Costo a copia € 3,00 – Anno 26 n° 4/2025 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° 4/2025 periodico bimestral

B&S

BIRRA & SOUND

IL GUSTO NASCE
DALLA SORGENTE SIBILLA
SOCIETÀ ITALIANA BIBITE
SĪBÌ
ORGANIC SODA
WWW.SIBILLAWATERS.COM

di Daniela Morazzoni

B&S

NUOVA RUBRICA

È con un atteggiamento guardingo che per la prima volta sulla nostra rivista compare la rubrica ***mixology***.

Mi spiego per non dar luogo a fraintendimenti. Amo i prodotti di qualità che si prestano all'elaborazione di un cocktail, mi piace la sperimentazione e ricerca di qualificati professionisti per creare gusti nuovi, apprezzo che un bartender "rapini" dall'alta cucina tecniche di preparazione per abbreviare i tempi del lavoro o migliorare l'aspetto coreografico e cromatico del suo drink… e allora perché l'atteggiamento guardingo? Perché avverto netta la sensazione di troppi che si riempiono la bocca con la parola mixology, poco tollero chi cavalca il fenomeno solo per fare business. Per carità, tutti si lavora per guadagnare ma mettendoci passione e mestiere. Oggi, essere confusi, per una nuova rubrica che giudico importante per gli argomenti da affrontare, con chi specula sull'arte della miscelazione, mi fa stare in guardia. Per questo, brevemente, vorrei sottolineare qui quanto gli esperti già sanno.

La mixology è un'evoluzione del bere miscelato, implica conoscere la storia dei cocktail, le tecniche di preparazione, le caratteristiche organolettiche degli ingredienti miscelati, non si può creare e sperimentare senza queste basi e non si può ottenere un buon cocktail se non si parte dalla qualità degli ingredienti. Per farla breve, un barman può saper fare un buon cocktail classico ma non è un bartender, un ottimo bartender non è detto che sia un mixologist. Al mixologist si chiede di creare per il cliente un'esperienza sensoriale completa, che coinvolga tutti i sensi. E di questi temi parleremo nella nuova rubrica.

SOMMARIO

12 **BACK**
• Grande successo per la quinta edizione del **Roma Bar Show**

16 **EVENTI**
• **50 anni di San Geminiano:** un momento ricco di emozioni, riflessioni e prospettive future

20 **ANNIVERSARY**
• L'azienda di distribuzione **Arena Bevande** ha festeggiato i suoi 40 anni di attività

22 **FESTE**
• **Frühlingsfest Romagna 2025** con **Hofbräuhaus Traunstein** a Misano Adriato in Romagna

24 **MERCATO**
• **Annual Report 2024 da Assobirra**

28 **DISTRIBUZIONE**
• **Diffusion Beer e Tucano Open Day**

• **Special Open Day di Casillo Food & Beverage**, nota azienda di Sala Consilina

32 **LOCALI**
• **Queen Pub**, a Rovato, in provincia di Brescia, con le birre **Flensburger**

• **BoBar Pub** a Basta Umbra con la targa di appartenenza al **Club dei Fondatori Rochefort Triple**

36 **IN VETRINA**
• **Purity Event Krombacher**, l'evento che celebra la passione di una famiglia che dal 1803 produce birra a Krombach

• Alla scoperta delle birre della **John Martin's**

• **Kutná Hora** con **Bononia Marketing Service**

• **Birra Theresianere:** 25 anni di eccellenza brassicola italiana

46 **TENDENZE**
• **I'MSORRY:** l'arte del cocktail diventa accessibile a tutti.

48 **DISTILLATI**
• Alla scoperta della Vodka

• Provami!

52 **MIXOLOGY**
• Un Sorso di Leggenda: **SIBÌ BAR** trasforma la mixology in esperienza d'autore

54 **BIRRA D'ESTAE**
• Estate con **birre birre della Franconia**

56 **BIRRE ARTIGIANALI**
• **Nasce l'IGA Day**

• **Spigolature**

• **Dentro la Cotta**

68 **SU RUOTE**
• **Johnathan**: l'eccellenza funzionale per la logistica beverage da **Truck Welt**

70 **ATTREZZATURE**
• **Unit**, il nuovo banco frigo: il manifesto circolare di **EPTA**

