ½ cucchiaino di panna, 10 ml di liquore amaretto, 10 ml di sciroppo all'amaretto, 5 cubetti di ghiaccio.

Mettere l'amaretto, lo sciroppo all'amaretto, la panna e i cubetti di ghiaccio in uno shaker. Preparare l'espresso e versarlo direttamente nello shaker sopra il ghiaccio. Agitare per qualche secondo. Versare il caffè speciale in un bicchiere da Martini e servire. Mescolare con cura prima di servire. Potete accompagnare la bevanda con dolcetti alla mandorla o all'amaretto.

CAFFÈ MACCHIATO ALLA LIQUIRIZIA

Il gusto della liquirizia non vi fa impazzire? Questa ricetta potrebbe farvi cambiare idea! La liquirizia deriva principalmente dalla radice della pianta omonima. Combinandola con l'intensità dell'espresso e la cremosità della schiuma di latte, la gusterete in modo completamente nuovo.



Ingredienti: 1 Espresso, ½ cucchiaino di polvere di liquirizia, 1 cucchiaino di miele, 2 secondi di schiuma di latte

Versare il miele in un bicchierino da espresso. Aggiungere la polvere di liquirizia. Posizionare il bicchierino sotto l'erogatore e preparare un espresso macchiato selezionando l'apposita funzione. Mescolare con cura prima di servire. Potete spolverare un pizzico di liquirizia sulla schiuma di latte.

Molti dolci si possono realizzare con il caffè, ma il più conosciuto, se non il più amato, è il tiramisù e Demetra ce ne fornisce due versioni eleganti e particolari, oltre che buone: Tiramifruit Remix, frutta e dessert in un'unica portata, e una curiosa idea di pizza dessert creata da Gianni Calaon, pluricampione del Mondo, il Tiramipizza, Non manca il caffè in versione crumble su semifreddo!

IL CAFFÈ NEL DESSERT

Semifreddo al Torroncino, Amarene e Crumble al Caffè

Ingredienti per 14 dessert: 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra, 150g Crema Torroncino, 14 Amarene allo sciroppo denocciolate, 1l panna fresca, 100g burro, 100g farina 00, 80g zucchero, 100g farina di mandorle, q.b. Cardamomo Macinato, q.b. caffè liofilizzato



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. Mettere il semifreddo negli stampi desiderati e riporre in freezer per almeno 3 ore. Servire il semifreddo con le amarene sciroppate aromatizzate al cardamomo e guarnire con il crumble al caffè.

Tiramifruit Remix

Ingredienti per 10 persone: 1 busta Preparato per Tiramisù, 500g panna non zuccherata, 500g latte, 200g zucchero, 75g acqua, 5g Sale Rosa Fino, 80g cioccolato, q.b. Mix Noir Frutti di Bosco Interi, q.b. cialda al Cardamomo Macinato, q.b. savoiardi

Per preparare la sabbia al cioccolato, portare lo zucchero con l'acqua a 121 gradi, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato tritato. Miscelare velocemente con un cucchiaino ottenendo la sabbia della dimensione desiderata e lasciar raffreddare. Con l'aiuto di una planetaria montare latte e panna preferibilmente

al 30% di materia grassa con la busta di preparato per tiramisù sino ad ottenere un composto ben montato. Preparare il tiramisù nella maniera classica utilizzando lo sciroppo del mix noir intiepidito al posto del classico caffè e posizionando i frutti di bosco sopra alla crema tiramisù di ogni strato. Servire abbinando la sabbia di cioccolato, frutti di bosco freschi e la cialda aromatizzata al cardamomo.

Tiramipizza di Gianni Calaon

Ingredienti per 1 pizza: impasto per pizza aromatizzato al cioccolato Preparato per Tiramisù, Zucchero a Velo per Dessert – Preparato, scaglie di cioccolato fondevole, cacao in polvere, cioccolato fuso

Cuocere l'impasto al forno e dopo la cottura tagliarlo a dischetti e bagnarli con una bagna al caffè.

Preparare la crema tiramisù come da istruzioni riportate sulla confezione. Predisporre uno strato di impasto e farcirlo con la crema tiramisù, sbriciolare un amaretto e delle scaglie di cioccolato e procedere così per tre volte, completare il dolce con del cacao in polvere, zucchero a velo e del cioccolato fuso.



AU TH EN TIC

food passion

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



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Ferie nella Foresta Nera: tra gusto e paesaggi incantati

Quest'estate siamo partiti alla volta della **Foresta Nera** (in tedesco **Schwarzwald**), una regione montuosa del **sud-ovest della Germania**, al confine con la Francia e la Svizzera e delimitata dal **Fiume Reno** e il **Fiume Neckar**.

