

Costo a copia € 3,00 - Anno 26 n° 3/2025 BIMESTRALE - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/200

n° 3/2025 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



Villacher

TRADIZIONE BIRRARIA DAL 1858.



BRAU UNION EXPORT GmbH & Co KG

Mautner Markhof-Straße 11
2320 Schwechat, Austria
T: +43 664 83 80 884
E: export@braunion.com

www.villacher.com

B&S

ASSAGGI DI ANNUAL REPORT 2024

P

roprio quando ci accingiamo a mandare in stampa questo numero della rivista, si è conclusa la presentazione dell'**Annual Report 2024 di AssoBirra**, per tutti noi del settore punto di riferimento imprescindibile. Cogliamo l'occasione al volo per fornirvi, sinteticamente per poi approfondire nel prossimo numero, alcuni punti chiave sulla situazione della birra nel nostro Paese: stralci su cui già riflettere.

“Dopo un decennio di crescita e la ripresa post-pandemia, il **settore birrario italiano** affronta un 2024 segnato da nuove sfide che hanno determinato una **flessione dei principali indicatori di mercato**.

Il contesto economico - ancora caratterizzato da instabilità e da un consolidato aumento generale dei prezzi - ha inciso lievemente su **produzione (-1,27%)** e **consumi (-1,54%)** e, in maniera più marcata, su **export (-7,82%)** e **import (-4,95%)**. Nonostante ciò, il comparto conferma la propria solidità, investendo ancora circa 100 milioni di euro all'anno in innovazione, sostenibilità e sviluppo”.

“Il settore conferma la capacità di adattarsi, innovare e diversificare gli investimenti, come indica il trend di lungo periodo che negli ultimi dieci anni ha visto crescere i consumi di oltre il 20% e un incremento anno su anno del segmento delle birre low e no alcol (+13,4% nel 2024 rispetto all'anno precedente)”.

“Riflettori accesi anche **sulle principali sfide** che il comparto birrario italiano si trova ad affrontare: **il crescente peso delle accise**, per le quali AssoBirra chiede da tempo una riduzione strutturale per favorire crescita e investimenti in innovazione e sostenibilità; **il dibattito internazionale sul consumo di alcol**, sul quale AssoBirra si impegna a promuovere un approccio equilibrato che salvaguardi la salute pubblica senza compromettere la vitalità del settore e, infine, **la transizione ecologica**, che richiede l'adozione di modelli produttivi più circolari e responsabili in un contesto europeo in continua evoluzione”.

Meditate, gente, meditate... le parole di Renzo Arbore nel famoso spot di promozione della birra negli anni '70 cascano a fagiolo.

SOMMARIO



14 BACK

- **Raublinger Strong Beer Festival con Flötzinger Bräu**

18 FIERE

- **Levante Prof 2025** la fiera più importante del Sud Italia, che riunisce l'intera filiera del food and beverage

20 DISTRIBUZIONE

- **Emozioni da Bere 2025:** successo di pubblico e qualità per **Panero Group** a Fossano

24 MERCATO

- **I Bar nel 2035:** Insight dai Leader studio CGA by NIQ e SIP by Pernod Ricard

28 ANNIVERSARY

- 25 anni per il **The Friend Pub**

32 LOCALI

- **St. Patrick's Food Experience** a Lemezia Terme con **Birra FORST**
- **Villa Rustica** a Bianco, provincia di Reggio Calabria, un locale con un'offerta gastronomica completa e una birra superlativa: **HB München**



38 ON THE ROAD

- La Baviera alla spina, la Calabria nel piatto con **Napoli Carmelo e Flötzinger Bräu**

42 IN VETRINA

- **Sostenibilità al Birrifico Ganter**
- **Qualità e responsabilità ambientale da Veltins**
- **Mini Rino:** l'acqua, il coraggio e l'arte del fare impresa



50 BIRRE ARTIGIANALI

- **Spigolature "Bionda sarda":** la birra artigianale 100% italiana e 100% con malto da orzo sardo
- **Dentro la cotta**
- **Cresce il tableau des médailles di Mezzopasso**
- **150 anni di Birra Perugia!**



60 DISTILLATI

- Alla scoperta dei distillati di frutta

64 OFFBEAT PAIRING

- **Cocktail & Food** al **Tabard Inn** di Narni

66 TENDENZE

- I beercocktails del **Seven O'Clock** a Follonica

68 INCONTRI

- **Dolce & Amaro**, gli abbinamenti in contrasto

70 DALLA CUCINA

- **Tempo di PicNic**
- **Sul Prato con Demetra**
- **Svevi:** combattere la noia a colpi di novità!



78 OSSERVATORIO

- 150 anni di attività per **Liquori Pallini** di Roma

Beer(w) 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!



“MR. TRA”, LA NUOVA TRAMEZZINERIA

Ha recentemente aperto a Marcon-Venezia, nella food court di Valecenter, la tramezzineria che porta la firma di un ventenne rugbista, **Leonardo Trevisiol**, e che rappresenta il primo passo per il lancio di un brand che mette il tramezzino artigianale veneziano al centro dell'offerta del locale.

“Mr. Tra” propone una vasta selezione di tramezzini preparati con ingredienti freschi e di alta qualità, pensati per soddisfare ogni palato. Combinazioni tradizionali e creazioni più audaci, tramezzini vegetariani e gourmet, il menu promette di essere una vera festa di sapori in 22 gusti.

L'idea di “Mr. Tra” nasce dalla passione di Leonardo per la cucina e dal desiderio di offrire un'esperienza gastronomica anche nelle occasioni di consumo veloce. *Vogliamo che i nostri clienti si sentano a casa e possano godere di un tramezzino gustoso in un momento di pausa.*

Così lo storico Ciak 54 passa il testimone a un giovane imprenditore e cede il passo a **Mr. Tra - Semplicemente Buono**, a sottolineare quanto siano fondamentali gli ingredienti che stanno alla base di un prodotto versatile quale il tramezzino: diverse e freschissime varianti di gusto tra due fette di morbido **pane artigianale** e **maio rigorosamente home made**.

Il locale, dal design accogliente e moderno, è il luogo ideale per una pausa pranzo, un aperitivo con gli amici o una dolce coccola serale. Inoltre, per i clienti più impegnati, sarà possibile ordinare anche da asporto e gustare i tramezzini comodamente a casa o in azienda con il delivery.





39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com

SUA ALTEZZA LA NATURA

**La Foresta Nera nella bottiglia:
birre naturali e non pastorizzate.**

PARTESA LANCIA IL NUOVO UPPER SPRITZ ANALCOLICO

L'ultima edizione di My Spirits, l'evento Partesa dedicato al mondo degli spirits di qualità che si è svolto i primi di marzo a Firenze, al Teatro Cartiere Carrara, è stata occasione per presentare in anteprima le **ultime novità di Liq.ID, la linea di spirits private label di Partesa**: il nuovo look di *Upper Spritz*, *Grayson's Gin*, i due rum *Cabo Rojo* e le quattro varianti di vodka *Rajssa*, le cui etichette vedono i colorati animali lasciare spazio alle grafiche, più eleganti e ancor più riconoscibili, che raccontano i territori d'origine di queste referenze.

Ma, soprattutto, il **lancio di Upper Spritz analcolico**, la **new entry no alcol** che, con il suo gusto fresco e invitante e le sue note agrumate e amari, si appresta a conquistare i virgin cocktail del momento aperitivo.



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

Bischofshof
Das Bier, das uns zu Freunden macht

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW
Per informazioni: Tel. 0464 431101 | info@mutinelli.it
www.mutinelli.it

“LA STORIA DI UN’IMPRESA FORMIDABILE”

Il cortometraggio sulla storia del liquorista romano Armando Bomba, che lanciò la sfida ai grandi marchi dando vita ad Amaro Formidabile, marchio acquisito dalla **distilleria Pallini**, ha ricevuto una menzione speciale nella sezione Area Narrativa – Unicredit della terza edizione del **Premio Film Impresa 2025**: concorso che premia i migliori corti, cortissimi e documentari che valorizzano le più interessanti storie imprenditoriali italiane.

A cura di **Giacomo Ciarrapico**, con la regia di **Giovanni Stella** e il voice over di **Francesco Pannofino**, il corto ha ottenuto questo riconoscimento “per il ritmo, lo humor, la provvista caleidoscopica di immagini con le quali racconta una storia, ed un personaggio, da cinema”. L’**Amaro Formidabile**, nato in un’ex officina di San Basilio, esprime il desiderio di Armando Bomba, di “*voler imbottigliare l’esagerazione di un’idea*”; lo studio delle botaniche e della profumeria hanno dato vita ad un **amaro naturale, frutto di 14 botaniche**, con un’anima profonda, contemporaneo pur attingendo da tradizioni e saperi antichi.

In poco tempo, Formidabile si è affermato, ottenendo dei riconoscimenti internazionali, tra cui la **medaglia d’oro** allo “**Spirits selection**” di Bruxelles (nel 2018, nel 2022, nel 2023) e nel 2024 la **Gran Medaglia d’Oro** come **Amaro rivelazione dell’anno**.



IL FUTURO DELL’EFFICIENZA NELLA LOGISTICA DEL BEVERAGE

Dall’esperienza di Truck Welt nasce **Jonathan**, l’allestimento pensato per ridefinire il trasporto bevande. Progettato in Alto Adige, unisce precisione, design tecnologico ed efficienza operativa. Con la sua iconica apertura ad ala di gabbiano, Jonathan non è solo funzionale: è simbolo di ambizione, innovazione e visione. Il partner ideale per chi vuole volare più in alto.

COLLEZIONE LIGNEUM DI BONOLLO 1908

La storica azienda padovana ha presentato a Vinitaly la sua ultima creazione: la **Collezione Ligneum**, una selezione esclusiva di pregiate **riserve maturate in tonneau di rovere da 500 litri**. Bonollo 1908 inaugura così una nuova categoria di invecchiamento che conferisce a ciascun pezzo di questa collezione piacevoli e suadenti tonalità speziate. La Collezione Ligneum si compone di quattro espressioni originali, ciascuna delle quali si rivolge ad

un diverso tipo di degustatore, dal più esperto ed appassionato di grappa a chi vi si avvicina per la prima volta: **Ligneum Cru Italiae, Ligneum Prosecco, Ligneum Moscato e Ligneum Miele di Tiglio**.

Ogni prodotto firmato Bonollo nasce dalla sinergia tra l'esperienza ultracentenaria di famiglia e l'innovazione continua applicata ai processi di lavorazione. Questa unione ha consentito negli

anni di realizzare il Sistema Unico di Produzione Bonollo: una metodologia integrata e complessa che parte dalla selezione delle vinacce, passa attraverso una distillazione flessibile sempre in grado di estrarre il massimo del potenziale aromatico in esse contenuto, per giungere ad ottenere grappe contraddistinte da una straordinaria ampiezza e franchezza aromatica capaci di conquistare anche l'intenditore più esigente.



Guarda dentro



eptarefrigeration

INNOVATION
RELOADED.
THE EPTA
**SUSTAINABLE
SYSTEM.**

Valorizza il tuo locale con le vetrine **GLEE di IARP**. Design elegante, performance eccellenti con ridotto impatto ambientale e bassi consumi energetici, tutto Made in Italy. Tecnologia **LineON** per il controllo remoto.

**Design, Innovazione e
Sostenibilità, 100%
Made in Italy.**

www.iarp-plugin.com

PLUG-IN POWER

Follow us on: Epta's channels

AL BELLO DELLA VITA.

Prodotta a Lich/Assia dal birrifico
privato Jhring-Melchior secondo
la ricetta originale benedettina.



Contatto: Benediktiner Weissbräu GmbH, Kaiser-Ludwig-Platz 1, 82488 Ettal - Germania - www.benediktiner-weissbier.it
Luca Venturi, Direttore Vendite Italia, Responsabile commerciale di zona Nord-Est, E-mail: luca.venturi@bitburger-braugruppe.de
Daniele Spinelli, Responsabile commerciale di zona Nord-Ovest, E-mail: daniele.spinelli@bitburger-braugruppe.de
Daniela Palazzi, Responsabile commerciale di zona Centro-Sud, E-mail: daniela.palazzi@bitburger-braugruppe.de

MULASSANO HAMPDEN, UN INCONTRO TRA CAMPIONI

Mulassano Vermouth nasce dall'epopea dello storico Caffè Mulassano, dal 1907 ritrovo di artisti in Piazza Castello, nel cuore di Torino. A un certo punto la storia del fondatore Amilcare incrocia quella del **distillatore Pietro Bordiga**, e così i due inventano un Vermouth la cui ricetta arriva quasi immutata fino ai giorni nostri.

Eppure una tradizione non è davvero nobile se non si concede il lusso, di tanto in tanto, di evolvere in qualcosa di inaspettato. E così dopo oltre un secolo ecco l'idea di concedere una seconda vita al **Vermouth Mulassano**, nella cui base vinosa si trova anche il nobile Nebbiolo, trasferendone una piccola quantità in un singolo barile - il numero 202 - proveniente dalla distilleria giamaicana Hampden, rum dallo stile inconfondibile e con una palette organolettica unica al mondo.

Nasce così un'edizione limitata di sole 500 bottiglie, risultato dell'affinamento per almeno 30 giorni in territorio italiano di **Mulassano Vermouth in un barile ex-Hampden Rum**.



HAACHT
ANNO 1898

**ORIGINALI BIRRE
TRADIZIONALI BELGHE**

www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA



ORIGINAL

Landbier

Birra Artigianale



ICHNUSA NON FILTRATA ANCHE IN LATTINA

Ichnusa annuncia una grande novità per l'arrivo della bella stagione: **Ichnusa Non Filtrata debutta nel formato in lattina.**

Oggi, l'iconica etichetta con i Quattro Mori è una presenza familiare nei frigoriferi, nei bar e nei ristoranti di ogni angolo d'Italia. Tanto che un sondaggio di YouGov la posiziona, tra le 10 marche più note, come la birra preferita degli italiani. Ma fino a pochi anni fa bere una Ichnusa era un privilegio riservato ai sardi o ai turisti in vacanza sull'isola.

La svolta arriva nel **2017** proprio con il lancio della referenza Non Filtrata, una **scommessa vincente** che ha **portato l'anima autentica della Sardegna in tutta la penisola.**

*"Per noi del birrificio di Assemini, Non Filtrata significa molto: rappresenta la **passione** e l'**orgoglio** per il nostro lavoro. E con il suo **gusto distintivo**, la **sua ricetta con puro malto d'orzo** e l'**aspetto piacevolmente velato**, dovuto ai lieviti rimasti in sospensione, ha*



*portato in tutta Italia un pezzo di Sardegna. Oggi, con il **nuovo formato pratico e versatile**, vogliamo offrire a Non Filtrata **nuove opportunità di essere gustata in ogni momento**, mantenendo intatto il suo legame con la tradizione", commenta **Paolo Ciccarelli, Direttore del Birrificio Ichnusa di Assemini.***

ANNO  1050

Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA DI MONASTERO AL MONDO

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

partesa



PARTESA è una società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca.

Attiva da 36 anni, oggi opera in 15 regioni con 36 depositi, circa 1.000 collaboratori e oltre 34.000 clienti.

Il suo portfolio conta oltre 7.400 referenze tra birra, vino, spirits, bevande analcoliche e food.

VISITA IL SITO WWW.PARTESA.IT E SEGUICI SU **f** @PARTESA **ig** @PARTESAOFFICIAL



ABDIJ **HERKENRODE** ABBEY

Traditional Belgian abbey beer



GLOBO
Beverage

Brand Ambassador Italia:
Alessio Rasera + 39 340 8975748
info@globobeverage.com

www.brouwerijcornelissen.be

di Matteo Fiorucci

Raubfänger Stark Bier Fest

Flötzingen

La birra vanta dal 2007 la sua “giornata internazionale” che, come tutti i birrofilo sapranno, non ha una data fissa ma, come la festa della mamma si celebra la seconda domenica di maggio, la birra nel mondo si festeggia il primo venerdì di agosto. Fa piacere che una delle bevande più amate abbia un giorno dedicato in ben 80 Paesi del mondo (per ora) ma c'è un Paese che festeggia la birra in tanti mesi e in tanti luoghi. Ovvio che parliamo della Germania a cui non si può non ascrivere il primato

per i migliori festival della birra. Abbiamo partecipato a molte di queste feste popolari, che non sono solo occasione di bevute colossali ma trasmissione di una cultura, fatta del piacere di stare insieme gioiosamente, di manifestare il proprio attaccamento agli usi e costumi del proprio territorio, basti pensare all'abbigliamento, Baviera docet, dove gli uomini indossano i pantaloncini di pelle con bretelle, lederhosen, mentre le donne vestono l'abito tradizionale con grembiule, dirndls; e non solo l'abito, anche



BACK



i cibi rispettano le tradizioni del posto, così come la birra che, a sentire un “indigeno”, è sempre migliore di quella del vicino.

Fra le tante feste della birra che abbiamo frequentato, quest’anno abbiamo vissuto una novità, e lo dobbiamo alla Birreria Flötzingen di Rosenheim che ci ha invitato al **Raublinger Strong Beer Festival**, che apre la stagione di feste e festival 2025. Molte città hanno il loro Strong Beer Festival o *Starkbierfest*, letteralmente festival della birra forte, le cui origini risalgono alla vita monastica e al periodo quaresimale in cui veniva prodotta una birra più ricca di calorie, detta anche “pane liquido”, che



aiutava i frati ad affrontare i 40 giorni di digiuno che precedono la Pasqua. Ancora oggi le birre forti, che poi sono soprattutto le doppelbock, sono molto popolari nei mesi primaverili perché la stagione non è ancora calda e queste birre sono maltate e infondono calore.

Ospiti di Flötzingen Bräu insieme all’azienda di distribuzione *TAI di Sant’Elia Fiumerapido*, in provincia di Frosinone, guidati da **Andrea D’Alessandro**, *Diretto-*



re Vendite Italia, siamo giunti a Rosenheim dove ci ha accolto **Giuseppe Casella**, *Export Manager*.

Abbiamo fatto visita al birrificio e ci siamo fermati per il brunch nel locale vicino al birrificio ma, ben pasciuti, già scalpitavamo per partecipare al Raublinger Strong Beer Festival che, come dice la parola, è stato organizzato a Raubling, cittadina ad una ventina di minuti da Rosenheim. Il Festzelt, il tendone delle feste, allestito con i festoni rossi - il rosso caratterizza il



MAKE PROST NOT WAR



Flötzing

BRÄU ROSENHEIM

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

birrificio – e con gli stendardi dai tipici colori bavaresi su cui spiccava il logo Flötzing Bräu e soprattutto il numero 1543, a ricordare le origini e la ricca storia del birrificio, ci ha accolti ben riscaldato perché il 14 marzo, data di inizio della festa, la temperatura era alquanto rigida. L'inizio ufficiale del Raublinger Strong Beer Festival non poteva che essere la tradizionale spillatura del primo barile, la festa poi si è protratta dal venerdì alla domenica per altri tre weekend, fino al 30 marzo, con l'eccezione del lunedì 24 dedicato al tradizionale Kesselfleisch-Montag, l'arrosto di maiale del lunedì... appunto!