74 **DALLA CUCINA**
• La **pinsa romana** con Corrado Di Marco

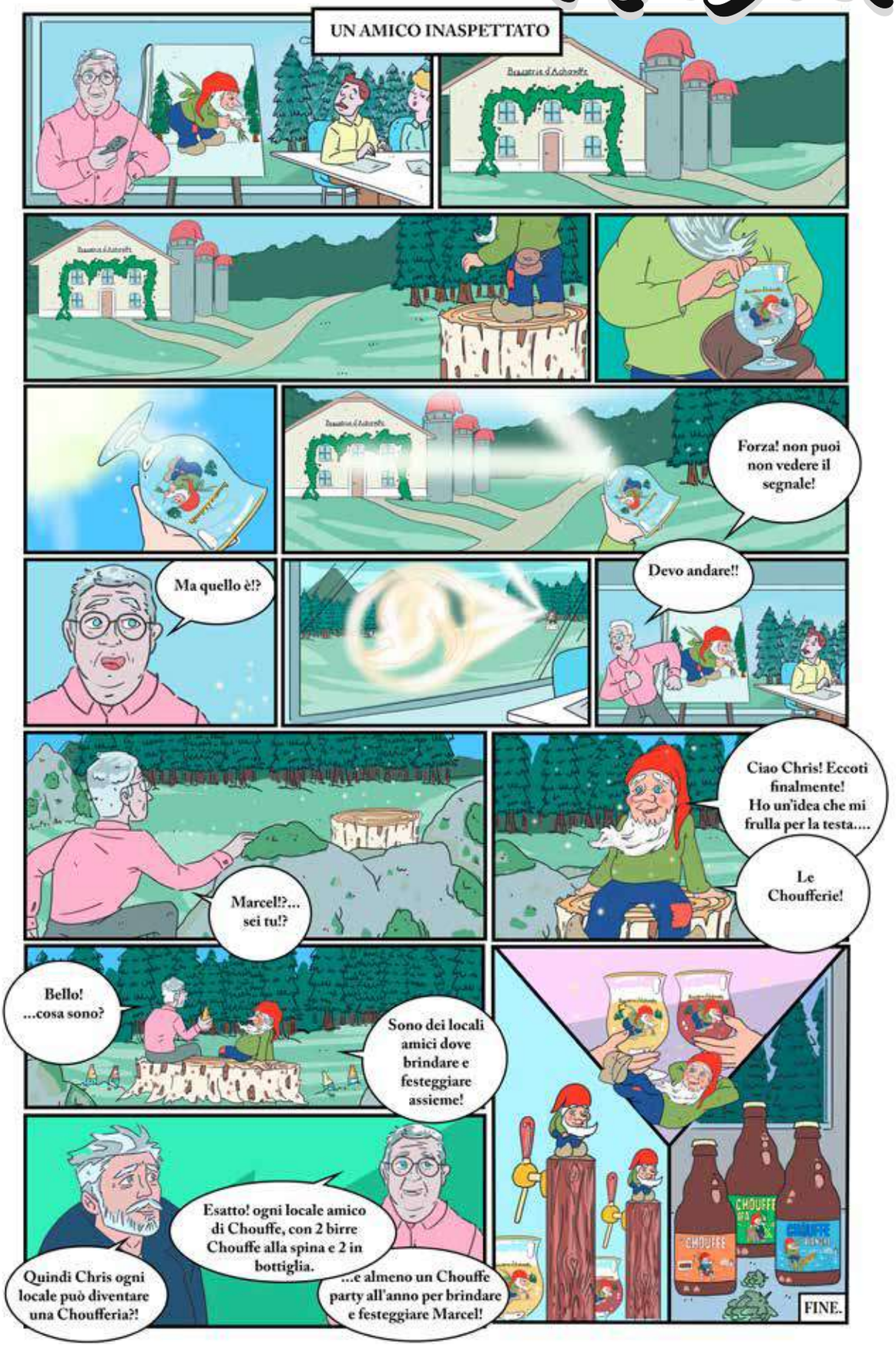
• **Demetra:** Insalate fuori dai soliti schemi

78 **INCONTRI**
• Il **senza glutine** tra esigenza, cultura e opportunità

80 **OSSERVATORIO**
• Il birrificio Ustersbacher premiato a Berlino

• **Distilleria Nardini** acquisisce Domenis 1898

Le Avventure di Mr.Beer!