Rinomata per le fitte **foreste sempreverdi** e i **paesini pittoreschi** che ricordano le ambientazioni delle **fiabe dei fratelli Grimm** è la terra natale del fondatore di **Svevi**.

Celebre anche per le **stazioni termali** come quelle di **Baden Baden** (già conosciute dai Romani) e gli **orologi a cucù**, che vengono prodotti in questa regione fin dal Settecento, è una meta ambita per **rilassarsi nel verde, fare trekking, gustare buon cibo**. Arrivando dall'Italia via auto, **Friburgo** è la prima grande città che incontriamo, dove, sotto l'imponente **Cattedrale gotica di Nostra Signora**, non rinunciavo a pranzare con una **birra Pilsner** ghiacciata accompagnata dai **Käsespätzle**, un piatto di **Spätzle** (pasta all'uovo sveva) mantecata nel formaggio e guarnita di cipolle croccanti. Prima di rimetterci in viaggio, tra le specialità più iconiche, non possiamo non fermarci a mangiare una fetta di **Schwarzwälder Kirschtorte** (torta di ciliege) dove panna, cioccolato e ciliege ci deliziano il palato e perché no assaggiare un bicchierino (schnaps) di **Kirschwasser**, un distillato fatto anch'esso con le ciliege.

Saliamo a nord, fino al **cuore della Foresta**, dove le campagne ferme nel tempo si alternano con il fascino delle distese infinite di abeti rossi. Ed è proprio qua che viene prodotto lo **Schwarzwälder Schinken**, ovvero il **Prosciutto della Foresta Nera IGP affumicato a freddo con fronde di abete e ginepro**, un prodotto che amiamo e ha fatto la storia del nostro catalogo insieme ad altri salumi, inconfondibili come il **Salame al Kirschwasser**.

Le visite ai nostri fornitori sono d'obbligo e garanzia di qualità dei nostri prodotti. I giorni passano lenti, tra passeggiate naturalistiche, cascate, visite a cittadine dalle inconfondibili case a graticcio e **castelli medioevali come quello di Hohenzollern**.

A cena abbiamo modo di degustare degli ottimi **Gulasch**, le cotolette di suino **Schnitzel** in mille varianti, tanta selvaggina e i **Maultaschen**, ravioli tipici della zona.

Prima di tornare in Italia decidiamo di visitare **Stoccarda**, città metropolitana dalle vie disseminate di chioschi che sfornano **Brezel** caldi e panini con **Bockwurst** e **Leberkaese** gustosissimi. Impossibile non ripartire senza aver fatto un po' di shopping e visitato il **Museo Porsche**: nasce infatti qua la casa automobilistica le cui vetture da sogno portano nello stemma tutti i riferimenti di questa magnifica terra.

Se cerchi prodotti autentici e di qualità, che trasportino te e i tuoi clienti in Germania, non esitare a contattarci.

Svevi srl è da più di 40 anni il massimo esperto in materia di Wurstel e specialità tedesche bavaresi. Non solo food e servizio veloce ma anche consulenze, food cost, sviluppo menù e tanto altro.



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



  svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA

Ospiti della Bierwoche di Kulmbach, abbiamo colto l'occasione, in compagnia di Chris Heinze, Marketing International Kulmbacher Gruppe, per visitare una cittadina fra le più conosciute della Franconia.

Con Kulmbacher una gita fuori porta a Erlangen

Erlangen è una meta molto apprezzata dai viaggiatori e noi la proponiamo come vacanza birraia che può essere parte di un tour che coinvolge altre città importanti della Franconia, dalla vicina Norimberga all'affascinante Bamberg. Noi volentieri abbiamo fatto un centinaio di km da **Kulmbach**, che ben conosciamo a partire dal castello di Plassenburg alle architettoniche fontane, Luitpoldbrunnen e Zinsfelder Brunnen, fino alla cosiddetta Torre Rossa, Sogenannter Roter Turm, per scoprire una cittadina nota per le sue "accademie" di livello che le sono valse il nome di *Berkeley della Germania*. **Erlangen** è ricca di storia, i primi insediamenti preistorici si trovano nella valle del fiume Regnitz, mentre i primi documenti certi risalgono al XI secolo. Ma è con il rifugio offerto agli ugonotti espulsi dalla Francia con l'Editto di Nantes, che Erlangen "si fa bella", con giardini ricchi di decorazioni barocche, citiamo lo Schlossgarten con la fontana del XVIII secolo, o l'Orangerie in stile rococò, una serra dedicata agli alberi di arance amare, o l'orto botanico,