Birra a fiumi, pollastri allo spiedo e musica, una vera festa bavarese. Padrona dei festeggiamenti la stagionale e potente, con i suoi 7,5 gradi alcolici, **Flötzing Josefibock**, una birra bock di prima qualità. La speciale miscela di malti scuri conferisce a questa *Doppelbock* il suo colore caldo e scuro. Con una densità iniziale superiore al 18%, la birra matura per ben 3 mesi nelle cantine del birrificio. Gli intenditori di birra ne apprezzano il gusto corposo e distintivo, con armoniose note di luppolo, completato da una cremosa schiuma maltata. Un classico per la stagione delle birre forti. Accanto alla bock, ha trionfato la **Flötzing Hell**, 5,2% vol., che ha permesso a



tutti di rimanere sobri, godendo di una birra cult da generazioni, dal gusto corposo, con una leggera nota di luppolo e un pronunciato aroma di malto. Malto bavarese di alta qualità, luppolo della regione di Hallertau, il miglior luppolo aromatico di Tettang sul Lago di Costanza e un'attenta fermentazione conferiscono alla Flötzing Hell il suo gusto unico. Una birra dalla personalità delicata, ideale per le feste.

Questo festival ci ha confermato il lavoro artigianale del birrificio, il suo radicamento sul territorio, la partecipazione popolare alle sue feste che nulla hanno da invidiare ad altre più blasonate.



BACK

STA ARRIVANDO

**0,0% ALCOOL,
100% FORST**

Una nuova esperienza di freschezza presto
disponibile dai grossisti di Birra FORST.



| BIRRA UFFICIALE



A Bari, dal 9 al 12 marzo, si è svolta la fiera più importante del Sud Italia, che riunisce l'intera filiera del food and beverage. Una fiera B2B dedicata ai professionisti del mondo horeca. Questo il report di chi l'ha partecipata come espositore, l'azienda di distribuzione Cippone & Di Bitetto.

#LEVANTEPROF25

Essere se stessi, vivere al massimo

La Fiera del Levante Prof 2025 si è conclusa lasciando dietro di sé un'eco vibrante di emozioni, incontri e scoperte. Un evento capace di accendere i sensi e risvegliare la passione autentica per l'Horeca.

Quest'anno, il cuore pulsante della manifestazione è stato un concetto tanto semplice quanto potente: "BE".

Un verbo che sussurra libertà. Libertà di essere ciò che siamo, senza maschere, senza compromessi. "BE" è un invito a ce-

lebrare la propria unicità, ad abbracciare il proprio percorso e a viverlo con intensità.

BE Who, BE What, BE When, BE Where, BE Why.

NUMERI DA RECORD E UN'ATMOSFERA TRAVOLGENTE

La Fiera del Levante Prof 2025 ha segnato un risultato straordinario, registrando un incremento del 20% di presenze rispetto all'ultima edizione. Questo aumento testimonia un crescente interesse e curiosità da parte degli operatori del settore hore-

ca, attirati da un evento sempre più prestigioso e ricco di opportunità.

La manifestazione ha accolto **oltre 20mila visitatori specializzati**, favorendo migliaia di scambi commerciali con operatori nazionali e internazionali. Tra gli espositori, anche nomi di rilievo a livello nazionale, a conferma della risonanza e dell'importanza raggiunta da Levante Prof 2025 nel panorama fieristico.

Oltre 220 fornitori, più di 800 referenze in degustazione. Levante Prof 2025 ha disegnato un viaggio sensoriale tra novità e tradizione. Al nostro stand, l'entusiasmo





ha trovato casa: più di **1000 punti vendita** del canale horeca ci hanno raggiunti, generando un flusso costante di energia creativa con oltre **6500 partecipanti** solo nella nostra area.

L'atmosfera? Travolgente. Ogni sguardo, ogni stretta di mano, ogni sorriso ha contribuito a costruire un'esperienza autentica. Fornitori, clienti, agenti, partner, collaboratori: tutti uniti dal desiderio di costruire qualcosa di grande. *E ci siamo riusciti, insieme*, commenta **Sergio Mastrofilippo, Trade Marketing**.

BE Qui: uno spazio per esprimere se stessi

Il concetto di "BE" si è fatto materia, aria, sapore. **"BE Qui"** è stato un rifugio



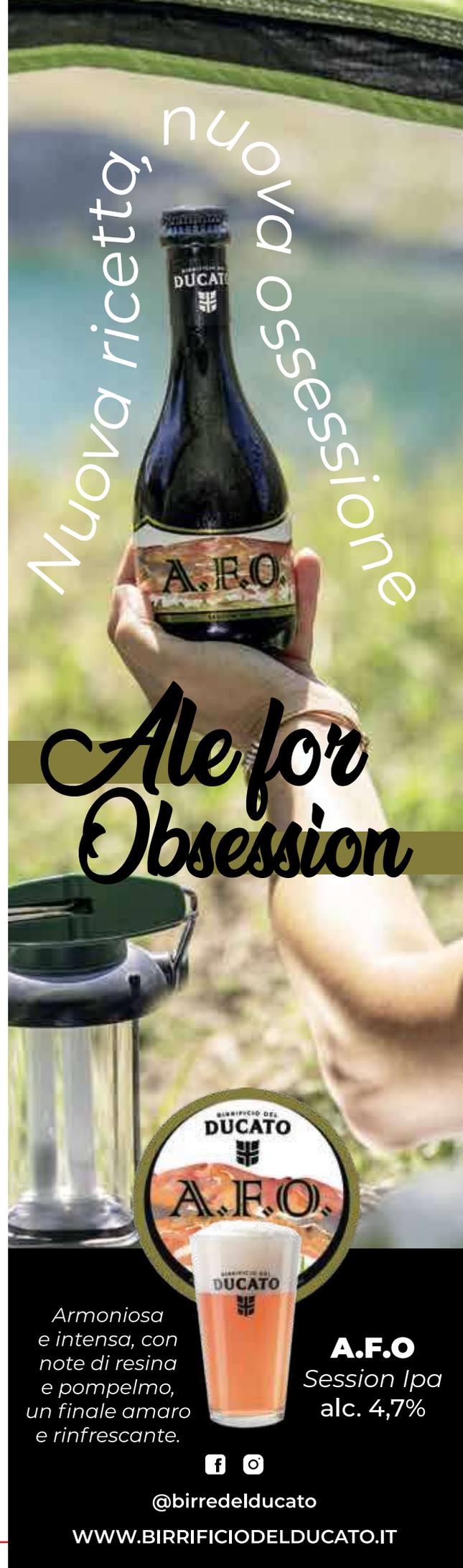
per l'espressione personale e collettiva, un luogo dove esplorare e lasciarsi esplorare. Ogni stand era un'occasione per reinventarsi, per scegliere chi voler essere, anche solo per un momento. Un viaggio tra sapori, aromi e atmosfere coinvolgenti.

CIPPONE & DI BITETTO: PASSIONE E INNOVAZIONE

Levante Prof 2025 è stata anche l'occasione per riaffermare il legame indissolubile che unisce Cippone & Di Bitetto alla storia, al presente e al futuro del settore horeca. Ogni incontro, ogni scambio di idee, ogni brindisi ha contribuito a consolidare una comunità di appassionati che condividono la stessa visione.

Cippone & Di Bitetto ha rappresentato con orgoglio gli stand dedicati a **birra, vino, food, pizza e spirits**, offrendo un'esperienza completa e coinvolgente per tutti i visitatori. Ogni settore ha raccontato una storia, ogni assaggio ha creato un'emozione.

Siamo un punto di riferimento per chi desidera esplorare, innovare e, soprattutto, fare la differenza nel settore della ristorazione, dove servizio, qualità e attenzione sono e rimarranno i nostri focus, dichiara Mastrofilippo. *Quello che abbiamo vissuto a Levante Prof 2025, conclude, è solo l'inizio di un viaggio straordinario, da percorrere insieme, con la stessa energia e passione.*



Nuova ricetta, nuova ossessione

**Ale for
Obsession**



Armoniosa e intensa, con note di resina e pompelmo, un finale amaro e rinfrescante.

A.F.O.
Session Ipa
alc. 4,7%



@birredelducato

WWW.BIRRAFICIODELUCATO.IT

Ottima l'organizzazione che ha permesso agli ospiti di vivere la fiera seguendo tre aree tematiche di importanza per il panorama beverage: Birra, Vino, Spirits, ognuna dedicata alla scoperta e alla degustazione di importanti brand, grazie alla presenza di produttori, sales manager e brand ambassador. Le masterclass sono state molto seguite ed apprezzate dagli operatori intervenuti a *Emozioni da Bere*, un'occasione per approfondire le proprie conoscenze e scoprire nuovi prodotti. La fiera ha dato a tutti la possibilità di confrontarsi con i colleghi del settore, scambiarsi esperienze ed entrare in contatto con altri professionisti.

Noi di Birra&Sound ci siamo subito interessati all'area birra, 15 espositori per un centinaio di brand provenienti da ogni angolo del globo. Birre esclusive, segreti di produzione rivelati da chi la birra la fa tutti i giorni, birrerie con tradizioni centenarie e giovani produttori, il mondo della birra in tutte le sue sfumature. La storica birreria monacense **Löwenbräu**, l'italiana **Birra Castello**, con Pedavena, oggi primo produttore di birra a capitale italiano con più di 1,2mln di ettolitri venduti, la bière de garde francese **Jenlain**, l'austriaca **Hirter** con tutta la tradizione dei



NON VENDIAMO BIRRA, FACCIAMO FUNZIONARE LA TUA LOGISTICA!

Con Alpentrans Logistics hai un partner unico che gestisce ogni fase: dall'importazione allo stoccaggio, fino alla distribuzione, al pagamento delle accise e alla gestione e reso dei vuoti. In questo modo, puoi dedicarti completamente a ciò che conta davvero: far crescere le tue vendite!

IMPORTAZIONE IN ITALIA - STOCCAGGIO IN DEPOSITO FISCALE IN SOSPENSIONE D'ACCISA - CONSEGNE NAZIONALI - PAGAMENTO DELLE ACCISE - RITIRO E GESTIONE DEI VUOTI - MONITORAGGIO REAL TIME CON SOFTWARE YOUALP - CONSULENZA DOGANALE E FISCALE





BOLZANO | VERONA
sales@alpentrans.com
www.alpentrans.com





suoi 755 anni, la cerveza **San Miguel** e **Mahou**, marchi globali presenti in più di 50 paesi, **Birra Menabrea**, azienda italiana al 100% fedele alle sue radici a Biella, **Soralamà**, birrificio le cui origini risalgono agli albori del movimento artigianale, l'austriaca **Fohrenburger** con la filosofia della qualità, due perle dell'agenzia **Bononia Marketing**: **Arcobrau**, birrificio della Bassa Baviera, e **Dinkelacker**, storica birreria familiare con sede a Stoccarda. E ancora, **Cuzziol craft**, con l'ambizione di portare in Italia birre esclusive, il gruppo **Kulmbacher**, un successo ininterrotto dal 1846, **Sovereign Beer Company**, gruppo inglese con ricco portfolio di ales e stout, **Bitburger**, ultimo ingresso tedesco nel portfolio di specialità, e, a concludere questa parata di stelle brassicole, **John Martin's**, con la sua "Finest Beer Selection", una miscela unica di savoir-faire belga e un pizzico di audacia, che strizza l'occhio alle migliori ales d'oltremarina. Ci ha attratto il mondo degli spirits, dal trevigiano RobyMarton Gin di Eleven Trade al torinese Spirito Reale, ci ha fatto incuriosire una giovane startup, Gin Piero, che propone una linea di gin per i gentiluomini contemporanei; e poi ci siamo goduti la degustazione di Ron Legendario, vero mito destilado y anejado de Cuba.



Non abbiamo avuto il tempo di soffermarci nell'area vino, altri impegni premevano, ma il tempo di gustare un sorso di Recioto della Valpolicella di Farina Wines l'abbiamo trovato... il piacere ha prevalso sul dovere!

Emozioni da Bere è stata una bellissima esperienza, siamo stati molto felici di averla partecipata, e con entusiasmo vi diciamo che tornerà nel 2027, perché anche se non l'abbiamo detto all'inizio, è una fiera biennale.



Panero Group SRL è un'azienda di distribuzione familiare attiva nel Basso Piemonte da oltre quarant'anni. Oggi guidata dalla seconda generazione della famiglia Panero, l'azienda è un punto di riferimento per il settore Ho.Re. Ca., con una proposta che spazia dalle birre alla spina e in bottiglia, ai vini selezionati, fino alle bevande analcoliche e agli spirits per la mixology professionale.



Anthony Martin's
CRAFT BEER SELECTION



E.R.: Anthony R. Martin • chaussée de Charleroi 591 • 1410 Waterloo • Belgium | SG011XXXIV

L'abuso di alcol nuoce alla salute.

JOHN MARTIN ITALIA S.R.L. • Via Pontida, 160 • 24040 Stezzano (Bergamo) • Italia • Tel: +39 (035) 41 24 171

Oberschönfelder
... un dono celeste!



Il futuro per i bar è promettente a patto che sappiano cogliere le grandi tendenze emergenti: glocalizzazione, moderazione e il ruolo sempre più centrale dei social media. È questo ciò che rivela lo studio condotto da CGA by NIQ e SIP by Pernod Ricard.

I Bar nel 2035: *Insight dai Leader*

Il nuovo report di CGA e SIP guarda al futuro con la visione di nove tra i più celebri nomi del settore, emerse durante un'esclusiva tavola rotonda tenutasi a Madrid ed organizzata nell'ambito delle celebrazioni dei **50 migliori bar al mondo**. Promosso da CGA by NIQ e SIP, l'evento ha indagato lo stato attuale dei bar nel 2025, tracciando opportunità e sfide che segneranno il prossimo decennio.

Glocalizzazione

I leader del settore hanno evidenziato come i consumatori di oggi cerchino sia grandi marchi internazionali sia esperienze dal forte carattere locale. A livello globale, un quarto (**24%**) degli acquirenti ritiene che sia diventato più rilevante, rispetto a un anno fa, che le bevande consumate provengano dal proprio Paese. Inoltre, la crescente attenzione alla sosteni-

bilità potrebbe rafforzare l'interesse verso i prodotti a provenienza locale. *"Ci sarà una maggiore enfasi sui bar e ristoranti che capiscono di essere parte integrante del paesaggio culturale di un luogo"*, ha osservato **Remy Savage**, direttore creativo di Le Sydnicat e La Commune e vincitore del titolo di miglior bartender internazionale dell'anno.

Le sfide

Il report esplora anche alcune delle sfide che il settore è chiamato ad affrontare nel 2025 strettamente legate allo staff – tra cui assunzione, fidelizzazione, motivazione e benessere. Il Global Bartender Report di CGA by NIQ rivela che se il **72%** del personale dei bar intende rimanere nel settore per il prossimo futuro, il **46%** sta attualmente cercando di trovare il giusto equilibrio tra lavoro e vita privata. *"Un ambiente di lavoro positivo è la chiave per attrarre talenti, trattenere persone valide e per il benessere psicologico"*, ha specificato **Indra Kantono**, cofondatore di Jigger & Pony Group.

I social media

I protagonisti del dibattito si sono poi soffermati sul ruolo dei social media. Infatti, le piattaforme stanno trasformando il modo in cui i bar e i player del mercato





plasmano il comportamento dei consumatori e viceversa. I dati di CGA by NIQ mostrano che se il **72%** dei clienti ha visitato un determinato bar dopo averlo visto sulle piattaforme social oppure online, il **66%** ha acquistato una specifica bevanda o prodotto alimentare dopo averlo scoperto sui social. È quindi probabile che, nei prossimi dieci anni, gli influencer avranno un impatto ancora più forte sulle scelte in fatto di drink. *“Ci sono persone su TikTok e Instagram che nessuno di noi ha mai sentito nominare, ma che condizionano il comportamento dei consumatori più di noi e di chiunque altro”*, ha precisato **Danil Nevsky**, fondatore di Indie Bartender, Vagabond Project e Daiquiri Kombat Klub (DKK).

Tuttavia, cresce anche l'interesse a disconnettersi dalla cultura “always-on” dei social, con alcune persone che riscoprono esperienze più significative nel mondo offline. **Priyanka Blah**, fondatrice di The Dram Attic, ha infatti raccontato: *“La disconnessione nell'On-Premise diventerà fondamentale perché condurrà vite molto frenetiche. Non vogliamo cedere a questa pressione 24 ore su 24, 7 giorni su 7”*.

Movimento di moderazione

La ricerca di CGA by NIQ rivela che i consumatori che moderano l'assunzione di

alcol possono rappresentare un mercato in crescita se bar e marchi sono in grado di offrire loro le opzioni di alta qualità che richiedono. Infatti, sebbene il **32%** dei consumatori On-Premise dichiara di bere o ha intenzione di ridurre l'assunzione di alcool rispetto a un anno fa, vi è ancora la volontà di consumare fuori casa e avere esperienze migliori. Ciò sta portando a un aumento delle opzioni di bevande premium, sia alcoliche che analcoliche. *“Le alternative senza alcol e quelle più leggere sono un'ottima opzione nei bar”*, ha commentato **Remy Savage**.

Ulteriori approfondimenti

L'esclusivo report **“Bar nel 2035”** illustra diverse significative tendenze e questioni che avranno un impatto su gestori dei bar e fornitori nei prossimi anni, tra cui:

- Crescente interesse da parte dei consumatori per **cocktail semplici e sobri**, meno sofisticati e con un buon rapporto qualità-prezzo.
- Aumento della disponibilità di **prodotti alternativi per il miglioramento dell'umore**, tra cui bevande a base di nootropi e CBD.
- La necessità per le imprese di adattarsi rapidamente in **un mondo volatile** dopo le sfide derivanti da recessioni, COVID, conflitti e inflazione elevata e persistente.