CHIMAY 175

Quest'anno, l'Abbazia Trappista di Scourmont festeggia il suo 175° anniversario. Fondata nel 1850, questa abbazia cistercense situata nel cuore delle terre del Hainaut è la culla del birrificio di Chimay, riconosciuto a livello mondiale per le sue birre trappiste. **Per celebrare i 175 anni** di storia, impegno e radicamento locale dell'Abbazia, **il birrificio trappista di Chimay** svela una **creazione esclusiva: *la Chimay 175***.

Una birra chiara, sia vivace che raffinata, brassata nello spirito della tradizione monastica, in edizione limitata. Questa nuova arrivata nella famiglia Chimay – come tutte le birre di Chimay porta il marchio **Authentic Trappist Product -** si distingue per il suo colore biondo luminoso, la sua schiuma fine e persistente, e il suo profumo elegante con note di agrumi, mela rossa e spezie come il cardamomo e il coriandolo. Al palato, la birra rivela un equilibrio armonioso tra freschezza fruttata e complessità speziata, con un finale secco e delicatamente speziato. Con un grado alcolico del 6,5% e una temperatura di degustazione ideale tra 4 e 6°C, la Chimay 175 si presenta come una birra rinfrescante, da gustare in occasione di quest'anno commemorativo.

GANTER
Freiburger Braukultur

Agenzia per il
Centro Nord Italia
Clama
info@clamasrl.com
Tel. 335 291 916

Agenzia per il
Centro Sud Italia
ROYAL BEER
info@royalbeer.it
Tel. 06 5987 6467

Scopri le novità:
ganter-italia.it

NOVITÀ IN LIBRERIA

Spirits dei Luoghi - Distillerie, caffè storici e cocktail, il primo compendio dello *SpiriTurismo* italiano. Un nuovo libro di ***Federico Silvio Bellanca*** per la collana Accadde Domani - FuTurismo, curata da Nicoletta Polliotto per Dario Flaccovio Editore. Il volume esplora il fenomeno dello SpiriTurismo**,** un viaggio tra **tradizioni artigianali, storia dei brand e cultura del bere miscelato,** analizzando modelli internazionali e offrendo strumenti pratici per creare esperienze indimenticabili. Dalle distillerie ai caffè storici, dai cocktail bar ai territori in cui nascono alcuni dei più celebri distillati, Bellanca traccia una mappa di un'Italia che ha tutte le carte in regola per diventare un punto di riferimento in questo settore.
Impreziosito dalla prefazione di ***Ottavio Di Brizzi***, direttore editoriale di Touring Club Italiano, Spirits dei luoghi è arricchito da una pluralità di case history di successo nazionali e internazionali, buone pratiche, idee e consigli, validi sia per gli operatori sia per i turisti e gli appassionati di viaggi enogastronomici.

Marketing della birra - Dalla teoria alla pratica, come trasformare la birra in un business di successo: il libro di **Matteo Malacaria** per Edizioni Lswr è il primo saggio italiano a esplorare il settore brassicolo attraverso la lente del marketing strategico e operativo, rivolgendosi a chi fa birra, a chi la vende, e a chi desidera comprendere i meccanismi che portano un prodotto di qualità a diventare anche un successo commerciale. **Pensato per birrai, imprenditori, comunicatori, appassionati e studenti del settore agroalimentare** e del marketing, *Marketing della birra* è ricco di spunti concreti, casi reali ed esempi virtuosi, per iniziare a **costruire una cultura brassicola** che sappia guardare al futuro con intelligenza e visione strategica.

HAUSBRANDT E BRUNO VANZAN

Un sodalizio che continua a base di cocktail e caffè tra **Bruno Vanzan**, barman di fama internazionale e campione mondiale di flair bartending, e il **Gruppo Hausbrandt**. Da questa consolidata partnership è nato il progetto ***Mastery of Mixology***. Questa iniziativa unisce le tecniche avanzate della mixology con i prodotti di qualità del gruppo, a partire dall'espresso Hausbrandt. Quest'ultimo attraverso una selezione di cocktail dal gusto unico e dagli abbinamenti sorprendenti viene reinterpretato, trasformando il caffè in un'esperienza sensoriale tutta da scoprire. Nascono così, tra gli altri, i cocktail "**Fiore di Drupa**", "**This is not a cappuccino**", "**Il conte a Trieste**" e "**Una moka per 2**". Vi riportiamo la ricetta di un solo cocktail, nella certezza che scatenerà la voglia di gustarli tutti.