luogo stupendo per rilassarsi nel verde, che dire poi del Markgräfliche Schloss, Castello dei Margravi, in stile barocco e situato nel centro storico. Tanto da vedere e tanto da scoprire anche in fatto di birra. La città, alla Pentecoste, organizza una grande festa della birra proprio sotto la collina del castello, dove si trovano le grotte naturali usate in passato per fermentare e maturare la birra. È il festival di Bergkirchweih, uno dei più antichi della Germania. Erlangen ha vantato numerosi birrifici, una ventina, noi ci siamo soffermati allo Steinbach Bräu, dove la birra già si produceva nella casa in Hauptstraße 116 agli inizi del '600. Ufficialmente

riconosciuto come ufficio postale imperiale nel 1653, con sosta per cavalli e avventori, fungeva da locanda con servizio birra. Pensate che quando Carl Steinbach acquistò il birrificio nel 1861, Erlangen era leader nell'esportazione di birra, davanti a Kulmbach, Norimberga e Monaco! Steinbach Bräu vanta oggi birre artigianali proposte secondo antiche ricette e vecchie usanze ma con la miglior tecnologia disponibile. L'utilizzo di malti speciali consente una produzione variegata di specialità brassicole, tutte molto godibili. Abbiamo anche visitato il Museo della Birra Erlanger, scoprendo come e con quali attrezzature in passato veniva prodotta la birra, quali ingredienti speciali sono utilizzati da Steinbach Bräu, soprattutto abbiamo capito qual è la cultura della birra che tramanda. È stata veramente una bella "gita fuori porta", un viaggio non previsto, un vero regalo che ci ha fatto il **team Kulmbacher Gruppe** che riesce sempre a sorprenderci per la sua calorosa ed educata ospitalità... del resto è quanto ci ha stupito fin dalla prima volta alla **Bierwoche di Kulmbach!**





Anno 25 n°5 - 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
Guja Vallerini
Milena Lelli
Danilo Piperi
Luca Gennaro
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

BEERmyLOVER.....	Pag 69
www.beermylover.it	
Birra Amarcord.....	Pag IV
www.www.amarcord.it	
Birra Forst.....	Pag 29
www.birraforst.it	
Birra Viola.....	Pag 61
www.birraviola.it	
Birra&Sound Web.....	Pag 23
www.birraandsound.it	
Birrificio 2Sorelle.....	Pag 63
www.2sorelle.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 4
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 59
www.birradimont.com	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 39
www.bitburger-international.it	
Bononia - Schweiger.....	Pag 47
www.bononiemarketing.it	
Demetra.....	Pag 77
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei.....	Pag 57
Tel. 06.59876467	
Flötzinger.....	Pag 73
andrea.dalessandro@floetzing.de	
Futility.....	Pag 56
www.futility.it	
Globo Beverage.....	Pag 31
Tel. +39 340 8975748	
G.S.D.I. - Broken Bones.....	Pag 53
www.gsdistribuzioneitalia.it	
G.S.D.I. - Heretic Brewery & Distillery.....	Pag 9
www.gsdistribuzioneitalia.it	
Haacht.....	Pag 6
www.haacht.com	
HB München Pure.....	Pag 19
Tel. +49 8992105/0	
IEG - Beer&Food Attraction.....	Pag 43
www.beerandfoodattraction.it	
Julia Gas.....	Pag 66
Tel. +39 335 6603521	
KIEM.....	Pag 5
www.birrekiem.com/it	
Kühbacher.....	Pag 28
www.kuhbacher.com	
Maisel's & Friends.....	Pag 7
www.maiselandfrineds.com	
Mazrainer.....	Pag 8
www.maxlrain.de/it	
QBA.....	Pag 11
www.qualitybeeracademy.it	
San Geminiano.....	Pag 67
www.sangeminiano.it	
Svevi.....	Pag 78
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft.....	Pag 13
www.tebsdraft.com	
Terre di Confine.....	Pag 60
www.terrediconfine.it	
Theresianer.....	Pag II
www.theresianer.it	
Turci Bevande - Gin Bandito.....	Pag 55
www.turcibevande.it	
Ustersbacher.....	Pag 74
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 59
www.vdglass.it	
Veltins.....	Pag III
www.veltins.com/it/	
Vin Service.....	Pag 24
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

0,0% ALCOL 100% SAPORE

VELTINS Pilsener 0,0% - l'avete già provata?

SE SIETE INTERESSATI, CONTATTATECI:

Martin Rederlechner

Tel.: + 39 338 5867841

E-Mail: martin.rederlechner.mr@gmail.com

Luca Broccatelli

Tel.: + 39 328 1763048

E-Mail: luca.broccatelli.eu@gmail.com

Brauerei C. & A. Veltins

59872 Meschede-Grevenstein

Germania





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