Battick, Consumer Research Manager di CGA by NIQ, ha affermato: *“Il settore dei bar è uno dei più dinamici e vivaci nel panorama dell'ospitalità mondiale e questa ricerca chiarisce che i gestori dei locali, i team e i fornitori devono aspettarsi molto dal prossimo decennio. Ci saranno indubbiamente anche delle sfide e tutte le aziende dovranno essere agili, focalizzate sull'ospite e in grado di seguire i trend e le tematiche più salienti. Abbiamo voluto organizzare un incontro fisico volto al confronto e stilare questo report per favorire, tra aziende e baristi, la collaborazione, un*

I'M SORRY

MISCELAZIONE IRRIVERENTE

SPRITZ AMERICANO GIN TONIC MOSCOW MULE GIN LEMON PALOMA



Cocktail ready to drink in fusti da 20 litri, realizzati da professionisti del settore con ricette esclusive per chi ama distinguersi

SI, LO SAPPIAMO CHE I NOSTRI DRINK SONO GIÀ PRONTI, MA PROVARE PER CREDERE. WE ARE SO SO SORRY... L'ABBIAMO COMBINATA GROSSA.

RIFERIMENTI COMMERCIALI

MATTIA 333 47 08 925

info@imsorrycocktails.com

— — — — —

Ales&co 051 977819 / info@alesandco.it



elemento quest'ultimo che si rivelerà essenziale per gli anni a venire”.

Roland Krupinski, Head of global On-Trade development di SIP by Pernod Ricard, ha dichiarato: *“Mai prima d'ora un gruppo così eterogeneo e talentuoso si era incontrato per una tavola rotonda sul futuro del commercio dei bar, e non potrei essere più orgoglioso del risultato. Organizzata da SIP by Pernod Ricard, la nostra piattaforma di Trade Advocacy riunisce i principali*

leader del mercato per discutere di argomenti più importanti e d'impatto. Il SIP è il nostro forum globale per CONDIVIDERE idee, ISPIRARE il settore a fare scelte più coraggiose e GUIDARE i progressi che non solo elevano la filiera ma migliorano anche l'esperienza degli ospiti. Questo, si allinea perfettamente alla mission di Pernod Ricard di “créateurs de convivialité”: mantenere gli operatori del settore motivati, ascoltare i loro insight e collaborare per favorire la crescita del mercato”.

I partecipanti alla tavola rotonda

I nove partecipanti alla tavola rotonda CGA by NIQ e SIP by Pernod Ricard sono stati:

- **Priyanka Blah**, fondatrice di The Dram Attic;
- **Simone Caporale**, fondatore di Muyu, P(OUR) e del bar Sips di Barcellona;

- **Indra Kantono**, cofondatore di Jigger & Pony Group;
 - **Alex Kratena**, cofondatore di Muyu e del bar londinese Tayēr + Elementary;
 - **Francois Monti**, fondatore dell'agenzia Bitterness e autore di quattro libri;
 - **Sara Moudoulaud** del Bar Nouveau di Parigi;
 - **Danil Nevsky**, fondatore di Indie Bartender, Vagabond Project e Daiquiri Kombat Klub (DKK);
 - **Remy Savage**, direttore creativo di Le Sydnicat e La Commune e vincitore del titolo di miglior bartender internazionale dell'anno;
 - **Anna Sebastian**, fondatrice di Anna Sebastian Hospitality e Celebrate Her.
- La tavola rotonda è stata co-presieduta da **Dylan Battick** Consumer Research Manager di CGA by NIQ, e da **Charlie Mitchell**, Head of Insights and Consumer Research di CGA by NIQ.



Leikeim

DA OGGI ANCHE IN
LATTINA da 0,50 lt



Leikeim Italia è LGL Agency s.r.l. | www.leikeim.de
348.2867577 - info@lglagency.com   **leikeim.it**

NOVITÀ



PILSNER IL CLASSICO CHE SORPRENDE.

MALTO PILSNER, LUPPOLO IN FIORE
E UNA MATURAZIONE LENTA E PAZIENTE.

Nella nostra rivisitazione contemporanea di questo stile storico, il luppolo è protagonista e restituisce un gusto delicatamente erbaceo, rinfrescante e con un tocco di aromaticità in più. Impossibile non farsi conquistare da questa Pilsner da soli 4,5% vol., ma dalla grande personalità.

→ eikon

Scopri tutta
la linea Classica



birraamarcord.it



dal 1997
Amarcord
AMA LA BIRRA

MATTO

AMARO AUTENTICO



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

OPIFICIO
BOTANICO

www.opificiobotanico.com

+39 0823 1310 349

info@opificiobotanico.com

di Daniela Morazzoni

2000 XXV 2025 THE FRIENDS PUB

Nella nostra rivista, abbiamo festeggiato molti compleanni di locali, ma è la prima volta che mi trovo a parlare di un XXV celebrato come al The Friends di Milano. Se ce ne sono stati altri, questo è un caso in cui “ignorantia facti excusat”... se non si sa non si può fare articoli

Vi racconteremo, in sintesi, i 10 giorni di festeggiamenti, ognuno studiato nell'atmosfera da creare, nella musica da proporre, nel menu da offrire, nel tipo di intrattenimento, nei gadgets e nelle promozioni a tema, insomma, dal 14 al 23 marzo, The Friends Pub si è trasformato in un palcoscenico di festeggiamenti e ricordi, unendo passato e presente in un'esplosione di gioia e convivialità.

Prima un po' di storia di questo locale cult, che nasce dall'incredibile passione di 4 fratelli per la cultura britannica, e l'in-

credibile non è l'amore per l'english style ma quell'andare all'unisono di **Antonio, Stefano, Silvio e Claudio Losapio**, cosa non così comune in famiglia. I quattro, nel 2000, decidono di portare a Milano la vera vita di un pub inglese. C'è voluto un lungo soggiorno di Antonio in Inghilterra, per conoscere, approfondire e poi carpire quanto poteva essere con successo importato, a partire dall'arredo in stile vittoriano, elegante e raffinato, fatto realizzare da un'azienda inglese di Sheffield. A caratterizzare l'atmosfera, poi, il parquet in larice antico, la tappezzeria, le sedute con spalliere capitonnè, gli intarsi in legno e un imponente e suggestivo bancone per le birre alla spina. Mancava un nome che esprimesse la loro filosofia, quella che ha decretato la lunga vita del locale, cioè ospitare il pubblico in un luogo fatto per la convivialità, la complicità, l'inclusività, l'amicizia... quale nome meglio di *The Friends Pub*?



ANNIVERSARY



Ed oggi, dopo 25 anni di esperienza sempre in evoluzione, è proprio il 2025 con il suo anniversario a segnare una svolta nella vita del locale: il cibo diventa protagonista, ovviamente con specialità in perfetto stile british, accompagnato dalle tante english beer (con 12 birre alla spina e oltre 25 in bottiglia c'è solo l'imbarazzo della scelta e il gusto personale nell'abbinamento), non più solo pub ma **The Friends Restaurant Pub**... sarà per tutti una full immersion nel british lifestyle.

Parliamo ora dei festeggiamenti e della loro organizzazione, credo possano essere fonte di ispirazione per altri publican, non per l'idea di una serata ma per la progettualità complessiva messa in campo per ottenere il miglior risultato.

Si comincia venerdì 14 marzo con **San Patrizio - The Big WEEKEND!** Un weekend esplosivo in onore di San Patrizio, con selezione di musica irlandese nelle prime tre serate e band dal vivo per il 17, il giorno del patrono d'Irlanda; lo staff in versione folletti e l'ambiente in verde, con addobbi tematici; il menu con tre proposte irish, *Guinness Stewed*, il tradizionale stufato cotto con la Guinness, *The Emerald Isle Burger*, bun verde, burger di manzo irlandese, cheddar, cavolo cappuccio con mele, salsa all'irish whiskey, e poi i dolci, *Guinness misù* e *Tartufini* al cioccolato fondente e Guinness con crema di zabaione al Whisky... il The End con Irish Coffee!

Non sono mancate offerte birra, tipo bevi e accumula punti, per gadget esclusivi e promozioni di merchandising celebrativo dell'evento.

Il 18 è stato il giorno di **Big Publican Experience - Torneo di Spillatura**, con un regolamento serio e premi ai primi tre classificati: pinta commemorativa e 25 birre omaggio; 15 birre omaggio; 10 birre omaggio, ma anche un ricordo speciale per tutti i partecipanti. Non solo una gara ma un modo per celebrare il servizio perfetto della birra e il bere consapevole in compagnia. A trasmettere una carica di energia ai "duellanti", musica rock! Lo speciale menu del "tifoso" offriva un dolce per l'ordine di un piatto o burger e una pinta.

Il 19 marzo, "Festa del Papà", **Father & Son, il passaggio di consegne**, una serata speciale per grandi e piccini. E cosa di meglio che giocare? Al gioco del Cor-

nhole, una gara molto coinvolgente a cui tutti possono partecipare e poi l'altro gioco, sempre divertente, indovinare quante caramelle ci sono in una pinta. La musica a rallegrare e uno special kids menu per i cuccioli di uomo: burger, bibita e gelato; l'incasso è stato devoluto al Gaslini di Genova. A ricordo della serata i braccialetti Father & Son are Friends.

Ritornello - Beer - Party ha caratterizzato giovedì 20, la serata tipica da pub con canti, brindisi e pura allegria. E allora via con il Karaoke dinamico: *Canti tu e cantano tutti!* con i testi visibili sugli schermi per permettere a tutti di partecipare. E poi Giochi di Bevute: chi finisce un fusto di birra riceve fantastici omaggi come t-shirt



e cappellini. Ogni vincita è annunciata da una campana... non abbiamo chiesto quanti son rimasti sobri! Del resto c'era la Birra in SUPER Promo: tutte le pinte a soli €5. Fortuna il menu con i piatti più rappresentativi del Friends ad accompagnare le bevute.

Aulin Party Special Edition, Back to the Future! è l'evento del 21, un revival, un "ritorno al futuro", una connessione tra vecchi e nuovi amici. L'ambiente si trasforma con locandine vintage, camicie bianche, siringoni, stetoscopi, parrucche, cappelli, colorate bolle di sapone e palloncini. Colori e luci invitano a ballare, in una pazzesca serata, al ritmo della musica selezionata dai DJ Tega, Irene Camilla e DJ Max, un mix di classici del passato e successi moderni. Drink in promozione serviti in siringoni e gioco del Limbo per vincere gadget e premi. Dalla cucina sapori classici con un tocco moderno, un tuffo nel passato guardando al futuro. Molto indovinata l'idea di passare sugli schermi foto e video degli eventi organizzati negli anni, un modo divertente di raccontare la propria storia.

Taglio del nastro: ¼ di secolo e un nuovo inizio! il 22 marzo è la data esatta dell'inaugurazione, è il giorno del 25°, e la gior-



nata apre con il **Taglio del nastro**, non senza prima avere offerto il benvenuto agli ospiti con una Bitter Ale, prodotta in esclusiva da un birrifico dello Yorkshire... a seguire una raffica di "situazioni", dalla presentazione delle **nuove insegne al film documentario** che racconta storia e valori di The Friends Pub e poi un omaggio a Milano e Londra grazie al **menu Milano to London**. Giusto il tempo di mangiare e bersi una birra e subito i presenti sono sommersi dalle novità: lancio del **nuovo sito web**, presentazione del **nuovo logo, nuovo menù digitale** per la scelta del whisky ideale, uscita del **nuovo merchandising**. E non finisce qui, introduzione di un **esclusivo whisky** imbottigliato per The Friends **in collaborazione**

con Filey Bay. E a mezzanotte scatta il momento culminante, con la **cerimonia di taglio della torta celebrativa**. Per concludere la serata, l'**estrazione della lotteria** con questi premi in palio: un soggiorno per **4 persone a Mallorca, 2 biglietti** per la **Guinness Store House** di Dublino, una **tessera con 10 birre gratis**.

Siamo al decimo giorno, e si celebra a Milano il primo e unico vero **Special Sunday Roast: La Tradizione Continua**. Se vi chiedete cos'è, è il tradizionale pasto della domenica inglese. A The Friends si può scegliere tra **The Royal Roast Beef**, il tipico arrosto di manzo condito con la **salsa inglese Gravy**, oppure **A Turkey in England**, l'arrosto di tacchino in salsa di frutti rossi, o ancora una proposta **Veg**, formaggio fondevole con noci e chutney di mele, tutti e tre accompagnati da verdure di stagione e dagli Yorkshire Puddings. Da non perdere la Whisky Experience dalle 15.00 con il nuovo whisky prodotto per The Friends da Filey Bay e c'è ancora un taglio della torta celebrativa del 25°. Insomma, si chiude la domenica in bellezza.

Alla fine di questi dieci giorni, condividiamo quanto detto dai fratelli Losapio: *il XXV anniversario non è solo un numero, ma il simbolo di un viaggio intrapreso insieme a voi, la nostra estesa famiglia di amici e sostenitori*. The Friends Restaurant Pub sarà un altro viaggio di successo da festeggiare.





Ayinger Bier Privatbrauerei seit 1878

Premiata e apprezzata in tutto il mondo,
fabbricata esclusivamente con i migliori ingredienti locali



A Lamezia Terme, in via Ubaldo De Medici 58, un pub storico che sta vivendo una seconda giovinezza, con ampliata offerta gastronomica e una birra eccezionale come Birra FORST.



ST. PATRICK'S

• FOOD EXPERIENCE •

Il nome St. Patrick ci orienta immediatamente verso un irish pub, e queste infatti sono le origini di questo locale, per anni il più attraente e capiente della cittadina. Non era facile proiettare il St. Patrick's verso le nuove tendenze che orientano il consumatore, ci voleva, come dice **Pippo**, dal 2023 responsabile e socio con **Agostino, Luana e Marco** del locale, una visione St. Patrick's 2.0, cioè farlo diventare locale di riferimento non solo per giovanissimi ma per un pubblico più maturo e per le famiglie.

Dal 2023 la rivoluzione è nata in cucina, dove, accanto a pizza e panini, è stata introdotta la carne, declinata in tutte le versioni che oggi possono attrarre la clientela. Gli ampi spazi del locale, che permettono di ospitare 200 persone a sedere, sono stati esteticamente "rinfrescati" e riorganizzati, creando una sala dove si svolgono eventi privati. Oggi entrare al St. Patrick's è accedere in un irish style moderno, contaminato da un gusto italiano.



Altra rivoluzione è stata la scelta di Birra FORST che Pippo ben conosceva da consumatore, avendone apprezzato la qualità e avendo notato come fosse sempre correttamente servita. Si è rivolto all'**Azienda Mete B&Ts** con cui aveva già un rapporto storico e di cui apprezzava la serietà.

Ci dice Pippo: *sia Birra FORST che Mete condividono valori che per me, per noi, sono fondanti. Poi la gamma di stili di Birra FORST mi permette di soddisfare ogni richiesta del cliente, non c'è che dire, è un brand di un altro livello.*

La novità assoluta al St. Patrick's è il "banco a freddo", il primo installato da Birra FORST al sud Italia, un sistema che consente di refrigerare fino a 19 fusti con una temperatura standard di 4°C. Pippo ne è entusiasta: *evita spreco nel cambio fusto, velocizza la manovra, e poi il tipo di bombola INOX ha bisogno di poca spinta di CO₂, quindi meno aria e minor gonfiore per il bevitore.*

Ma non finisce qui, un appuntamento con la music live dà il senso di continuità della vita da pub, anzi un revival sta riscuotendo un enorme successo: la serata Drag Queen.

Il St. Patrick's ha svoltato verso il futuro, e con ottimi risultati.



A Bianco, provincia di Reggio Calabria, in via Torino 10 un locale con un'offerta gastronomica completa e una birra superlativa: HB München.



VILLA RUSTICA

Ristorante - Pizzeria



di Giuditta Nervi

Bianco, il cui nome prende origine dalle colline argillose che dal mare appaiono una macchia bianca, è cittadina ricca di storia e nota per le sue spiagge incontaminate. Noi l'abbiamo conosciuta grazie al Villa Rustica, un locale familiare che vanta anni di tradizione e che oggi è gestito da Vincenzo, con il supporto della famiglia. Villa Rustica rispetta il nome anche nello stile architettonico, con pietra e mattoncini, ma ha sedute tipiche della ristorazione, imbottite e colorate, possiamo definirlo uno stile rustico chic.

La pizza è elemento di attrazione per la sua qualità, indiscussa nella zona, sia al piatto che in teglia da asporto. La ristorazione spazia tra cibi di mare e di terra. Priorità alla qualità delle materie prime ma grande attenzione alle preparazioni,

fatte con cura e fantasia di presentazione. Goloso l'antipasto di mare, superlativi i tagliolini all'astice, particolare e buonissima la pasta con gamberi e pistacchio, il pistacchio è anche proposto con pancetta e burrata, sempre gradita la grigliata di pesce e la raffinata tagliata di tonno. Ottima anche la carne, Angus argentino che trova il suo apice nella classica tagliata. Che dire? L'offerta gastronomica di Villa Rustica è elevata.

Dal punto di vista beverage il nostro occhio è corso all'impianto di spillatura, dove regina è la **HB München**. Chiediamo a Vincenzo il perché di questa scelta. *Volevo inserire, ci dice, una birra bavarese di qualità e con un brand internazionale, i fratelli Morabito, Andrea e Leo, miei fornitori, mi hanno proposto HB München. Mi era già nota, la scelta è stata facile.* Sono tre





da sx Luca Gennaro, Leo Morabito, Vincenzo, Luigi Falbo di Royal Beer, Andrea Morabito



le birre **HB München** alla spina, **Original, Dunkel e Weisse**, tre stili per ogni tipo di portata, e Vincenzo ci conferma che la birra non viene richiesta solo con la pizza, ma anche con la cucina tradizionale.

Villa Rustica, pur essendo in una località turistica, lavora tutto l'anno con clientela locale e di paesi limitrofi, in estate anche con i turisti... e tutti ne escono soddisfatti, anche per l'accoglienza e la gentilezza del servizio.





PURA E LEGGERA.
TI PORTERÀ SOPRA LE NUVOLE!
SO PURE AND LIGHT.
IT WILL TAKE YOU ABOVE THE CLOUDS!



WWW.SIBILLAWATERS.COM



Naturale
STILL

PRODUZIONE
1825
FAM. BOTTIGLIERE

SORGENTE LEGGENDARIA
D'ITALIA
LEGENDARY ITALIAN SPRING WATER
SIBILLA
ACQUA MINERALE NATURALE
OLIGOMINERALE

Naturale
STILL

LA SORGENTE MADRA CHE FU L'INCANTAVILE ARGONA OGGI FATE SIBILLA A RIFORME
QUESTA SORGENTE IMPRESCANTE, RENDENDO LE SUE ACQUE PARADISIACHE
LEGEND HAS IT THE FINEST EXCHANGED OGGI SIBILLA OGGI SIBILLA
TODS REFRESHING SPRING AND MADE ITS
WATERS HEALTHY

750 ml - 25.4 FL.OZ.