Fiore di Drupa: *4 cl caffè Hausbrandt Academia, 2 cl honey mix (Miele di Castagno), 10 cl soda floreale. Tecnica: Build. Bicchiere: Tumbler Alto. Garnish: Fiori eduli essiccati sulla parete esterna del bicchiere.*

Per la preparazione della soda prendere 100 ml di acqua e lasciar macerare al suo interno dei fiori eduli essiccati. Successivamente filtrare il tutto e gasare l'acqua così aromatizzata tramite un Twist & Sparkle caricato con una bomboletta di CO_2. Per la costruzione del drink prendere un Tumbler alto, spennellato esternamente con zucchero liquido per permettere ai fiori di attaccarsi alla parete del bicchiere. Riempire il bicchiere di ghiaccio e inserire tutti gli ingredienti al suo interno miscelandolo delicatamente per amalgamare bene tutto. Il drink è servito.

CLUB DEI FONDATORI
ROCHEFORT TRIPLE EXTRA ALLA SPINA

Dopo la presentazione ufficiale alla Residenza dell'Ambasciatore del Belgio a Roma e la rivelazione durante Beer&Food Attraction dei locali aderenti al progetto, nato dalla collaborazione tra il ***birrificio trappista belga Rochefort e l'importatore italiano Interbrau***, ha preso vita il **Club dei Fondatori Rochefort**, un circuito pensato per portare l'autenticità e la qualità della birra trappista a un pubblico sempre più ampio e consapevole. Questi locali, scelti per la loro attenzione alla cultura birraria e alla qualità del servizio, sono i primi in Italia a offrire la **Rochefort Triple Extra alla spina**, in affiancamento alla gamma completa delle **birre in bottiglia di Rochefort**: la **"6"**, la **"8"** e la **"10"**.
Il formato in fusto rappresenta una novità assoluta per la Rochefort Triple Extra, l'ultima nata in casa Rochefort e la prima birra bionda del birrificio, introdotta nel 2020. Il progetto italiano nasce con un obiettivo chiaro: portare l'esperienza trappista fuori dal contesto della bottiglia, mantenendo intatti qualità, identità e fascino. "*Con il Club Rochefort vogliamo costruire qualcosa che vada oltre la semplice distribuzione*", afferma il team di Interbrau. "*Parliamo di creare cultura, offrendo al consumatore finale un'esperienza che sia autentica, consapevole e coerente con il valore storico e spirituale che questa birra rappresenta*."
La Rochefort Triple Extra alla spina (alc. 7,6% vol.) è una birra intensa e raffinata, con una veste dorata e brillante, una schiuma generosa e un profilo aromatico che unisce note fruttate, speziate e una leggera secchezza finale.

RONER MIGLIOR GRAPPA AL MONDO

La storica distilleria altoatesina Roner di Termeno è stata insignita di uno dei più prestigiosi riconoscimenti internazionali del settore ai ***World Drinks Awards 2025***, tenutisi presso l'esclusivo Waldorf Hotel di Londra: la **Grappa Gewürztraminer Riserva** è stata eletta **miglior grappa al mondo**. In un campo di concorrenti di altissimo livello, con distillerie provenienti da oltre 50 paesi, la Gewürztraminer Riserva di Roner si è affermata nella categoria World's Best Grappa. *Questo titolo rappresenta un grandissimo onore per la nostra azienda familiare e per tutto il team*, dichiara Karin Roner, CEO della distilleria. *La nostra Gewürztraminer Riserva rappresenta il nostro terroir unico – la patria del Gewürztraminer – e questo riconoscimento internazionale dimostra che il nostro impegno per la qualità ai massimi livelli dà i suoi frutti. Questo premio ci motiva a continuare a innovare, ad alzare sempre l'asticella e a garantire che in ogni bottiglia ci sia solo il meglio.*

La cerimonia di premiazione a Londra è stata parte di una serata di gala che ha celebrato i migliori prodotti, personalità e brand dell'industria globale delle bevande. Durante una cena esclusiva, sono stati annunciati i vincitori mondiali in oltre 25 categorie – tra cui rum, gin e brandy – oltre alla grappa.