SORGENTE LEGGENDARIA
D'ITALIA
LEGENDARY ITALIAN MINERAL WATER

SIBILLA
ACQUA MINERALE NATURALE
OLIGOMINERALE

La Baviera alla spina, la Calabria nel piatto con Napoli Carmelo e Flötzingen Bräu

Ci sono viaggi che non seguono mappe, ma nascono da relazioni. Quello che ci ha portati nel cuore della Calabria è cominciato su una linea di fornitura, ed è diventato un itinerario gastronomico tra tre locali diversi, ognuno con la propria voce, uniti da un elemento in comune: la birra Flötzingen, e chi la distribuisce con lo stesso impegno di chi l'ha prodotta.

Il mestiere del selezionare

Dietro ogni birra versata c'è una scelta. E dietro ogni scelta ben fatta, spesso, c'è un'azienda che lavora con metodo, visione e cura. In questo caso parliamo di Napoli Carmelo Food & Beverage, realtà attiva dal 2001 nel settore della distribuzione food & beverage di alta qualità.

Fondata da Carmelo Napoli, oggi l'azienda è un punto di riferimento per chi cerca molto più di una semplice fornitura: **selezione attenta, ricerca costante**, un rapporto stretto con

i clienti costruito sulla fiducia. "Se me lo propone Carmelo, so che è un buon prodotto" ci raccontano i suoi clienti. E non è solo un modo di dire: è il risultato di un lavoro quotidiano fatto di ascolto, presenza, formazione.

Napoli Carmelo Food & Beverage partecipa attivamente a fiere e manifestazioni del settore, in Italia e all'estero, alla costante ricerca di birre, tecniche, storie da proporre. È in questi contesti che nascono nuove collaborazioni e si alimenta il progetto **Craft [r]evolution**, che seleziona birre nei Paesi dove ogni stile ha le sue radici: Germania, Belgio, Inghilterra. Un principio semplice e chiaro: **la birra si rispetta partendo dalla sua origine**. È proprio da questa filosofia che nasce il legame, ormai decennale, con **Flötzingen Bräu**, il birrifico indipendente più antico di Rosenheim, in Baviera, dove la birra è **cultura, rito, mestiere tramandato**. Il motto "**True to the good**" ne è la sintesi: ogni birra Flötzingen è fatta con onestà, precisione, rispetto per la tradizione. Dalle Bock forti alle Weizen fresche, dalle Helles equilibrate





alle Märzen stagionali - come la celebre **Wies'n Märzen**, protagonista della Herbstfest, la festa d'autunno di Rosenheim che attira oltre un milione di visitatori - ogni stile racconta un pezzo di Baviera.

E quando birre così arrivano su una tavola calabrese, non lo fanno per caso. Ci arrivano con il racconto giusto, nel bicchiere giusto, nel piatto giusto. Perché chi le porta fin lì - come Carmelo, come la sua squadra - apre strade, costruisce legami e accompagna ogni cliente in un viaggio che sa di autenticità, attenzione e fiducia. Un viaggio fatto di soste, brindisi, consigli sinceri. Un viaggio da raccontare, proprio come questo.

Casa Canzoniera

Un po' pub, un po' casa, decisamente canzone. Il nome dice già molto, ma entrare da Casa Canzoniera è un'altra storia. Qui si viene accolti con calore sincero e amichevole. Un locale che lavora ogni giorno **sulla qualità, non sulla quantità**. «*Tutti i prodotti sono freschi, niente di congelato. Il pane lo compriamo ogni mattina, la spesa la facciamo giorno per giorno.*»

«*È un pub alla calabrese*», dove ogni cosa è pensata con attenzione: dagli **aperitivi a km0** ai panini, che raccontano il territorio con un tocco di creatività. Caciocavallo, cicorieta, salsiccia di filiera corta, hamburger di vitello locale: sapori semplici e veri, serviti in abbinamento con **tre birre Flötzinger alla spina - Hell, Rossa e Weiss** - «*prodotti buoni, artigianali*», che si integrano perfettamente con il menu.

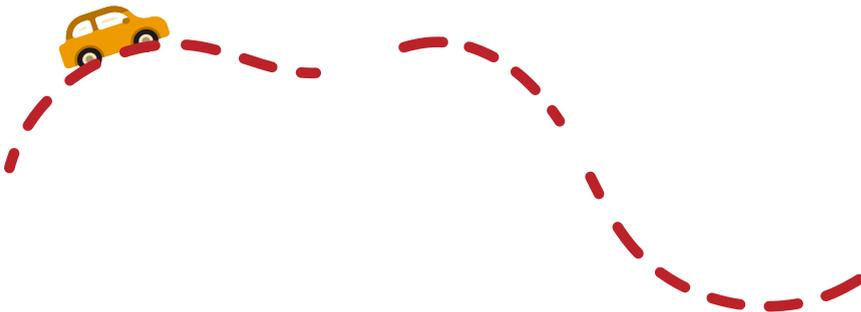
La sua anima è anche musicale: il locale ospita regolarmente musica dal vivo, dando spazio ad artisti locali e cantautori che propongono repertori originali. Anche i panini, qui, hanno il loro palco e si chiamano come i cantanti. I più richiesti? Il **Rino Gaetano**, verace e inconfondibile, e il **Vasco Rossi**, un classico intramontabile, tutto il menu è pensato così.

La collaborazione con Carmelo Napoli è iniziata da un anno, ed è già diventata qualcosa di più. «*Siamo estremamente soddisfatti: birra buona, clienti contenti, impianto curato. E ogni volta che serve, c'è qualcuno pronto a darci una mano.*»

Casa Canzoniera è così: un posto dove puoi ascoltare una canzone, mangiare qualcosa di buono e bere una birra che ha una storia dietro. Che è poi tutto quello che serve per sentirsi nel posto giusto.



Rossano di Casa Canzoniera



Ciro's Il Lattaio

Da **Ciro's Il Lattaio** si lavora con cura, semplicità e attenzione ai dettagli. Il locale è specializzato in **pinse romane**, servite in versione classica o gourmet, sempre accompagnate da **piccoli piatti regionali** come **frittata di spaghetti, polpette di carne e melanzane**, o altri appetizer perfetti per la condivisione e che sanno di convivialità. La **birra Hell di Flötzingler**, alla spina, è entrata in carta con naturalezza e ha convinto tutti, da subito. *"I clienti si sono accorti immediatamente della differenza: è più leggera, la qualità è elevata, e si sposa benissimo con tutto il nostro menu e soprattutto con le nostre pinse."* La collaborazione con **Carmelo Napoli** va avanti da sei anni e non è solo una questione commerciale. **"Siamo amici. È un rapporto che va oltre il lavoro, e quando Carmelo mi propone qualcosa, io mi fido."** È così che è arrivata Flötzingler: con fiducia, sì, ma anche con metodo. Il passaggio è stato graduale, accompagnato da **degustazioni, formazione** e – come raccontano – **una disponibilità rara**. *"Quando serve, lui c'è. E c'è davvero, così come i suoi collaboratori"*. Nel menu, la birra bavarese trova il suo spazio ideale: qui lo stile tedesco, leggero e bilanciato, esalta il sapore senza sovrastarlo. Accompagna, con gusto. *"Per noi è importante che ogni componente dell'esperienza - dal cibo alla birra - lavori in armonia. La Flötzingler ci aiuta a farlo."* E come ogni cosa fatta bene, anche qui la qualità si sente. Si beve. E fa venir voglia di tornare.



al centro Emanuele, titolare, con lo staff di *Ciro's il lattaio*

Crusco

Crusco non è una trattoria, non è solo una pizzeria e non è nemmeno un semplice ristorante. È un concept, come lo definiscono i suoi fondatori. E parte tutto da un peperone. Il *crusco*, tipico del Sud, dà il nome e lo spirito al locale: identità territoriale con uno sguardo contemporaneo, accessibile. *"La nostra è una cucina genuina, pensata per essere riconoscibile, Crusco è un'idea che può crescere, evolversi, mantenendo radici forti."* La pizza occupa un posto centrale nell'identità di Crusco ed è curata in ogni dettaglio: dagli impasti leggeri e digeribili, agli abbinamenti pensati per esaltare gusto e salubrità. È il piatto su cui si concentra il lavoro quotidiano del team di cucina, insieme a una proposta che rivisita anche i classici della tradizione – come il pollo e patate della domenica – con cotture a bassa temperatura e un'attenzione costante alla qualità. La birra? Ha un ruolo ben preciso nell'esperienza: *"Deve fare il suo. Così come il cibo. Tutto deve contribuire a un'esperienza armonica, piacevole, da voler rifare."* La Flötzingler, in particolare la rossa, con il suo profilo delicato ma complesso, si inserisce perfettamente in questa logica di equilibrio. *"Il prodotto è ottimo, e grazie a Carmelo sappiamo come raccontarlo, proporlo, valorizzarlo. Perché ogni cosa, quando ha un'identità forte, si racconta meglio."* Crusco rappresenta un esempio di come la tradizione culinaria del sud Italia possa essere reinterpretata in chiave moderna, mantenendo la sua identità e mettendo al centro il gusto, in un contesto attento e che fa sentire subito a proprio agio.



da sx Carmelo Napoli, Francesco di Crusco, Eraldo responsabile birra



PRIMATOR

MOTHER IN LAW

55 YEARS ANNIVERSARY
1975-2025
serviamo
AMO
l'**HORECA**
SAN GEMINIANO

**TRE MODI di gustarti l'ESTATE,
uno per ogni momento.**

Pomelo Alcohol Free . IPL Classica . IPL Alcohol Free

*Bevi leggero...
vivi pieno!!*



 SAN GEMINIANO

Scegli la tua estate in lattina.
Scopri di più su www.sangeminiano.it

Sostenibilità al BIRRIFICIO GANTER

Il birrificio GANTER, con sede a Friburgo, si impegna attivamente per una gestione aziendale sostenibile, seguendo una strategia strutturata che abbraccia aspetti ecologici, economici e sociali.

BASE STRATEGICA: WIN-CHARTA & ALLEANZA PER IL CLIMA

Dal mese di agosto 2022, GANTER fa parte della WIN-Chartha della regione tedesca Baden-Württemberg, un sistema di gestione della sostenibilità per le imprese.

I tre temi prioritari selezionati sono:

1. **Benessere dei collaboratori**
2. **Energia ed emissioni**
3. **Responsabilità di prodotto**

L'obiettivo è integrare la sostenibilità nel lungo termine all'interno dell'azienda, rafforzare la competitività e contribuire al raggiungimento degli SDG (Sustainable Development Goals, o Obiettivi di Sviluppo Sostenibile). Viene redatto e pubblicato annualmente un rapporto di sostenibilità.

Inoltre, GANTER è partner dell'**Alleanza climatica regionale "Zielgerade 2030"**, con l'obiettivo di ridurre le emissioni il più possibile entro il 2030. Sono già stati elaborati i bilanci delle emissioni di CO₂ (Scope 1-3) per tre anni fiscali.

MISURE CONCRETE & RISULTATI

1. Benessere dei collaboratori

- Introduzione di Hansefit (programma di fitness aziendale per i dipendenti) & JobRad (programma di leasing di biciclette ed e-bike per i dipendenti che vi aderiscono)
- Ristrutturazione degli spogliatoi, nuovi parcheggi coperti per biciclette
- Sondaggi interni sulla soddisfazione dei collaboratori
- Comunicazione tramite offerte di lavoro e kit di benvenuto

2. Energia ed emissioni

- Partecipazione all'Alleanza climatica della Camera di Commercio del Sud dell'Alto Reno
- Conversione dell'impianto di raffreddamento: riduzione da 6.000 kg a 60 kg di ammoniaca
- Riduzione del consumo energetico da 2,8 milioni a meno di 1,5 milioni di kWh
- Impianto fotovoltaico
- Utilizzo di bottiglie con chiusura a clip: risparmio annuale di 200.000 capsule
- Utilizzo di auto elettriche come veicoli per il personale esterno
- Evitiamo lunghi percorsi di consegna nell'acquisto di materie prime e nella fornitura ai clienti



1865

Nasce la birra Ganter



4

Generazione alla guida



100%

Sostenibilità



100%

Foresta Nera

3. Responsabilità di prodotto

- Ottimizzazione degli standard di pulizia e igiene
- Questionari sulla sostenibilità rivolti ai fornitori
- Partecipazione ad audit e concorsi di qualità

IMPEGNO SOCIALE E REGIONALE

- Sostegno al “Freiburger Waldtag” e al progetto “Zukunftsschmiede Mundenhof”
- Promozione di progetti sostenibili nella regione
- Utilizzo di ingredienti regionali: acqua della Foresta Nera, orzo e luppolo provenienti dal sud della Germania

COMUNICAZIONE E IMPATTO

- Newsletter mensile sulla sostenibilità
- Attività di comunicazione tramite sito web, social media, etichette e stampa
- La sostenibilità come parte integrante dell'identità del marchio

PROSPETTIVE FUTURE

Il birrifico prevede l'implementazione graduale di ulteriori misure a tutela del clima. Le emissioni che non potranno essere evitate verranno compensate. I vantaggi economici di un approccio sostenibile si riflettono, tra l'altro, in risparmi sui costi e in una maggiore attrattiva come datore di lavoro.



**Scopri tutte le novità su
www.ganter-italia.it**



Katharina Ganter-Fraschetti





BIRRA SOSTENIBILE DA VELTINS QUALITÀ E RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Il birrificio C. & A. VELTINS persegue una visione sostenibile a lungo termine, che va oltre il successo economico, con l'obiettivo di influenzare positivamente l'ambiente e la società, lasciando un mondo migliore alle generazioni future. L'azienda familiare unisce la tradizione birraria a processi produttivi sostenibili, utilizzando risorse naturali come acqua, luppolo e malto in modo responsabile, nel rispetto della legge tedesca sulla purezza.

Un aspetto particolarmente rilevante è l'elevato tasso di bottiglie a rendere, che raggiunge il 92,8%, un valore superiore alla media del settore. VELTINS privilegia in oltre l'uso di tappi a corona senza PVC, etichette riciclabili e un sistema a ciclo chiuso per bottiglie e casse. Ogni reparto lavora con un approccio sostenibile, dalla pianificazione all'implementazione, fino alla gestione operativa. Tra le iniziative chiave vi sono lo sviluppo strutturale del Team di Gestione Integrata in ambito di sostenibilità ecologica e l'ampliamento della gamma Veltins Vital, con un focus sulla sostenibilità sociale.

L'azienda investe costantemente nell'efficienza energetica: grazie a tecnologie avanzate di produzione e a un innovativo sistema di accumulo dell'energia, il consumo energetico della sala cottura è già stato significativamente ridotto. Con il completamento, nel 2024, della strategia di innovazione tecnologica avviata negli anni precedenti, gli investimenti per la transizione verso le energie rinnovabili sono ora pienamente concentrati.

Parallelamente, la birreria C. & A. VELTINS conferma il suo impegno nelle tematiche sociali e comunitarie. Con profonda convinzione, sostiene iniziative che rafforzano la coesione sociale nella regione, fornendo supporto finanziario e consulenza ad associazioni, organizzazioni e progetti locali.

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





Vivil'online



Dagli esordi con Galvanina alle nuove sfide di Tinnea e Sibilla: la visione di Rino Mini, una storia italiana che guarda al futuro.

L'acqua, il coraggio e l'arte del fare impresa

A Rimini, nel cuore pulsante della Romagna, tra le colline e il mare Adriatico, nasce una delle storie imprenditoriali più affascinanti del panorama italiano. È la storia della famiglia Mini, e in particolare di **Rino Mini, imprenditore**

visionario che ha saputo trasformare la materia più semplice e vitale — l'acqua — in un simbolo di eccellenza, sostenibilità e bellezza.

Una storia che comincia negli anni '70, quando un giovane Rino Mini entra nell'azienda di famiglia, la Galvanina, già nota per l'imbottigliamento di acque minerali. L'azienda

prende il nome dall'antica fonte d'acqua minerale scoperta in epoca romana nei pressi di Rimini, un territorio da sempre ricco di risorse naturali e umane. Ma è sotto la sua guida che **Galvanina diventa qualcosa di più: un progetto globale, un caso di studio nel mondo del beverage biologico.**

DALLA ROMAGNA AL MONDO

Quando prende le redini dell'azienda, in seguito alla prematura scomparsa del padre, Rino Mini dimostra subito un approccio imprenditoriale rivoluzionario. Con coraggio e lungimiranza, decide di puntare sull'esportazione: già nel 1987, comincia a portare l'acqua e le bibite italiane negli Stati Uniti, conquistando un mercato allora ignaro della qualità e genuinità dei nostri prodotti. Non si tratta solo di vendere una bevanda, ma di educare un gusto, raccontare una cultura, un territorio, un'arte del vivere. Il risultato? Galvanina cresce esponenzialmente, passando da un fatturato di 1 milione di euro nel 1985 a oltre 80 milioni nel 2018, con prodotti distribuiti in più di 50 Paesi. Collaborazioni con figure di spicco come il leggendario designer Milton Glaser (padre del logo "I ♥ NY") e il maestro birraio Garrett Oliver rendono i prodotti Galvanina vere e proprie "opere d'arte liquida", capaci di unire qualità e design, gusto e identità.

Nel 2012, **Rino Mini viene insignito del prestigioso titolo di Cavaliere del Lavoro** della Repubblica Italiana. Nel 2019, dopo aver portato Galvanina ai massimi livelli mondiali, decide di cedere l'azienda a un fondo di private equity americano, mantenendo però il ruolo di Presidente Onorario. Ma per lui, l'avventura è tutt'altro che finita.

INNOVAZIONE, CULTURA E TERRITORIO

Parallelamente al successo industriale, Mini non ha mai smesso di esplorare nuove strade, con lo stesso spirito pionieristico. Trasforma un parco termale abbandonato nel "Bandiera Gialla", divenuto negli anni '80 il più grande locale da ballo d'Europa. Lancia il ristorante agrituristico "Il Pomod'Oro", celebre per una cucina che reinterpreta la tradizione romagnola in chiave contemporanea, frequentato anche da star del cinema e dello spettacolo.

Negli anni '90 fonda la catena di microbirrerie HOPS! e acquisisce la storica birreria Amarcord, dando vita a birre di alta qualità, spesso realizzate in collaborazione con artisti e mastri birrai di fama internazionale.



Rino Mini



Rino Mini con i figli Alessandro e Carlotta

TINNEA E SIBILLA: L'ACQUA CHE RACCONTA IL FUTURO

Nel gennaio 2023, Rino Mini — insieme al figlio Alessandro — decide di tornare dove tutto è iniziato: all'acqua. Nasce così **Tinny Srl, un progetto ambizioso che affonda le radici nella natura incontaminata del Parco Nazionale dei Monti Sibillini**, dove si trovano le sorgenti oligominerali Tinnea e Sibilla.

Qui l'acqua sgorga pura, cristallina, protetta da un ecosistema straordinario. Grazie a importanti investimenti e a una visione a lungo termine, Mini avvia la ristrutturazione degli impianti, dotandoli di tecnologie all'avanguardia e linee produttive ad alta efficienza energetica. Le nuove bottiglie, disegnate personalmente da Rino, uniscono eleganza, resistenza e originalità, frutto di anni di studio e della collaborazione con la Stazione Sperimentale del Vetro di Murano.

“Da sempre — racconta — ho voluto che le mie acque avessero una forma unica, riconoscibile, che fosse espressione della loro purezza e della lunga storia da cui provengono.”

UN PROGETTO GREEN, TRA MONGOLFIERE E RIFORESTAZIONE

Tinny Srl non è solo un'azienda, ma un modello di ecosostenibilità. Gli stabilimenti sono alimentati da pannelli fotovoltaici e turbine idroelettriche a bassa prevalenza, che sfruttano le acque in eccesso senza compromettere l'equilibrio dei corsi fluviali. I terreni circostanti saranno rimboschiti con essenze autoctone — querce, abeti, aceri, noccioli — per ridare vita al paesaggio originario.

E, in un tocco che unisce poesia e ingegno, **saranno acquistate delle mongolfiere, unico mezzo aereo autorizzato a sorvolare il Parco senza disturbare la fauna**. Un'esperienza che offrirà ai visitatori la possibilità di ammirare le vette e i boschi dall'alto, in silenzio, immersi nella bellezza.

UNA SFIWDA INTERNAZIONALE

Ora, manca poco per una nuova fase. Le acque Sibilla e Tinny sono pronte a entrare nei ristoranti, hotel e bar più esclusivi del mondo. Coniugano la qualità *made in Italy* con un impegno reale per l'ambiente, e incarnano quella filosofia imprenditoriale che mette al centro il territorio, le persone e il futuro.

Definire il Cav. Mini una figura imprenditoriale è certamente corretto, ma anche riduttivo. La sua vita, un intreccio di visioni, coraggio e amore per le radici, è un esempio ispiratore per chiunque voglia trasformare la propria passione in un'eredità senza tempo.



Monte Sibilla innevato - (2.175 m. slm)

Una vita con tante avventure e un punto fermo: la famiglia. **I figli Alessandro e Carlotta** seguono oggi le sue orme. *“Sono il futuro che prende forma — racconta — entrambi hanno ereditato la mia intraprendenza e un'innata curiosità. Con il suo spirito pratico e il talento per le relazioni Alessandro è già un pilastro commerciale dell'azienda, mentre Carlotta è più portata per la comunicazione e i social-media. E poi c'è mia moglie Sabrina. È lei che sa armonizzare le ambizioni, l'energia e la creatività di tutti noi. Sempre presente, è l'emblema del nostro equilibrio”*.

In un'epoca in cui fare impresa spesso significa rincorrere il profitto a ogni costo, la storia di Rino Mini rappresenta una controcorrente luminosa. **Ogni progetto è nato dal desiderio di valorizzare ciò che abbiamo: l'acqua, la terra, la cultura, la memoria**. Ogni impresa è stata pensata non solo per creare economia, ma per generare benessere, diffondere bellezza, lasciare un'impronta positiva.

E se il futuro dell'Italia passa anche da storie come questa, allora possiamo dire che il futuro, per una volta, ha radici profonde.



Altare Della Sibilla - III sec. a. C.

NOBILE, PURA, RAFFINATA.

Lo stile italiano riconosciuto nel mondo



- VIENNA -



WWW.THERESIANER.IT



THERESIANER
- BIRRA ITALIANA -

1766

Quinta edizione di Xcellent Beers, il salone dedicato alla birra artigianale e produzione brassicola, nel cuore della più importante manifestazione italiana dedicata al vino. A Verona, nel nostro giro tra gli stand birrai, non potevamo farci sfuggire l'occasione di conoscere, e farvi conoscere, il progetto nato dalla collaborazione tra Coldiretti Sardegna, Consorzio Birra Italiana, produttori cerealicoli e birrifici artigianali sardi.

“BIONDA SARDA”: la birra artigianale 100% italiana e 100% con malto da orzo sardo

Abbattere i costi del malto dell'Isola, produrre una birra artigianale dalla filiera virtuosa, 100% italiana, e venderla a un prezzo competitivo: cosa è e cosa rappresenta Bionda Sarda.

Al Vinitaly 2025 da poco concluso c'è stato spazio anche per la birra artigianale, in particolare quella sarda, protagonista di un progetto di birra a filiera completamente italiana. Non si tratta della prima birra con materie prime 100% italiane in assoluto, quel primato spetta a Birra Bala-

din, né della prima birra con ingredienti totalmente sardi, prodotta invece qualche anno fa nel birrificio Marduk di Irgoli in provincia di Nuoro.

Ma quello dietro “Bionda Sarda” è un piano a più ampio respiro: far unire le forze ad agricoltori e produttori creando un sistema virtuoso in cui tutti ci

guadagnano, cliente finale compreso, e promuovendo la birra di territorio tramite un format replicabile in tutte le altre regioni d'Italia.

Il Consorzio Birra Italiana ha presentato questa iniziativa in Casa Coldiretti alla presenza del presidente Ettore Prandini, del segretario generale Vincenzo Gesmundo, del presidente del Consorzio Birra Italiana Teo Musso, del presidente della Commissione Agricoltura della Camera Mirco Carloni, del direttore Coldiretti Sardegna e Capo Area Economica Coldiretti Luca Saba, di Antonio Zanda del Birrificio Quattro Mori e di Carlo Schizzerotto, direttore del Consorzio Birra Italiana.





Il progetto “Bionda Sarda” nasce dai 22 birrifici sardi aderenti al Consorzio Birra Italiana, i quali pagavano il malto a prezzi molto alti, a causa delle difficoltà logistiche dell’isola. *Abbiamo provato a migliorare la situazione con degli acquisti collettivi e poi è nata l’idea di produrre in loco la materia prima per trasformarla in malto e quindi in birra.*

Progetto molto ambizioso con un lungo tempo di incubazione. Grazie al supporto dei cerealicoltori della Coop. Isola Sarda, che hanno messo a disposizione 60 ettari per coltivare l’orzo distico per birra è stato possibile dare il via al progetto. Una coltura per la quale serve formazione, fornita da Vito Pagnotta, agronomo e tra i fondatori del Consorzio Birra Italiana, oltre che patron del birrificio Serro Croce. *Abbiamo dovuto affrontare molte difficoltà, inclusi siccità e incendi.* La produzione del luppolo isolano in particolare ha visto il raccolto di-

strutto dalla siccità estrema che ha colpito quell’area della Sardegna. Il luppolo usato è comunque italiano, in linea con lo spirito del progetto, prodotto in provincia di Modena dall’Azienda Agricola Lucchi. L’iniziativa ha richiesto e ottenuto il supporto della Regione Sardegna, la quale ha sposato da subito il progetto sostenendo la creazione di questa filiera, nuova per l’isola.

Da ottobre 2023, quando è nato il progetto, la prima birra sarda del progetto di filiera è stata presentata ad aprile 2025. Sono stati raggiunti vari obiettivi: remunerazione etica del coltivatore di cereale - superiore ai valori fissati dalla borsa merci - e valorizzazione dell’orzo distico, filiera del malto 100% sarda, prezzo competitivo del malto sardo per i birrifici aderenti al progetto, la creazione di una birra che rappresenta la filiera sarda ed italiana dal campo al bicchiere.

Il progetto “Bionda Sarda” si pone come progetto pilota, replicabile in tutte le altre regioni italiane che vorranno investire in una birra di territorio.



BIRRIFICIO RURALE LANCIA LITTLE BEAUTY

La nuova **Micro IPA low alcohol**, 2% di alcol certificata senza glutine, con un'anima intensa e sorprendente, capace di regalare tutto il carattere che ci si aspetta da una IPA. Spiega Lorenzo Guarino, il birraio: *... ho sempre amato gli stili a gradazione contenuta, che permettono un consumo prolungato senza perdere nulla in termini di gusto e soddisfazione.* Infatti Rurale da sempre predilige birre con una bassa gradazione alcolica, equilibrate e bevibili.



Little Beauty è una birra dal corpo leggero, ma con profumi e intensità degni di una IPA tradizionale, grazie a una selezione di **luppoli** che esaltano il suo carattere: **Strata** e **Chinook**. Il restyling grafico della lattina, a cura dell'art director e socio Luca Franceschi, mette in risalto i colori blu e bianco, che trasmettono il senso di leggerezza di questa **Micro IPA**, e il collarino con la dicitura "low alcohol".

CHIANTI BREW FIGHTERS E LA BESTEMMIA SPORTIVA

La birra è, di per sé, una bevanda riconosciuta come ottimo integratore fisico e psicofisico. Proprio da qui, nasce l'idea del Birrifico di Radda in Chianti di sviluppare questa **Active Light Beer**, partendo da una visione nuova, che vede gli ingredienti utilizzati non solo per dare gusto, ma anche per arricchirne le capacità funzionali e integrative, un concetto di energy drink, ma che rispetto a esso ha il grande vantaggio di essere birra. L'utilizzo principale di malto Pilsner e un leggero tocco di malto Melanoidin le donano un aspetto chiaro con riflessi dorati; l'aggiunta delicata in fase di whirlpool del luppolo Citra sostiene e s'intreccia con l'aroma degli agrumi utilizzati. La **Bestemmia Sportiva** è una birra dal basso contenuto alcolico, 2,9% vol., con aggiunta di sali, magnesio, scorza di arancia e limone.



LE LATTINE DI BIRRA 100VENTI

Da Birra 100venti di Borgomanero tre birre in lattina: **American Bianchina**, 5.4% vol., ispirata alle *white IPA*. Chiara e velata è dolce, di facile bevuta, rinfrescante e piacevolmente bevibile. Ha note agrumate, floreali, lievemente resinose e tropicali di mango.

Apache, 6.7% vol., birra speciale ispirata alle *red IPA*. Ambrata con un amaro deciso ma equilibrato dalla dolcezza dei malti. Profumata e intrigante.



Freevola, 5.9% vol., ispirata alle *american IPA*, è dorata, setosa e profumata con note di pesca, frutta tropicale, agrumi e miele. L'amaro fine equilibra la sua freschezza, che la rende godibile a tutto pasto.

LA GOSE DI CA' DEL BRADO

Ca' del Brado, che si definisce **Cantina brassicola bolognese**, dedicata alla realizzazione di birre selvagge e non convenzionali, aggiunge una nuova birra alla linea **The Wildest Can**, il progetto di birre wild a fermentazione mista in vasca aperta, maturate lentamente e naturalmente in cantina, con la complicità della flora fermentativa presente nell'ambiente. Presentata in anteprima l'11 aprile al Mutenye Pub, si chiama **Gose** e, a loro dire, sarà la birra di ogni giornata con più di 15 gradi.

Sapida, scorrevole e dalla bassa gradazione alcolica, arriva al palato snella e freschissima, con il piacevole connubio tra la parte salina, la speziatura del coriandolo e la gradevole acidità.

La maturazione lenta in cantina aggiunge sfumature in una bevuta che vince per fragranza e semplicità!



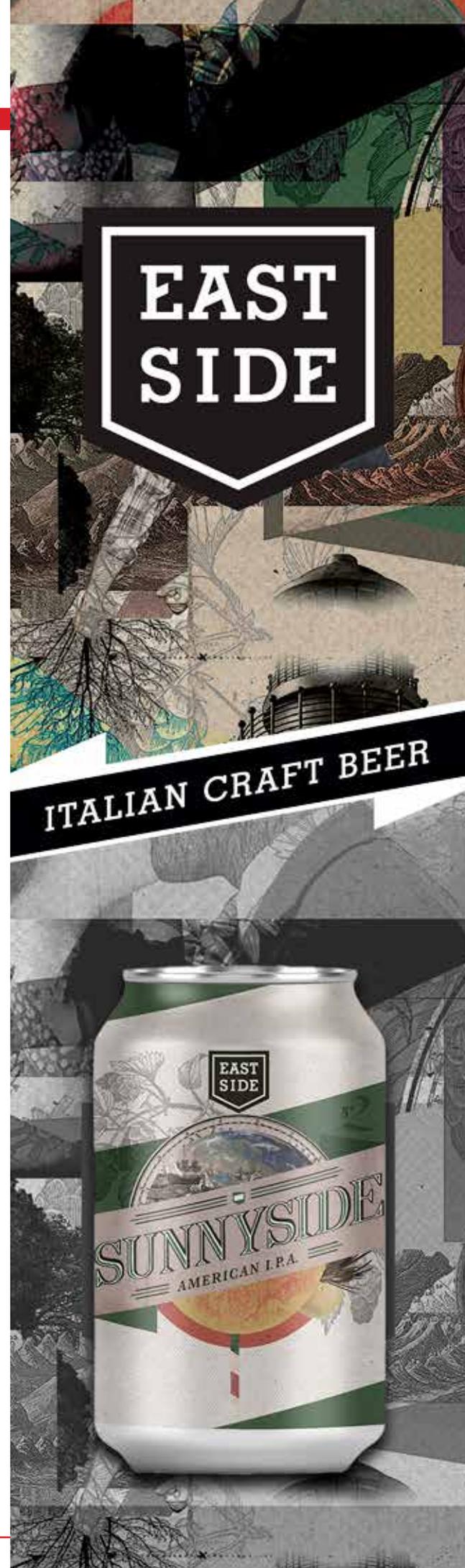
EASTSIDE BREWING

Ce l'avevano detto che sarebbe stato un anno di novità, non sarà facile stare al passo con il Birrifico di Latina. Ecco due nuove nate nella prima metà di marzo: **Real Deal** e **Sure Shoot**.

Real Deal, 0,8 gradi alcolici, è **la prima birra analcolica di East-side** e, ci tengono a sottolineare, 100% artigianale. La birra si presenta di color oro pallido, con schiuma bianca poco pronunciata. Al naso aromi di cereale si mixano con sentori di resina e agrumi. Al palato l'aroma è dominato da agrumi, frutta a pasta gialla ed un leggero richiamo tropicale. La carbonazione è leggera, diremo in stile british, l'amaro bilancia la bevuta senza risultare invadente, il corpo è naturalmente esile.

Sure Shoot, una *bock* da 6,5 gradi brassata seguendo quanto previsto dal disciplinare dello stile.

La birra si presenta di un colore ambrato carico tendente al rubino, sormontata da una schiuma compatta e cremosa. Al naso troviamo varie sfumature che vanno dalla crosta di pane al caramello. In bocca è un mix di sapori che vanno dal biscottato al caramello per poi passare alla frutta rossa appassita (prugna, uvetta) e ad una nota di datteri e mandorle. La carbonazione così come il corpo sono medi. La birra è scorrevole ed appagante in tutta la sua degustazione.



SIVERA DI CASCINA MOTTA

Il Birrifico contadino Cascina Motta di Sale (AL), una realtà a filiera 100% aziendale, per la primavera presenta **Sivera**, la nuova birra ispirata allo stile IPA, 100% Made in farm, con ingredienti tutti italiani, coltivati e trasformati direttamente in azienda agricola. È una birra con contenuto alcolico moderato, caratterizzata da schiuma candida e compatta, profumi erbacei ed agrumati, con una luppolatura intensa, ma comunque piacevolmente amara. Anche al palato si percepiscono note citriche di pompelmo e di frutta esotica come il litchi e il frutto della passione.

Novità del 2025: l'intera produzione del birrifico contadino, oltre alla **certificazione BIO** (da agricoltura biologica) che contraddistingue la coltivazione di tutte le materie prime e la relativa trasformazione, è stata convertita ad una metodologia di trasformazione che **garantisce l'assenza di glutine nel boccale**. Il processo, accuratamente perfezionato, si basa sull'impiego di un sistema naturale che consente la conversione del glutine in proteine più semplici e non allergeniche, **senza nulla togliere in termini di composizione e complessità organolettica alle bevande**.





Catalogo



Italian Vertical Inox



NEW!



NEW!



NEW!



NEW!



NEW!

Tebs Draft Srl - Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB) - info@tebsdraft.com - Tel.0362/918236 Numero

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



VIOLA

Cresce il tableau des médailles di Mezzopasso

Anche questo 2025 è iniziato con i migliori auspici per il Birrificio Mezzopasso di Popoli che, nei primi quattro mesi dell'anno ha già riempito il suo carniere di premi.

Il birrificio non è nuovo a risultati eclatanti, dalla conquista del titolo Best Beer of the Competition 2023 nel Brussels Beer Challenge, uno dei concorsi più importanti a livello internazionale, grazie alla sua Millican Extra, *english strong ale* ambrata, alla medaglia d'oro ottenuta a Las Vegas nel World Beer Cup 2024, il più grande concorso birrario al mondo, unico birrificio italiano in questa edizione e terzo in tutte quelle che si sono svolte, con la *modern english IPA* Red Stone... e sono solo alcuni dei titoli che brillano nel medagliere di Mezzopasso.