Anita Ujszaszi, direttrice dei World Drinks Awards, ha dichiarato: «*Ogni anno cresce la varietà e la qualità dei prodotti presentati. È davvero stimolante vedere con quanta passione e spirito innovativo vive questo settore.*»

QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOBEREMEGLIO

Seguici su:

QBA QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

TEMPLETON 10 YEAR SINGLE BARREL RYE ELETTO MIGLIOR AMERICAN RYE WHISKEY

Medaglia d'oro ed un eccezionale punteggio di 98 punti per il **Templeton 10 Year Single Barrel Rye Whiskey** al prestigioso **London Spirits Competition 2025**, un riconoscimento straordinario che celebra l'eccellenza e l'artigianalità di questa edizione limitata. Questo Whiskey, come tutta la gamma Templeton, è distribuito in esclusiva in Italia da **Bonollo 1908 Alta Distilleria**, azienda ultracentenaria padovana famosa nel mondo per distillati come Grappa OF Amarone Barrique.

La London Spirits Competition, valuta i distillati per la loro qualità, ma anche per il valore e il packaging, premiando i brand capaci di distinguersi e connettersi con i consumatori contemporanei.

Templeton 10 Year Single Barrel Rye Whiskey è un rye naturale, non filtrato a freddo, invecchiato per oltre un decennio in botti di rovere americano. È il **fiore all'occhiello della Templeton Distillery** e vanta un Mash Bill con 95% di segale e 5% di orzo maltato. Si tratta di una selezione speciale, disponibile in quantità estremamente limitate, prodotto con la massima cura per garantire qualità d'eccellenza e gusto inconfondibile. A seconda delle caratteristiche delle botti di provenienza, il prodotto sarà caratterizzato da lievi variazioni naturali di aromi e sapori che rendono ogni bottiglia unica e preziosa. Da consumare liscio oppure con whiskey stones, con ghiaccio oppure con acqua, conquista per l'aroma ricco di cioccolato e vaniglia, rovere tostato, mela verde e albicocca, dal gusto scuro e morbido con note floreali e mielate, e le caratteristiche note speziate della segale, per un finale pulito e durevole con butterscotch persistente.

LA BIRRA CON LA **A** MAIUSCOLA.

In 28 anni, grazie a ricette iconiche, eccellenti materie prime e luppolo in fiore, le nostre birre hanno conquistato tanti cuori. Oggi tornano con un look rinnovato e novità negli stili: per far crescere un grande amore, quello per le cose fatte bene.

Scopri tutta
la linea Classica

birraamarcord.it

dal 1997
Amarcord
AMA LA BIRRA

www.bjorneitalia.com

BJØRNE BEER®

La Birra dell'Orso®

di Danilo Piperi

Un evento che, anche nel 2025, ha richiamato migliaia di operatori del settore e appassionati, confermandosi come una delle principali piattaforme di riferimento per la Spirit Industry.

ROMA BAR SHOW

La quinta edizione del **Roma Bar Show** ha segnato il successo crescente dell'unico evento italiano dedicato al mondo del beverage e della miscelazione internazionale.
Due giorni, il 26 e 27 maggio, che hanno trasformato l'atmosfera del Palazzo dei Congressi dell'Eur e hanno fatto di Roma la capitale del buon bere, coinvolgendo in un unico evento tutti gli attori dell'industria del beverage e il mondo della mixology italiana, richiamando migliaia di addetti ai lavori e appassionati.

I numeri ci confermano che Roma Bar Show, in pochissimi anni, ha quasi raddoppiato le presenze, conquistato la stampa di settore, le aziende e il pubblico proveniente da tutto il mondo. L'ingresso del gruppo Fiere di Parma nel capitale sociale di RBS consacrerà la sua leadership nel segmento fieristico in Italia e in Europa, e Roma sarà "caput mundi" per l'industria del beverage e dell'ospitalità.

Vediamo questi **numeri da capogiro**: oltre **17 mila** ingressi - **180** aziende partecipanti - **50** buyer internazionali - **oltre 30** ospiti di cui 10 internazionali - **oltre 200** giornalisti accreditati provenienti da tutto il mondo - **oltre 20** seminari formativi tra attivazioni RBS in Auditorium, Academy, Tasting Room e appuntamenti delle aziende programmate all'interno dei loro stand. E inoltre la **premiazione** della seconda edizione dei **RBS Awards** e **RBS Educational Academy** che ha visto la partecipazione di bar provenienti da tutti i 5 continenti, di cui alcuni tra i primi tre della classifica dei 50 Best Bar.

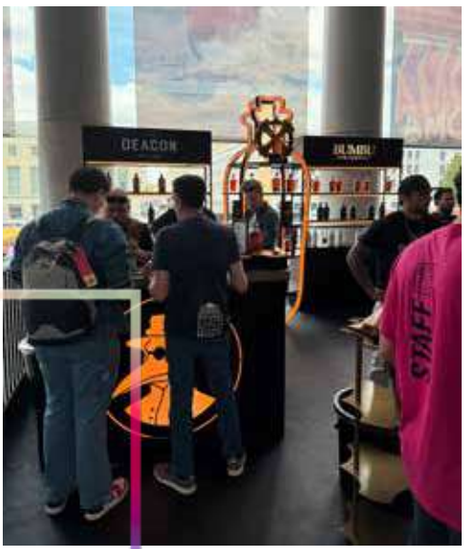
Per un format ideato nel 2019 sono risultati eclatanti, la collaborazione nata in questa edizione con **ICE – Agenzia**, contribuirà a fare di RBS un'altra eccellenza del Made in Italy nel mondo. Con ICE – Agenzia è stato infatti lanciato il primo Buyers Program, per favorire l'interscambio e il business sul piano internazionale.

Quando abbiamo lanciato il primo Roma Bar Show – commenta **Andrea Fofi**, co-founder e Ceo di RBS – *volevamo riunire l'intera Industry in un unico progetto, rendendo Roma e l'Italia protagoniste al pari dei già consolidati eventi internazionali di settore, con numerosi eventi e ospiti provenienti da tutto il mondo.*

Abbiamo raggiunto il nostro primo obiettivo e abbiamo fatto di più: con l'ingresso di Fiere di Parma adesso vogliamo crescere e diventare il punto di riferimento a livello internazionale, non solo per le aziende di settore e per gli addetti ai lavori, ma per l'intero segmento.

Due giorni per incontrare, conoscere o scoprire tutti i prodotti e le aziende è possibile solo a Superman, però in breve vi diciamo cosa ci ha incuriosito, interessato, sorpreso, il resto lo lasciamo al servizio fotografico.

Velier, con tanti i brand, dai sodati ultra-premium ***Fever-Tree***, per la prima volta nell'inedito formato lattina, agli sciroppi ***Monin*** con un programma, nel suo stand, di guest coi bartender provenienti da Kadavè, Romeo, Bar is the Name, Shub Secret Cocktail Bar, per poi tuffarsi nel mondo dei distillati con gli american whiskey di ***Michter's*** e i mezcal di



Jonathan
DER GETRÄNKEWAGEN

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.

Los Siete Misterios. Novità da ***Amaretto Adriatico*** con il suo ***Zero***, il primo amaretto analcolico al mondo, e curiosità per il ready to drink ***Contrattino***, biologico e a bassa gradazione alcolica, l'aperitivo rosa di cui si fa un gran parlare… per la "zampata" di Cannavacciuolo?

Tassoni, alla sua seconda presenza al RBS, con una drink list dedicata al concetto di "zebra striping": l'alternanza consapevole di cocktail alcolici e analcolici. Presentate le novità che arricchiscono la collezione mixology e soft drink: ***Cedrata Zero***, reinterpretazione dell'iconica Cedrata Tassoni, ***Limonata La Biologica*** e ***Pompelmo Soda La Biologica***, quest'ultima perfetta in pairing con dark spirits o tequila grazie alla dolcezza delicata dello sciroppo d'agave. Lo stand Tassoni ha poi visto la premiazione dei finalisti della prima Mocktail Competition italiana, ideata in linea alle attuali tendenze di benessere e consapevolezza.

Stock Spirits ha reso protagonista ***Limoncè Aperitivo alla Siciliana***, un'innovazione che risponde alla tendenza del bere bene e a minor gradazione alcolica, con i suoi 14,8 gradi e minor contenuto di zuccheri. Perfetto per un Limoncè Spritz: 3 parti di prosecco, 2 parti di Limoncè Aperitivo, 1 parte di soda e una fettina di limone, ci è piaciuto perché fresco, dissetante, solare. Come novità nel suo ruolo di Agenzia, Stock ha proposto Nordés, il gin galiziano iconico con 12 botaniche uniche, in versione ***Nordés 0.0*** e ***Peachtree***, il liquore alla pesca perfetto per creazioni fresche e fruttate.