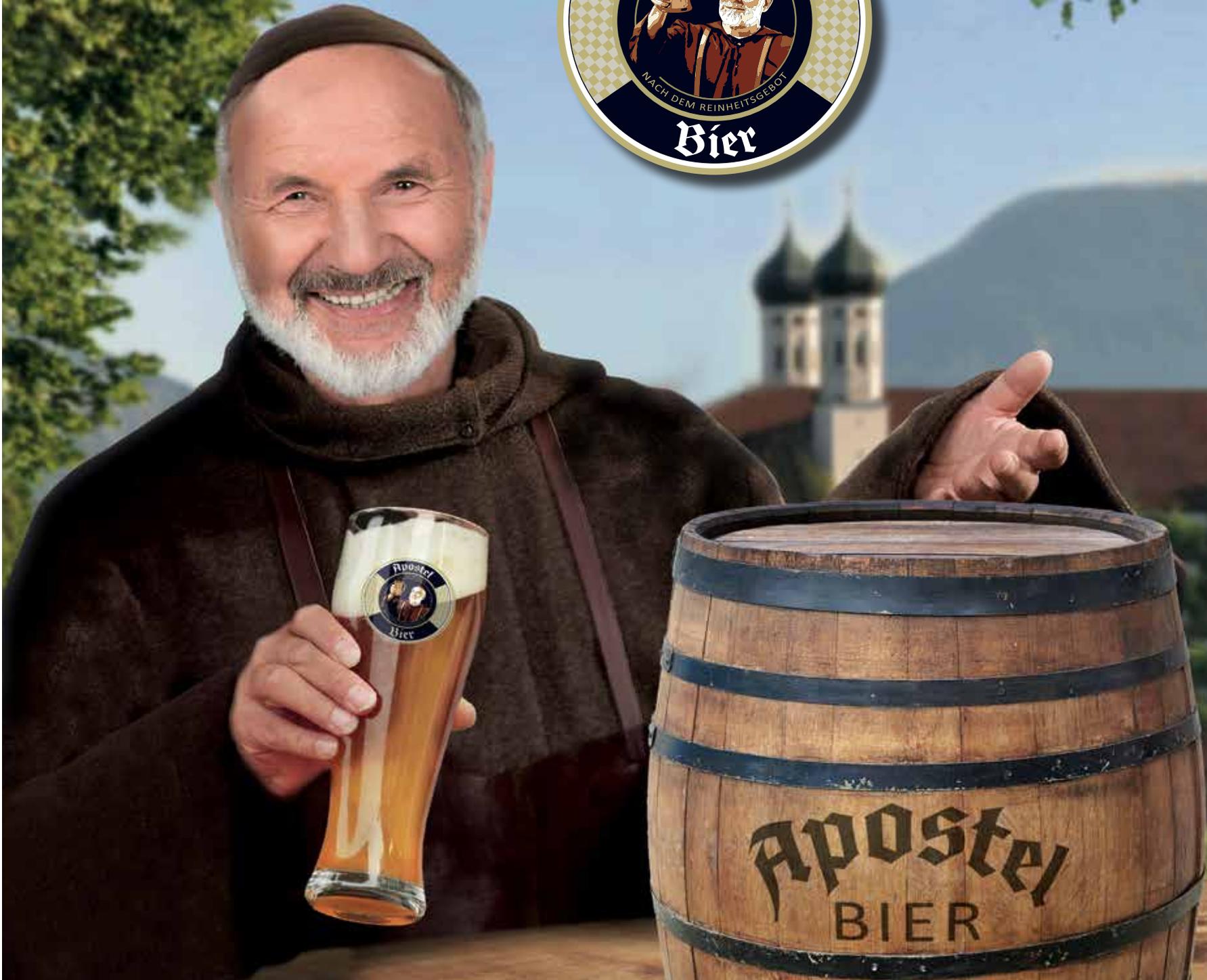
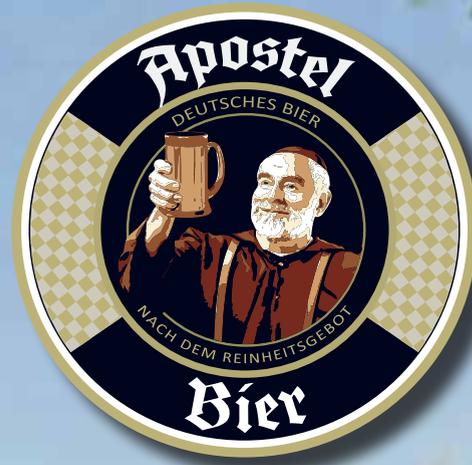
Birra dell'Anno, a febbraio, ha aperto quella che si prospetta come una lunga serie di riconoscimenti. Ben tre le medaglie assegnate a Mezzopasso, **oro alla Kris** (per la

seconda volta), la classica *german pilsner* giusta per ogni momento, **argento alla Anime**, una *Italian Grape Ale* con mosto di uve trebbiano, nata dalla collaborazione con la cantina Estroversa della valle Peligna, e **bronzo alla Back Up**, un'*american IPA* i cui tipici luppoli, Mosaic, Citra e Simcoe, al naso ed in bocca richiamano profumi e aromi di mango, frutta tropicale e agrume.



Ed ora, l'11 aprile, al **Barcelona Beer Challenge**, uno dei concorsi birrari più prestigiosi d'Europa, ancora due premi: **medaglia d'oro** per la categoria *english IPA* alla **Red Stone IPA** e **medaglia d'argento** alla **Kris pils** per la categoria *german pils*.





Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG
Käfertaler Straße 170 | 68219 Mannheim

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

Il birrifico umbro si prepara per un anno importante per celebrare una storia che lega orgoglio locale, successo globale, visione e impresa.

BIRRA PERUGIA

150 ANNI
CHE STORIA!
1875-2025

Quella di **Birra Perugia** è davvero una storia incredibile, antica e moderna al tempo stesso. Il birrifico nasce nel lontano 1875 per mano di Ferdinando Sanvico, mentre la sua rifondazione risale al 2013, dopo un lungo periodo di studio e definizione del progetto. Aver riportato alla luce, ravvivandolo in chiave moderna e artigianale, un marchio storico così prestigioso è motivo di grande orgoglio, almeno quanto i numerosi successi ottenuti, in Italia e nel mondo. Il 2025 sarà quindi un anno importante tra festeggiamenti, nuove birre, collaborazioni, eventi e sorprese.

Una storia, quella di Birra Perugia, che è anche la storia della birra in Umbria che vanta un passato prestigioso. **Una delle pietre miliari di questa tradizione fu posta proprio nel 1875, quando venne fondata la Fabbrica della Birra Perugia.** In quegli anni l'azienda aveva sede in alcuni locali di palazzo Silvestri, nella centrale via Baglioni, vicino ai depositi di neve ubicati nei sotterranei della Rocca Paolina e utilizzati all'epoca come primordiali frigoriferi per la maturazione e la conservazione della birra, fatta in appositi fusti di rovere. Il tutto prima di trasferirsi nei più ampi locali di via Oradina (oggi via Bartolo), che saranno la sede della Fabbrica fino alla fine degli anni Venti, quando Birra Perugia viene acquisita da un grande gruppo industriale (la Peroni) e cessa la sua attività.

Un abbandono durato per decenni, interrotto dagli attuali soci dell'azienda che ne intuiscono le potenzialità per cominciare a progettare la "rinascita" del birrifico. Obiettivo dichiarato: produrre una grande birra artigianale e rendere

contemporaneo un prestigioso pezzo di storia. **Dopo anni di studi, ricerche, tentativi e sacrifici, nel 2013 la Fabbrica della Birra Perugia è di nuovo realtà.** Giovane e moderna, ma ancorata alla storia e alle tradizioni.

Una scommessa vinta a giudicare dai risultati imprenditoriali, culminati con una nuova struttura inaugurata nel 2019, dai numerosissimi premi ottenuti, sia nazionali che internazionali, e soprattutto dall'affetto del pubblico, degli appassionati e dei consumatori.



SENTITI LIBERO.

SENZA COMPROMESSI.

La nostra birra analcolica
offre un'esperienza
rinfrescante,
a basso contenuto alcolico
e calorico, che stupisce per
il suo sapore
sorprendentemente
birroso.



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

AGENZIA GENERALE PER L'ITALIA: Bononia Marketing Service s.r.l.

Andrea Ingegneri: +39 347 546 792 5

Matteo Ingegneri: +39 349 376 775 1

E-Mail: bononia.marketing@live.it



schweiger-bier.de



Disponibile
in 0,5l e 0,33l!





DISTILLATI DI FRUTTA

Utilizzare la frutta per ricavarne un'acquavite, un distillato, è storia antica le cui origini affondano nel mondo contadino che, in ogni paese e in ogni tempo, non ha mai sprecato nessuna risorsa della terra. È così infatti che nascono i distillati di frutta, dall'arte di saper sfruttare quanto altri scarterebbero, cioè il frutto caduto a terra, troppo maturo o rovinato. La frutta nella sua interezza viene raccolta, mondata, messa a macerare, fatta fermentare e infine distillata; in altri casi, dipende dal tipo di frutta e dalla cultura locale o dalla scelta del distillatore, la frutta passa in infusione di alcol e successivamente alla distillazione. È chiaro quindi che non ci può essere confusione fra un distillato di frutta e un liquore alla frutta, l'unico elemento condiviso è il frutto.

Proprio per il legame che c'è tra il prodotto e la sua terra di origine, i distillati di frutta sono conosciuti e consumati soprattutto a livello locale, basti dire che solo in Europa ne sono riconosciuti più di un'ottantina per poter condividere questa affermazione... ma come sempre esistono eccezioni: alcuni distillati di frutta hanno varcato i confini e si sono fatti conoscere internazionalmente. Il caso più eclatante è il Calvados, distillato di mele della Normandia, di cui approfondiremo la conoscenza.

Quali frutti possono essere usati per farne distillati? Mi verrebbe da dire "tutti", certamente ciliegie, lamponi, mele, pere, prugne, i più noti per europei e nordamericani... ma anche datteri in Egitto, fichi in Tunisia e chissà quanti altri frutti in altre parti del mondo diventano distillati.



Intanto conosciamo il nome del prodotto finito. Dalla ciliegia il **Kirsch**, le cui zone "madri" sono Germania, Austria, Svizzera ed anche Danimarca dove assume un nome diverso; sul Kirsch c'è da sottolineare che è ben conosciuto dai bartender perché da sempre utilizzato in miscelazione, cosa che si sta estendendo anche ad altri distillati di frutta. Dalla Germania anche il distillato di lamponi, **Himbeergeist**, che ha grande tradizione anche nei paesi francofoni con un nome a noi, amanti delle birre lambic, più familiare: **Framboise**. Sui distillati di mele si apre un mondo, letteralmente, dagli Stati Uniti alla Francia, **Applejack** e **Calvados**, e, seppur non con la fama di quest'ultimo, anche il nostro **Obstler**, tradizionale distillato dalle famose mele altoatesine, ha da dire la sua. Dalle pere, le più apprezzate per la





distillazione sono le Williams, nasce il **Williamine** la cui patria è un po' tutta l'Europa, per noi è l'Alto Adige con il suo **Birnenbrand**, di solito proposto al pubblico in una bottiglia con la pera intera dentro. Da piccola mi chiedevo come facevano a infilare una pera dal collo stretto della bottiglia, del resto la stessa domanda me la ponevo per i velieri in bottiglia... fortuna c'era qualcuno nella mia vita che me lo spiegava. Per la pera è semplice (si fa per dire!), basta attaccare la bottiglia al ramo su cui è "nata" una pera e aspettare che cresca lì dentro. E per chiudere questa carrellata, il distillato di prugne, tipico dei paesi balcanici e molto diffuso in Friuli, dal nome **Slivovitz**, ma ben radicato anche in Francia dove si chiama **Mirabelle**; è un distillato robusto, dal gusto intenso e sentore di mandorla, ottimo bevuto liscio come aperitivo e, se prima ho accennato alla diffusione dei distillati di frutta nella mixology, beh! dimenticare il distillato di prugne in un cocktail, il suo sapore coprirebbe tutti gli altri.

I presupposti per un buon distillato di frutta partono dal frutto, sano, di qualità, a maturazione desiderata, poi, a seconda del frutto, se ne utilizzerà buccia e polpa eliminando il torsolo oppure, come per le ciliegie, tutto il frutto frantumando i noc-



cioli. Come detto prima, la frutta potrà essere sminuzzata e fermentata e, con il mosto ottenuto, si procederà alla fermentazione, oppure essere macerata in alcol e, una volta aromatizzato, procedere alla distillazione. Il più delle volte si distilla con alambicchi discontinui, a bagnomaria o a vapore, in un processo lungo e delicato che mette in mostra l'artigianalità e la maestria del distillatore.



ANIMA

CERVE GROUP

PURITY MEETS PERFORMANCE

CALICI E BICCHIERI PER LA DEGUSTAZIONE

web: **ANIMACERVE.IT**

Via Paradigna 16/a - 43122 Parma

Contatti

+39 0521 278.6

anima.italy@cerve.it



CATALOGUE



CALVADOS

La leggenda vuole che il nome Calvados, così spagnoleggiante, nasca dal nome di “El Calvador”, un vascello della Invençible Armada di Filippo II di Spagna, siamo nel XVI secolo, che naufragò sulle coste della Normandia, dando così il nome Calvados alla regione circostante e al distillato di mele qui prodotto. Leggenda, appunto, in realtà la prima documentazione che attesta in Normandia un’acquavite di mele è del 1553 e il nome attribuito era “Eau-de-vie de cidre”. Ciò non significa che da secoli prima i contadini normanni non avessero utilizzato mele per produrre il sidro, addirittura Carlo Magno aveva stabilito delle regole per la sua produzione, ma è con l’avvento degli alambicchi che si arriva alla distillazione del sidro di mele. Spiegare come e perché il Calvados abbia superato il consumo territoriale per affermarsi a livello internazionale si può attribuire a due fattori, tutti e due catastrofici: la fillossera che, tra fine 800 e inizio 900, aveva devastato i vigneti europei, impedendo di fatto la produzione di distillati da uva, e lo sbarco in Normandia durante la II Guerra Mondiale che aveva fatto conoscere ai soldati il Calvados.

Oggi il Calvados è regolato da un disciplinare e solo alcune zone della Normandia possono vantare la denominazione di origine controllata, A.O.C. e sono: le Pays D’Auge, l’Avranchin, le Cotentin, le Domfrontais, le Pays de Bray, le Pays de la Risle, le Perche, la Vallée de l’Orne, le Pays de Merlerault, le Mortainais, Calvados. Al di fuori di queste, il distillato di mele, sempre regolamentato, è un “Eau-de-vie de cidre”. L’abbondanza di varietà di mele permette di produrre sidro con caratteristiche



molto diverse, dal gusto dolce, amaro, acido: per un buon sidro si utilizzano sempre più varietà di mele. Un sidro invecchiato almeno un anno darà un Calvados migliore.

Interessante evidenziare il tipo di alambicchi utilizzati, o continui a colonna oppure discontinui di tipo “charentais”, e questo indifferentemente in tutte le zone dichiarate per il Calvados A.O.C., ad eccezione del Pays D’Auge dove si può distillare solo per discontinuità con alambicchi di rame tipo “charentais”.

Il Calvados è un distillato da conoscere, i francesi addirittura al mattino si fanno un caffè-calva, cioè corretto con il Calvados, oppure lo consumano tutto di un fiato a fine pasto... per digerire, la miglior pubblicità per il Calvados sono stati libri, film e sceneggiati TV sul commissario Maigret, famosa la sua frase d’ingresso al bar: “oui, un Calva”.

Infine, ma, soprattutto in questo momento storico, non per ultimo, il Calvados è un ottimo ingrediente per la miscelazione, citiamo un cocktail IBA come l’Angel Face, semplice da preparare (3cl di Calvados, 3cl di Apricot Brandy e 3 cl di Gin shakerati con cubetti di ghiaccio) e di grande equilibrio, da servire in una coppetta raffreddata.

Se le origini dei distillati di frutta hanno radici in un mondo povero dove nulla veniva sprecato, oggi i distillati di frutta, per aroma, profumo e gusto, nulla hanno da invidiare ai più blasonati parenti ricchi.



Cocktail & Food al TABARD INN

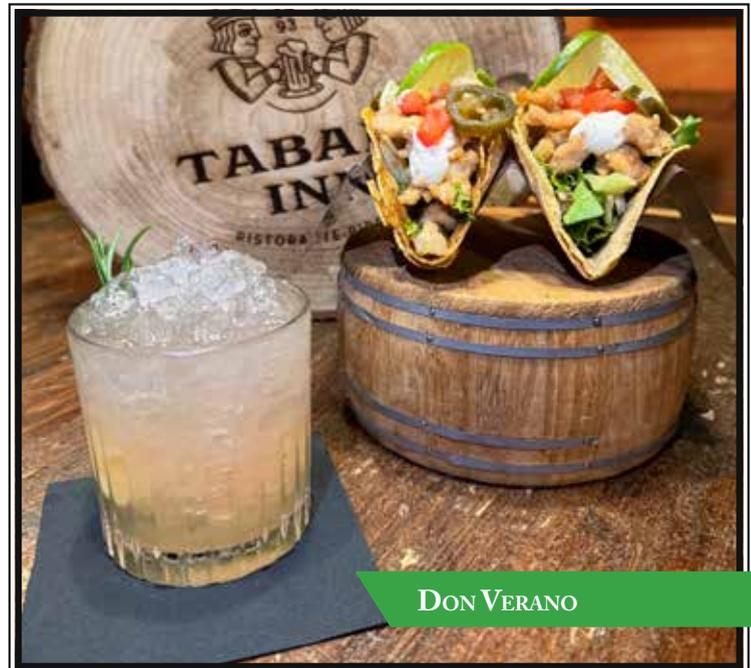
C'è voluto molto tempo prima che l'abbinamento birra-cibo fosse non solo argomento di illuminati cultori della birra ma una realtà in molti locali birrai e, devo dire, oggi anche in qualche ristorante tradizionale, se non altro come serata degustazione.

Certo di strada ce n'è ancora molta da percorrere, ma il più è fatto. Immagino che l'abbinamento cocktail-cibo avrà il suo buon da fare prima di affermarsi, anche se, essendo stata già tracciata una via di abbinamento alternativa al classico cibo-vino, la vita di spirits e cocktail come compagni del cibo sarà più facile. Mi piace per ora definirli offbeat pairing, abbinamenti insoliti... e se proposti da chi conosce cos'è un corretto abbinamento... saranno il futuro.

Ne abbiamo parlato con chi, dopo aver fatto una lunga gavetta, è andato oltre la passione per la birra che lo ha determinato ad acquisire un locale storico nel ternano, il Tabard Inn di Narni. È Roberto che, spinto dalla voglia di conoscere ed approfondire, imposta questo tipico pub all'insegna del fare le "cose buone", superando i prodotti pronti all'uso ed imparando da chi è un professionista, della cucina e dei drink. Al Tabard Inn si parte da ottime materie prime per poi lavorarle, senza pretese di estremismo culinario, ma con la consapevolezza di offrire al proprio pubblico semplicemente il buono.

E i maestri negli anni della formazione sono "di calibro": da bartender come Bruno Vanzan a un esperto come Max Casula per il mondo drink; da professionisti come Maurizio Di Mario, del Ristorante Il labirinto di Adriano ad Orvieto e lo Chef Manuel Cavazza. Sottolinea Roberto: *mentori ed amici entrambi, con Maurizio è stato un lunghissimo "cammino ristorativo", dalla panificazione alla pasticceria fino al gourmet, con Manuel abbiamo approfondito il mondo del Tex-Mex. Se tutto ciò mi è stato possibile è perché ho avuto il tempo per crescere, spiega Roberto, e lo devo alla mia famiglia, Lucio e Morena, alla mia compagna Beatrice e, conclude, dal 2018 a mio figlio Federico: oggi è lui che scandisce il tempo del nostro sound.*

Ora che sappiamo com'è nata al Tabard Inn l'idea di abbinare food e drink, andiamo a conoscerne alcune proposte.



DON VERANO



THE ORIGINAL

DON VERANO

Una portata tex-mex da perderci la testa: doppio tacos di mais farcito con freschissima fajita di pollo al lime, pico de gallo, insalata, guacamole, panna acida. L'abbinamento è con il **cocktail Mediterraneo**: muddler di lime, rosmarino e zucchero, gin Disonesto Navy Strength, vodka home made al peperocino Diavolicchio, tonica al pompelmo rosa.