Non si poteva restare indifferenti ai due stand espositivi di **Anthology by Mavolo** per le speciali esperienze immersive a tema mixology: dal bodypainting ispirato al mondo Amuerte alla lettura dei tarocchi realizzata da una cartomante, passando per il facepainting dai motivi messicani all'interno del Mexican Village. La novità del primo stand, allestito come un circo moderno, è stata la ***Summer Edition 2025 Amuerte Yellow***, mentre il secondo, nell'area Mexican Village, ha proposto ***Mezcal Koch*** e ***Tequila Hussong*** e il marchio ***Le Tribute***, che include, oltre al Gin, il Mezcal e 7 referenze di mixer. Giusta affermazione di **Alberto Birollo**, drinksetter di Anthology by Mavolo: … *due spazi espositivi pensati per lasciare il segno … una tappa da ricordare per molti ospiti.*

Zipfer
ZIPF ÖSTERREICH

La nostra birra.

Noi lasciamo al luppolo il suo vero carattere naturale.

Cosa rende Zipfer così speciale?

Da sempre utilizziamo luppolo naturale per le nostre preziose specialità Zipfer. I coni di luppolo allo stato naturale vengono semplicemente essiccati dopo la raccolta e utilizzati nella loro forma naturale.

Questo processo di birrificazione tradizionale è molto complesso, ma garantisce un sapore unico. Scopri in ogni bicchiere lo straordinario carattere del luppolo naturale proveniente dalla regione del Mühlviertel.

Concediti il gusto tipico della tradizione birraria austriaca.

www.zipfer.at

In una veste nuova!

BRAU UNION EXPORT GmbH & Co KG
Mautner-Markhof Straße 11, 2320 Schwechat, Austria

T: +43 664 83 80 884 | E: export@brauunion.com

di Irene Cava

50 YEARS ANNIVERSARY

1975-2025

serviAMO l'HORECA

SAN GEMINIANO

Il 17 e 18 maggio scorso, San Geminiano Italia ha festeggiato con i suoi soci un traguardo straordinario: 50 anni di attività. Un anniversario che non è stato solo una celebrazione formale, ma un momento ricco di emozioni, riflessioni e prospettive future. Lo storico consorzio di distributori, punto di riferimento nel settore Horeca, ha voluto condividere questo importante passaggio con le persone che negli anni hanno contribuito alla sua crescita: partner commerciali, clienti affezionati, amici e professionisti provenienti da tutta Italia.

L'evento, curato nei minimi dettagli, si è svolto in un'atmosfera elegante ma calorosa, capace di mettere al centro il valore delle relazioni umane e professionali che hanno accompagnato San Geminiano Italia in mezzo secolo di storia. Non è stato soltanto un weekend di festa, ma anche un'occasione per riflettere su quanto è stato fatto e per guardare avanti, con la volontà di innovare rimanendo fedeli ai valori che hanno sempre contraddistinto il Gruppo.

Tra gli ospiti d'onore, il Presidente **Stefano Betti** ha aperto i lavori con un intervento carico di riconoscenza e visione, sottolineando l'importanza del capitale umano e della fiducia costruita nel tempo. Accanto a lui, figure di spicco del panorama nazionale hanno portato il loro contributo: **Alberto Scola**, ***consulente di Progettica***, ha analizzato con lucidità i cambiamenti in atto nel settore Horeca, offrendo spunti di valore su come affrontare un mercato in continua evoluzione. **Paolo Palomba** ha invece proposto una riflessione approfondita sul ruolo strategico della

marca privata, sottolineando la sua crescente centralità per le imprese che puntano su qualità e identità.

Al termine degli interventi della mattina, si è tenuta una tavola rotonda che ha visto protagonisti alcuni soci del consorzio. Un momento di confronto aperto, durante il quale sono emerse visioni, esperienze e prospettive diverse ma complementari. Un dialogo franco e costruttivo che ha messo in luce il valore della condivisione interna e della partecipazione attiva come leve fondamentali per il futuro di San Geminiano Italia.
La giornata ha alternato momenti di ascolto e approfondimento con spazi dedicati al networking e alla condivisione. La partecipazione di distributori, imprenditori e opinion leader ha reso il dibattito ricco e stimolante, contribuendo a creare connessioni preziose e nuove prospettive di collaborazione.