THE ORIGINAL

L'originale panino USA con fiocchi di patate e lievito madre, due smash burger di scottona, bacon, cheddar, cipolla croccante e salsa smokey baconnaise. Ad accompagnare il panino uno spritz ispirato alla maracuja, **Passion Spritz**, uno spritz stravolto e arricchito... vestito alla Tabard Inn.

AR'METTEMO MAGGIO

Un panino stile States, due smash burger di scottona, composta di fragole e basilico, bacon croccante, cheddar, guacamole, uovo scramble e insalata fresca. Un panino "primaverile" da sposare con un drink che si apre all'estate, **Fusion Spritz**, dove la rivisitazione si ispira a pesca e mango.

DON PEDRO CHORIZO

Reinterpretazione di una ricetta tipica di Tijuana, un double taco di mais nixtamalizzato, farcito con chorizo e peperoni, mais, insalata, guacamole, panna acida. Assolutamente con il Don Pedro ci vuole il **Paloma**, un cocktail che sta ai messicani come il Gin Tonic sta agli inglesi: fresco e fruttato a base di tequila, succo di lime e soda al pompelmo, a cui aggiungere un pizzico di Tajin.

PIZZA PRELIBATA

Mozzarella e crema di pecorino a fine cottura, mortadella di prosciutto, mozzarella di bufala e granella di pistacchio, una pizza che va a nozze con Don Tab, una versione esotica del Margarita, un classico after dinner a base di tequila, ideale da sorseggiare dopo un Tacos Don Verano ma ottimo anche come aperitivo, gradevole con questa pizza per il suo gusto dolce e aspro, impazzito dal Frutto della Passione.

Questa selezione di abbinamenti che Roberto ci ha proposto rende molto chiara una sua frase: *formazione e impegno ci hanno permesso di vedere il nostro Tabard Inn, nato nel 1993, proiettato nel nuovo millennio e negli anni a venire.*



AR'METTEMO MAGGIO



DON PEDRO CHORIZO



PIZZA PRELIBATA

I beercocktails del Seven O'Clock

Da quando i puristi della birra guardavano sdegnosamente ad alcuni "sperimentatori" che avevano cominciato ad utilizzarla come ingrediente per cocktail innovativi, di birra sotto i ponti... pardon, sopra i banconi, ne è scorsa molta. Oggi sembra che la mixology stia trionfando su tutto, anche su spirits e birre che non meritano di essere miscelati ma vanno gustati "assoluti" per capirne il valore. Il birrofilo purista continuerà a rifiutare il fenomeno beercocktail che comunque ha superato la definizione di drink di tendenza e si è affermato come realtà. Del resto dobbiamo dircelo, la birra, quella buona, fatta con passione e serietà, è così ricca di stili e presenta caratteristiche aromatiche e gustative così varie, che ben si presta ad essere miscelata, purché da mani esperte di persone professionalmente preparate.



A tal punto i beercocktail si sono affermati che birrerie dalla mente aperta, e l'occhio puntato sul mercato, sono le prime a proporre una drink list con i loro prodotti. Anche molti birrifici artigianali nelle loro tap room propongono beercocktail, del resto, chi meglio di la birra la produce può dare indicazioni per una buona miscelazione?

Scopriamo così che il beercocktail è anche un modo di proporre una birra speciale a chi mai l'avrebbe non solo bevuta ma neppure conosciuta.

È ciò che ci insegna l'esperienza di **Alessandra e Daniele**, titolari di un pub a Follonica (GR), un localino per cui dire "piccolo è bello" è quanto mai corretto. In effetti offre un ambiente molto curato e un'accoglienza cordiale, un locale che esprime l'entusiasmo e la passione di Alessandra e Daniele.

È Alessandra a raccontarci che, nella sua prima volta a Beer&Food Attraction di Rimini, è stata conquistata dalle birre lambic, per il loro aroma aspro ma anche fruttato, e per quel sapore acido che le rende uniche. Con Daniele hanno deciso di introdurle al Seven O'Clock, convinti che potessero piacere anche a chi non consuma birra, proprio per la loro particolarità.

Hanno scelto le lambic del birrificio familiare belga Lindemans, le cui origini risalgono al 1882, da sempre produttore di birre a fermentazione spontanea. Nel loro menu hanno inserito la Faro, la Framboise, la Pecheresse e la Apple. E con le birre è arrivato il ricettario dei cocktail suggerito dalla casa madre. I ragazzi non hanno esitato, hanno creato la loro drink list cocktail!



Smokey Faro, sciroppo di zucchero, lime, mezcal e Lindemans Faro, un cocktail in cui il sapore di caramello della Faro si unisce allo sciroppo di zucchero per poi incontrare il gusto affumicato del mezcal e bilanciarsi, grazie anche al lime, nel finale agrodolce della birra.

Framboise Delish, sciroppo al cioccolato, lime, rum bianco e Lindemans Framboise: qui gli aromi intensi di lampone, con un pizzico di caramello e un tocco di acidità, sposano lo sciroppo di cioccolato, il sapore agro del lime e la potenza alcolica del rum... un matrimonio perfetto!

BeerPeachFizz, zenzero a pezzi, sciroppo di zucchero, lime, gin e Lindemans Peach, un drink vivace, in perfetto equilibrio tra la dolcezza della pesca, l'acidità del lime, la leggera piccantezza dello zenzero e le note resinose-balsamiche del gin.

Apple Amaretto, sciroppo alla vaniglia, lime, amaretto Disaronno e Lindemans Apple. In questo cocktail entra in gioco



prepotentemente il mélange di varietà di mele utilizzate in produzione, dolci mele rosse e fresche mele verdi con il tipico agrodolce della lambic; vaniglia, lime e Disaronno si miscelano in perfetta concordanza.

Ci siamo permessi, ci spiegano Alessandra e Daniele, piccole modifiche alla ricetta originale del birrifico perché abbiamo valutato che alcuni gusti avrebbero potuto non incontrare il nostro palato.

A questi primi beercocktail si sono recentemente aggiunti, dato il successo che stanno riscuotendo, il **Singapore Kriek**, con succo all'arancia, lime, gin e ovviamente Lindemans Kriek, e **Tequila&Cassis** con sciroppo di zucchero, lime, tequila e Lindemans Cassis.



DOLCE & AMARO

gli abbinamenti in contrasto

Il contrasto tra dolce e amaro sta emergendo come una delle tendenze più apprezzate nel settore food & beverage in Italia. Mentre il dolce è associato al piacere immediato, l'amaro rappresenta la complessità dei sapori. Questo contrasto sta influenzando cucina, cocktail e dessert, creando esperienze sensoriali uniche.

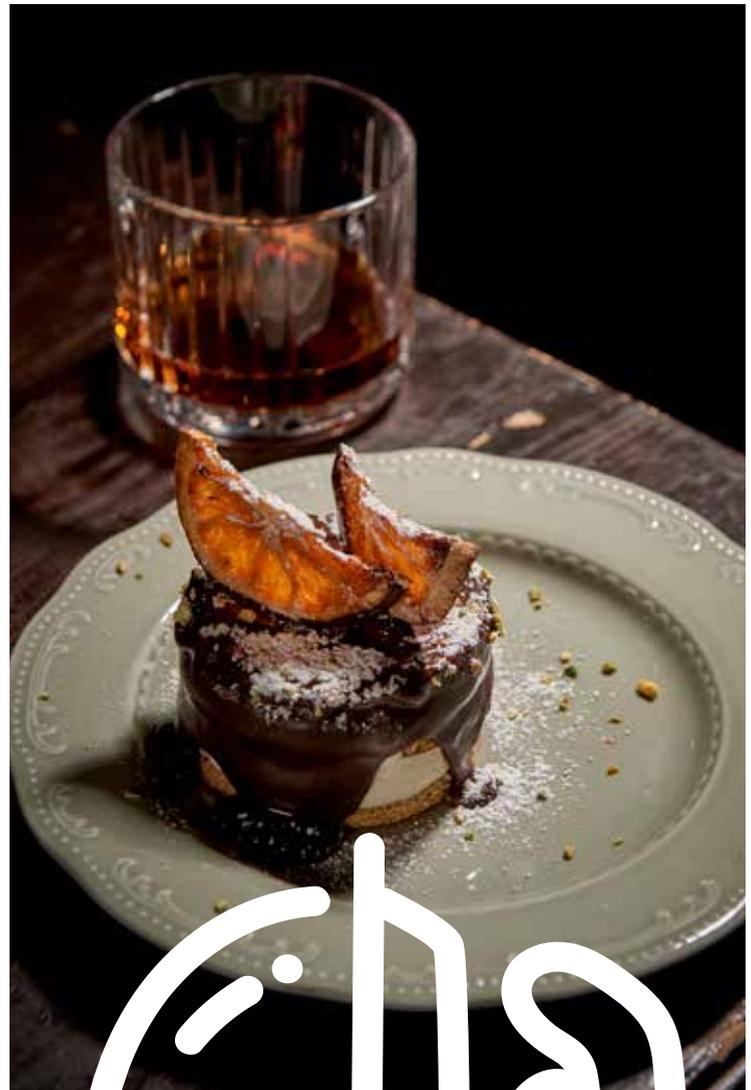
In Italia, il contrasto tra dolce e amaro è parte della tradizione gastronomica. Esempio iconico di questa combinazione si trova in piatti come il tiramisù. Sebbene l'amaro, ad esempio nel caffè, sia da sempre abbinato ai dolci, negli ultimi anni c'è stata una riscoperta di questi contrasti nelle preparazioni moderne, con l'uso di ingredienti e tecniche sofisticate.

nel Beverage

Il mondo delle bevande ha abbracciato appieno la dualità dolce-amaro. Cocktail famosi come il Negroni e il Negroni Sbagliato uniscono il dolce del vermouth con l'amaro di liquori come Campari e Fernet-Branca, creando mix equilibrati. Le birre artigianali, in particolare le IPA, offrono un amaro intenso bilanciato dalla dolcezza del malto, mentre i mocktail (cocktail analcolici) stanno riscoprendo questa combinazione, miscelando succhi di agrumi amari con dolcezza naturale di miele o sciroppo d'acero.

nel Food

Anche in cucina il contrasto dolce-amaro sta trovando spazio, specialmente nei menu gourmet, dove gli chef esplorano nuove combinazioni. Esempi come il cioccolato fondente con peperoncino e formaggi stagionati con miele amaro. I dessert, in particolare, evolvono grazie all'uso dell'amaro per bilanciare la dolcezza, come nel caso del gelato al cioccolato fondente con arancia amara.



 **L'Innovazione**

Il mercato italiano sta vivendo una continua evoluzione del contrasto dolce-amaro, con l'introduzione di nuovi prodotti. Le microdistillerie, per esempio, stanno sperimentando botaniche locali, come rosmarino e timo, per creare liquori amari arricchiti con agrumi o frutti esotici.

Il "Dolce & Amaro" non è solo una moda, ma un movimento che segna il futuro del settore. I consumatori sono sempre più alla ricerca di combinazioni che stimolino i loro sensi e offrano esperienze multisensoriali. Le aziende che sapranno rispondere a questa esigenza con prodotti innovativi, ben bilanciati, avranno un vantaggio sul mercato.

L'evoluzione del dolce-amaro, sia in cucina che nelle bevande, si sta affermando come una delle principali tendenze, coinvolgendo anche le nuove generazioni. Con nuove creazioni, il contrasto di sapori è destinato a diventare un pilastro della cultura gastronomica globale.



**BJØRNE
BEER**

La Birra dell'Orso®

www.bjorneitalia.com

Tempo di PICNIC

Ce n'è voluta di pazienza per arrivare ad una stagione in cui il sole prevalessse su pioggia e freddo, finalmente, ora che è sul finire, si respira "aria di primavera". Se il lunedì di pasquetta, tipicamente festeggiato con gite in campagna, e il 1° maggio, classico giorno da picnic, hanno deluso molti italiani, finalmente ci possiamo rifare del tempo perduto e, armati di coperta e cestino, puntare ad ameni luoghi in cui mangiare, riposare, far giocare i figli, insomma è tempo di picnic!

Tutti lo facciamo o l'abbiamo fatto ma ne conosciamo le origini e perché si chiama così?

Negli anni '50, in Italia, per descrivere un pasto all'aperto, si parlava di fare una scampagnata, una gita fuori porta, poi è arrivata l'anglosassone parola picnic, ignari che fosse di origine francese e che, in altre forme, avesse una storia tanto antica. Così, prima di suggerirvi qualche ricetta da portare in un picnic, ci piace spiegare un po' di storia... scopriremo così che, come lo street food, i picnic si facevano già nell'antica Roma. In effetti i ricchi organizzavano banchetti all'aperto, con tanto di schiavi prima e di servitori nel Medioevo, in effetti erano banchetti, per un pranzo all'aperto più sobrio e veloce bisogna arrivare nel 600, ed era tipico durante le battute di caccia, ma sempre con servizio di camerieri. Cambiavano i nomi



di chi apprestava la tavola e serviva il cibo ma era ben lontano dalla semplicità di ciò che noi oggi intendiamo.

L'esplosione del fenomeno "si mangia direttamente su una tovaglia stesa sul prato" avviene nell'800, in Inghilterra grazie alla London Picnic Society, dedicata proprio ai pranzi all'aperto, e in Francia grazie al quadro di Manet, "Le déjeuner sur l'herbe", in cui la rappresentazione di una donna nuda tra gentiluomini completamente abbigliati fece tanto scalpore da richiamare l'interesse su quel modo di passare una giornata sul prato o in riva a un corso d'acqua, comunque nel verde, mangiando semplicemente e senza servitori. Anche le classi meno abbienti cominciarono ad adottare questo modello di pranzo all'aperto, in più persone, dove ognuna portava una parte del pranzo da condividere. Era il picnic che conosciamo!

Perché ho detto che picnic non è parola di origine inglese? Perché viene da una parola francese, pique-nique, composta dal verbo "piquer" (prendere, rubacchiare, piluccare) e "nique" (parola antica che indica una cosa senza pretese) e, per chi ha buona memoria, c'è stato un tempo in cui pic-nic si scriveva con il trattino (ancora oggi non è un errore).

Qualunque sia la meta, per non trovarsi in difficoltà, il picnic va organizzato bene e in questo dire "bene" non si parla di buon cibo ma degli strumenti che permettano di vivere una giornata serena.

KÜHBACHER *dal 1862*
LA BIRRA BAVARESE DAL ♥ ITALIANO

presenta

BRAUEREI MAISACH
1856

f www.kuhbacher.com @



tevi ai pur ottimi panini o a splendidi sandwich e golosi rustici, un po' di posate (quelle di casa che riporteremo da lavare, così evitate la plastica) e potrete gustare qualcosa di diverso, tipo pasta fredda o insalata di riso, anche insalatone con tonno, uova sode, formaggio, pollo a pezzetti. C'è un mondo di possibilità, noi ve ne suggeriamo alcune.

Se sapete fare un club sandwich come quelli che ho mangiato in Veneto e a Firenze, allora buttatevi. È un piatto sopraffino che dà spazio a tutta la vostra fantasia ma si deve partire dal pane, quello da sandwich senza crosta (a meno che non vogliate toglierla dal pane in cassetta tradizionale) e non dimenticate che va tostato. Poi ne farete gli strati che vorrete, due sono il minimo. Il tradizionale prevede uno strato maionese spalmata, prosciutto e formaggio, l'altro con maio, frittata e pancetta, l'ultimo non può privarsi del pollo con una foglia di insalata e pomodoro. Essenziale collegare gli strati con lo stecchino che li tiene compatti e più "afferrabili".

Basti dire: trovo il prato umido, ho con me un telo impermeabile su cui stendere la tovaglia; mi fermo in un luogo ombreggiato e fresco, per evitare un assalto di voraci pappataci mi munisco di creme repellenti; una pennica dopo mangiato ci potrebbe stare, serve avere un plaid; va bene il cestino del cibo ma una borsa termica per le birre è indispensabile (non dimenticate l'apribottiglie!) ...e magari anche un termos per il caffè; non fate i soliti che predicano bene e razzolano male, portate buste per raccogliere i rifiuti che avete creato, la natura si difende anche così. In altre parole, fatevi l'elenco di quanto serve e prima di partire controllate di averlo spuntato tutto.

E finalmente parliamo di cibo, cosa portare? Cibi semplici, possibilmente senza sughi, ovviamente piatti freddi ma non limita-



CHIK'N® THIGH HOT HONEY

ORDINATE ADESSO DEI CAMPIONI GRATUITI!



Chik'n® Thigh Hot Honey

- Cosce di pollo dissostato
- Succose e con pelle croccante
- Come portata principale, ripieno o come topping

SALOMON
FoodWorld

Impulses. Success. Emotions.

☎ 8000 897635



La frittata di pasta è l'altro suggerimento, non dovete aspettare di avere gli avanzi, cuocete il tipo di pasta che vi pare (se è pasta lunga non gli fa male essere spezzata), anche il condimento può essere a base pomodoro o in bianco, l'importante è non lesinare con le uova, unite a tanto parmigiano (o grana o pecorino, a vostro gusto), poco sale e un po' di pepe. Unite le uova alla pasta creando un composto che, quando la padella con un filo d'olio sarà calda, verserete a metà in padella, coprirete con fettine di formaggio, ad esempio provola o scamorza, non rimane che versare l'altra parte del composto e attendere la cottura. Avrete una frittata di pasta gustosa, direi goduriosa.



Le polpette di tonno e patate, soluzione anche casalinga quando non si sa cosa cucinare, sono perfette per il picnic, un morso e via, un finger food con i fiocchi. Un tocco di sapore in più potete darlo unendo alle patate schiacciate e al tonno sbriciolato, una manciata di capperi e di olive nere tritate, fate le polpette piccole, a misura di un boccone, impanatele e rosolatele in padella o cuocetele al forno.



Un'alternativa all'insalata di riso o di farro sta nell'utilizzare il cous cous che vi propongo in versione a tutta verdura, peperoni (di diverso colore) a dadini, zucchine a rotelle, olive verdi a metà, pomodorini, basilico fresco, nel cous cous potete mettere verdure a piacimento, l'importante sono gli aromi di base quando lo preparate: tipico è il cumino, ma va bene il peperoncino, l'aglio e consiglio lo zafferano per dare un bel colore dorato alla vostra insalata.



Che dire alla fine di questo articolo se non buon prossimo picnic, in una bella giornata, con una buona compagnia e tanta voglia di rilassarsi e divertirsi.

Hofbräuhaus Traunstein Italia
Bolzano
Tel.: +39 0471 / 50 12 64
Fax: +39 0471 / 93 31 35
E-Mail: ufficio@enterprisesrl.it



*Il nostro cuore batte senza se e senza ma per
l'arte della birrificazione e la nostra birra.
L'Ho.Re.Ca è la nostra passione.*



BIRRA VERA

La birra vera ha bisogno di vere materie prime. Ecco perché la Hirter Kellermeister non è la solita birra torbida, bensì una specialità birraria prodotta con il miglior orzo biologico austriaco, acqua pura dalle fonti alpine Hirter Hanselbauerquellen e vera passione.

La nostra Kellermeister.
Torbida vera.

Privatbrauerei Hirt Vertrieb GmbH
A-9322 Micheldorf, Hirt 1
Tel. +43 (0)4268 2050 0

Responsabile Export Italia:
Dieter Jussner
Tel. +43 (0)664 357 68 78

hirterbier.at



Sul prato con Demetra

Per una gita fuoriporta, un pasto veloce ma completo, per la bella stagione che speriamo arrivi finalmente, tre ricette da Demetra che saranno un'ottima alternativa alle banali pietanze di una scampagnata o ai soliti, seppur buoni, piatti estivi.

Con la fantasia degli chef Demetra e la qualità dei suoi prodotti speciali per la ristorazione, anche un pasto sull'erba diventa un mangiar divino.

Insalata di gamberi con carciofi e pinoli

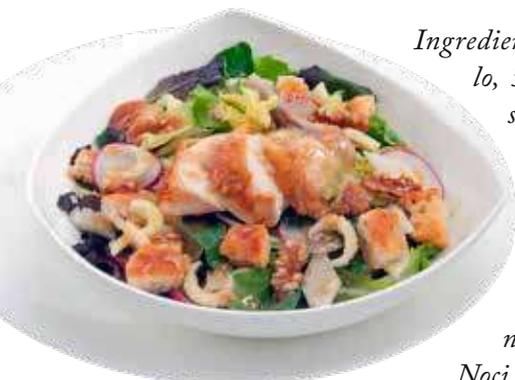


Ingredienti per 4 porzioni: 20 code di gamberi, 4 Carciofi Trifolati con Gambo Demetra, q.b. insalata di misticanza, q.b. pinoli, q.b. Olio Extra Vergine di Oliva Demetra, q.b. Fiocchi di Sale Marino Wiberg, q.b. Pepe Nero Macinato Grosso Wiberg

Rosolare i gamberi in padella con olio e aromi, una volta pronti, intiepidire nella stessa padella i carciofi tagliati in 4 pezzi.

In un piatto disporre al centro la misticanza, a piacere disporre i gamberi e i carciofi e guarnire con pinoli tostati e olio extravergine d'oliva.

Insalata di pollo con crostini di pane e pesto di noci

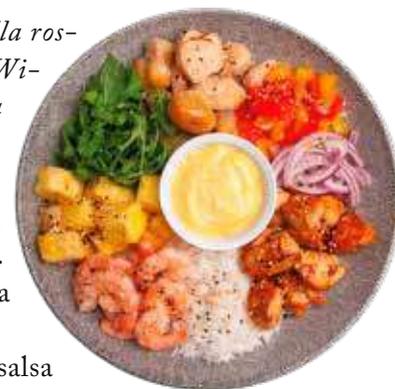


Ingredienti per 4 porzioni: 1 petto di pollo, 50g insalatina novella, 50g insalata iceberg, 50g scaglie di parmigiano, 60g crostini di pane, 50g Pesto di Noci Demetra, q.b. gherigli di noci, q.b. sedano, q.b. Fiocchi di Sale Marino Wiberg, q.b. Pepe Nero Macinato Grosso Wiberg, q.b. Olio di Noci Wiberg

Stendere le insalate su un piatto, adagiarvi sopra il petto di pollo arrostito e guarnire il tutto con il resto degli ingredienti. A parte in una bacinella miscelare il pesto di noci con l'olio di noci e condire l'insalata prima di servirla.

Pokè Rosa dei venti

Ingredienti per 4 persone: petto di pollo, gamberetti cotti, Porcini Tagliati a Pezzi in Olio di Girasole Demetra, Peperoni in Agrodolce Demetra, riso basmati, ananas, rucola, cipolla rossa, Maionese Demetra, Gomasio Wiberg, salsa wok curry, salsa di soia



Tagliare il pollo a cubetti e marinare con soia, olio di sesamo, zucchero di canna e gomasio. Saltare velocemente in padella sino a cottura.

Comporre la bowl e abbinare la salsa orientale al curry, miscelando maionese, salsa wok curry, soia, acidulato di riso e acqua, regolando grammature e densità in base al proprio gusto e maniera di utilizzo. Completare con gomasio.



Authentic food COLLECTION

DEMETRA



CARCIOFI

Ampia gamma di carciofi selezionati e cucinati in olio o trifolati, adatti a soddisfare tutte le esigenze di ricettazione sia in cucina che in pizzeria.

DEMETRA FOOD COLLECTION
i prodotti che fanno tendenza.

AU
TH
EN
TIC

food passion



demetrafood.it



WIBERG | OFFICIAL DEALER
ITALY. FRANCE. SPAIN

Combattere la noia a colpi di novità!

Dopo le due fiere di inizio anno, **Beer & Food Attraction e Tuttofood**, dove chi è andato a visitare lo stand di Svevi, e vi dico che ne val sempre la pena, ha già avuto modo di vedere e assaggiare le **novità 2025** inserite nel catalogo, ora è il momento di far sapere anche al nostro lettorato le nuove proposte alimentari di Svevi.

Chi conosce l'azienda sa che **ama lanciare sul mercato prodotti inediti, unici ma sempre gustosi e di alta qualità.**

E quindi anche quest'anno non potevano essere da meno... del resto **chi ha un locale lo sa, i clienti frequentano quel locale per la sua offerta e la sua atmosfera, e ci si affezionano ma al tempo stesso cercano la novità, una quantità di nuovi piatti che stuzzichino i loro palati e facciano "vibrare" le loro papille gustative.**

Ecco quindi la selezione Svevi 2025 e alcune proposte di utilizzo:

- Formaggio al Peperoncino Jalapeno

Un formaggio che mette tutti d'accordo: latte vaccino, morbidezza in bocca e quell'incredibile "kick" inconfondibile dell'aroma e della piccantezza leggera del peperoncino verde più famoso al mondo. Chi ama il piccante lo divorerà, gli appassionati di cucina messicana lo useranno in mille preparazioni: sciolto nelle tortillas, fuso su un hamburger, pastellato e fritto o semplicemente su un tagliere che vuole avere una marcia in più!

- Stinco alla birra irlandese Stout SVEVI

Voliamo dall'Olanda tex-mex all'Irlanda più birraiola che mai! Questo stinco di nostra produzione, senza cotenna, lo mariniamo e cuociamo in una riduzione della più famosa birra stout al mondo. Il risultato è un succosissimo stinco precotto pronto da scaldare con una nota amaricante e profumo di note caramellate. Immane in una birreria in stile irish.

- Salsa Vaniglia con Vanilla Bourbon

Dulcis in fundo, una Salsa alla Vaniglia, classico abbinamento teutonico a strudel, krapfen, torte alle mele o cioccolato. Nel comodissimo formato in brick può essere servita sia a freddo che scaldata. Svevi suggerisce l'abbinamento al loro Brezel dolce (da friggere e spolverare di zucchero semolato) o ad una bella ed estiva macedonia di fragole.

Questo è solo un "assaggio" delle novità, consigliamo di scoprirle tutte sul catalogo pubblicato sul sito www.svevi.com



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



  svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



FLENSBURGER BRAUEREI

EMIL PETERSEN GMBH & CO. KG



FLENSBURGER BRAUEREI

MUNKETOFT 12 • 24937 FLENSBURG

Telefon: +49 4 61 863-0

www.flens.de

SERGIO SVARA

COUNTRY MANAGER ITALY

Mobil: +39 335 386 586

E-Mail: svarasergio@gmail.com



Unico liquorificio ancora attivo nella Capitale, l'azienda, che da un paese di provincia è giunta alla conquista di mercati internazionali, celebra i 150 anni guardando ai risultati raggiunti e puntando a nuove sfide globali



Nata nel 1875, un decennio dopo l'Unità d'Italia, **Pallini** taglia lo straordinario traguardo dei **150 anni di attività**. Fondata come bottega di un borgo della provincia laziale, nel corso dei decenni la distilleria romana ha visto intrecciare la sua storia con l'evoluzione del gusto italiano, contribuendo a modellarlo e influenzarlo, e aprendosi al mercato internazionale. A riprova di ciò, a settembre **il Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT)** emetterà un **francobollo celebrativo** dedicato all'azienda: un tributo al suo valore storico nel tessuto industriale e culturale italiano e al suo ruolo di **ambasciatore dell'italianità** nel mondo.

1875-2025: centocinquant'anni di successi, dall'Italia all'estero

Fondata ad **Antrodoco**, comune fra Lazio e Abruzzo, da Nicola Pallini come emporio di stoffe e liquori, l'azienda si trasferisce nel

centro di Roma nel 1922, a due passi dal Pantheon. Qui, sotto la guida del figlio, Virgilio, l'attività diviene una vera e propria distilleria e si espande inaugurando l'attuale stabilimento di via Tiburtina, dando poi avvio all'export in America a partire dagli anni '60. Il suo prodotto di punta a quell'epoca era il **Mistrà**, un liquore a base di anice per correggere il caffè, che si affermò molto velocemente. Oggi, sotto la guida di **Micaela Pallini**, Presidente e Amministratore Delegato del gruppo, ha raggiunto importanti obiettivi, in Italia e all'estero: è presente nei cocktail bar, nella ristorazione e nelle enoteche di 70 paesi del mondo con i suoi oltre 100 prodotti tra cui principalmente distillati e liquori. In termini di distribuzione, questo ha favorito il raggiungimento di quota **oltre 3 milioni di litri di prodotti venduti nel 2024** (+4% sul 2023), mentre in termini di fatturato ha toccato **24.5 milioni di euro** (superando i 20 milioni del 2023 con un incremento del +12.5%). Guardando poi all'espansione globale, **l'export costituisce il 78%**



del suo fatturato (+14% nel 2024). Un costante sviluppo internazionale ben testimoniato anche dai ben **70 mercati raggiunti** nel 2024 (12 in più rispetto all'anno precedente): tra le nuove aggiunte, spiccano paesi più vicini come Repubblica Ceca e Serbia, diversi stati dell'America Latina (come Messico, Brasile, Argentina, Paraguay e Cile), fino a India e Filippine.

Prodotti iconici e nuove sfide

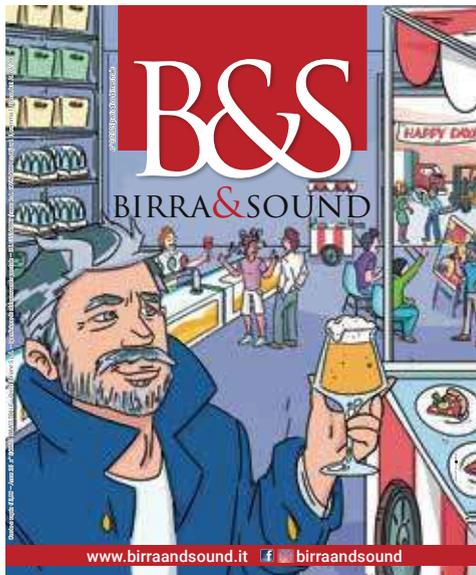
A trainare questi risultati alcune delle etichette più riconosciute e apprezzate: **Pallini Limoncello** (cresciuto nel 2024 del 15%, diventando così il limoncello più venduto al mondo); **l'Amaro Formidabile** (ora distribuito anche all'estero con focus sull'America); **No.3 London Dry Gin** (pluripremiato a livello globale e cresciuto del 20% in Italia); l'innovativo **Pallini Limoncello Spritz in lattina** (*ready to drink* sempre più popolare in Europa); **Limonzero** (primo limoncello analcolico sul mercato) recentemente introdotto nel Monopolo dell'Ontario, agenzia governativa responsabile della commercializzazione di alcolici nella provincia canadese, assecondando la necessità di puntare sempre di più sui segmenti No/Low Alcol. Tra le novità più imminenti, c'è invece il **restyling dello storico Mistrà** che manterrà la sua identità e riconoscibilità, diventando al contempo più attrattivo per le nuove generazioni.

A rendere ancora più speciale questo anniversario è stato un evento esclusivo, il 24 maggio, nel cuore di Roma, nella suggestiva cornice di GARUM - Biblioteca e Museo della Cucina.

“Da 150 anni e cinque generazioni, la famiglia Pallini porta avanti un'eredità di qualità e tradizione innovandosi ma al tempo stesso restando ancorata alle proprie origini e alla storia d'Italia - afferma Micaela Pallini - Celebrare questo anniversario per noi è un grande traguardo e indica quanto l'azienda abbia contribuito a portare l'eccellenza italiana nel mondo. Il nostro obiettivo è continuare a muoverci verso questa direzione, cercando di fare sempre del nostro meglio”.



Micaela Pallini entra nell'azienda di famiglia dopo aver conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche presso l'Università di Tor Vergata. Dal 2013 è Presidente e Amministratore Delegato della Pallini S.p.A. Dal 2008 al 2012 è stata Membro del Consiglio di Amministrazione in Castle Brands Inc., società americana di produzione e distribuzione di vini e liquori quotata alla Borsa di New York. A marzo 2011, è stata insignita dal Sindaco di Roma Capitale del premio Lupa Capitolina per i meriti imprenditoriali e per il legame con il territorio di Roma. Da diversi anni Micaela è impegnata in alcune attività associative del Sistema Confindustria, assumendone importanti incarichi, l'ultimo in ordine di tempo è **Presidente di Federvini**.



Anno 26 n°3 - 2025
Periodico Bimestrale

Direttore responsabile
Paolo Tosti

Editrice
Extra Moenia s.r.l.
Viale Mazzini 120
03100 Frosinone (Fr)
amministr@birraandsound.it

Redazione
Daniela Morazzoni
Matteo Fiorucci
Marcella Fucile
Roberta Ottavi
Giuditta Nervi
Guja Vallerini
Milena Lelli
Danilo Piperi
Aida Rossi
Silvia Canini

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:
Luca Gennaro 335 8220 472
luca.gennaro@birraandsound.it

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), i dati personali relativi ai destinatari del presente periodico sono trattati dall'Editore, Extra Moenia S.r.l., in qualità di Titolare, al solo fine di gestire la distribuzione della rivista e, previo consenso, per l'invio di comunicazioni informative o promozionali. Gli interessati possono in qualsiasi momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, cancellazione o opposizione, scrivendo a: privacy@birraandsound.com. L'informativa completa è disponibile su: www.birraandsound.com/privacy-policy

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

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



Inserzionisti Pubblicitari n° 3/2025

Alpentrans.....	Pag 21	www.alpentrans.com	KIEM.....	Pag 5	www.birrekiem.com
Ayinger.....	Pag 31	www.ayinger.de	Kuhbacher.....	Pag 70	www.kuhbacher.com
Birra Amarcord.....	Pag 27	www.amarcord.it	Leikeim.....	Pag 26	www.leikeim.de
Birra Forst.....	Pag 17	www.birraforst.it	Maisel's & Friends.....	Pag 11	www.maiselandfrineds.com
Birra Viola.....	Pag 55	www.birraviola.it	Mutinelli Weltenburger.....	Pag 12	www.mutinelli.it
Birra&Sound Abbonamento.....	Pag 63	www.birraandsound.it	Mutinelli Bischofshof.....	Pag 6	www.mutinelli.it
Birra&Sound Web.....	Pag 45	www.birraandsound.it	Opificio Botanico.....	Pag 28	www.opificiobotanico.com
Birrificio del Ducato.....	Pag 19	www.birrificiodelducato.it	Partesa.....	Pag 13	www.partesa.it
Bitburger Braugruppe.....	Pag 9	www.bitburger-international.it	QBA.....	Pag III	www.qualitybeeracademy.it
Bjorne Beer.....	Pag 69	www.bjorneitalia.com	Salomon Food World.....	Pag 71	www.salomon-foodworld.com
Bononia.....	Pag 59	www.bononiamarketing.it	San Geminiano.....	Pag 41	www.sangeminiano.it
Brau Union - Villacher.....	Pag II	luca.cotardo@brauunion.com	Svevi.....	Pag 76	Tel. +39 050 804683
Cerve.....	Pag 61	www.animacerve.it	Tebs Draft.....	Pag 54	www.tebsdraft.com
Demetra.....	Pag 75	www.demetrafood.it	Theresianer.....	Pag 49	www.theresianer.it
Eastside.....	Pag 53	www.eastsidebrewing.it	Tinny - Sibilla.....	Pag 36/37	www.sibillawater.com
Eichbaum Privatbrauerei - Apostel.....	Pag 57	Tel. 06.59876467	Truck Welt.....	Pag 7	www.truck-welt.com
Enterprise.....	Pag 72	ufficio@enterprisesrl.it	Ustersbacher.....	Pag 24	www.ustersbacher.com
Epta IARP.....	Pag 8	www.iarp-plugin.it			
Flensburger.....	Pag 77	www.flens.de			
Flötzinger.....	Pag 16	andrea.dalessandro@floetzing.de			
Ganter.....	Pag 43	www.ganteritalia.it			
Globo Beverage.....	Pag 14	Tel. +39 340 8975748			
Haacht.....	Pag 10	www.haacht.com			
HB München - Pure.....	Pag IV	supinoluciano.sl@gmail.com			
Hirter.....	Pag 73	www.hirterbier.at			
I'msorry.....	Pag 25	info.imsorrycocktail.com			
John Martin.....	Pag 23	Tel. +39 (035) 41 24 171			

ABBONATI ANNUALMENTE ALLA RIVISTA BIMESTRALE BIRRA&SOUND CON € 15,00

Scansiona il QR code e compila il modulo oppure vai su www.birraandsound.it e clicca sul pulsante "Abbonamento Rivista"



per il pagamento:

IBAN UNICREDIT
IT 33 H 02008 74630 000500023822

intestato a: Extra Moenia s.r.l.
Viale Mazzini 120 Scala D
03100 Frosinone - FR

Causale: Abbonamento Birra&Sound

Invia la copia del versamento effettuato alla mail:
amministr@birraandsound.it

NITRO STOUT



BRAUFACTUM NITRO STOUT

La scienza dell'equilibrio

Scura, vellutata, con profumi intensi di caffè e cioccolato fondente. Un abbraccio caldo, morbido e asciutto, che scalda il cuore. Da gustare con lentezza, sorso dopo sorso.



QUALITYBEERACADEMY.IT
#BEREMENOBEREMEGLIO

Seguici su:



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

**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
supinoluciano.sl@gmail.com