Uno dei momenti più ispiratori è stato senza dubbio l'intervento di **Oscar di Montigny**, che ha saputo coinvolgere la platea con un discorso appassionato su etica, innovazione e trasformazione. La sua visione, orientata ai megatrend globali e ai valori umani, ha rappresentato un invito a guidare il cambiamento con responsabilità e coraggio.

A rendere l'evento ancora più significativo, la presentazione delle **nuove linee di prodotti** Knott e L'Italica Craft da parte della Commissione Spirits e Birre. Un'occasione per scoprire da vicino le tendenze nel mondo delle bevande artigianali di qualità, in un contesto di confronto tra tradizione e modernità.

E poi spazio ad una cena di gala con l'emozionante consegna delle targhe ai soci fondatori, uno spettacolo "focoso" con mangiafuoco e fiamme rutilanti, una grande torta del 50° e infine un trionfo di fuochi di artificio.

Il 50° anniversario di San Geminiano Italia è stato tutto questo: un evento intenso, ricco di contenuti, ma anche di emozioni autentiche. Un tributo alla storia del Gruppo che ha saputo crescere con determinazione e visione, e che oggi guarda al futuro con lo stesso spirito con cui ha affrontato ogni sfida in passato: unendo competenza, passione e, soprattutto, persone.

Bayreuther

BAYREUTHER BRAUHAUS

HELL

La nostra vera HELL bavarese: pura – originale – fresca

bayreuther-brauhaus.de

di Matteo Fiorucci

40 ANNI PORTE APERTE ARENA BEVANDE

Il 5 maggio non è solo il titolo della nota poesia manzoniana ma è anche il giorno in cui l'azienda di distribuzione Arena Bevande ha festeggiato i suoi 40 anni di attività. Un'occasione per aggiornare gli ospiti dell'ampliamento di gamma dei prodotti, condividere l'evoluzione che in questi 40 anni ha reso l'azienda un riferimento per il mondo horeca di Verona città e di tutta la provincia, non ultimo presentare a clienti, fornitori e addetti ai lavori, i nuovi soci, Luca Bertoni e Stefano Savoia, a cui Stefano Faustini, socio fondatore di Arena Bevande insieme a Moreno Vangelisti, ha ceduto le quote nel 2023. Luca in realtà lavora in Arena Bevande dal 1998 ma, essendo il suo ruolo soprattutto amministrativo, quindi interno, non tutti l'avevano conosciuto, Stefano poi, genero di Moreno, lavora in azienda da poco più di un anno e, per quanto il suo ruolo lo metta in contatto con fornitori e clienti, per molti è un volto nuovo. Un "Porte Aperte" in cui la degustazione dei prodotti si è unita ai festeggiamenti per un anniversario così importante, in un mix di incontri, conoscenze, confronti.

Il percorso dell'evento, varcato l'ingresso del magazzino, ha guidato facilmente i numerosi ospiti che, sulla sinistra di un immaginario "tappeto rosso", hanno trovato schierate alcune delle tante birre distribuite, basti dire che Arena Bevande fa parte del Gruppo San Geminiano Italia per capire la quantità di prodotti offerti; a questi poi si affianca un'accurata selezione di birre speciali e artigianali, la locale Brew Gruff di Villafranca di Verona, la Canediguerra e la RentOn. Poi Birrificio del Ducato con le sue birre e con le birre del gruppo Duvel Moortgat, tra cui la simpatica Chouffe. Le birre di Quality Beer Academy, per tutti semplicemente QBA, fra cui le Hasen Bräu, la Norbertus e la belga Paranoia, e infine una "chicca" dalla Franconia, la Felsen Bräu. L'offerta brassicola di San Geminiano Italia è talmente ampia che qui mi limiterò a citare la belga Wieze Pils, la ceca Primator e le tedesche Konig Pils e Pyraser. In tutto, per l'occasione, ben 20 tipi di birra alla spina e, sul lato destro del nostro "tap-

peto rosso", una selezione di vini nazionali e internazionali in esclusiva. Molto interessante lo spazio riservato alla degustazione di spirits e cocktails, altrettanto affascinante il goloso food corner, con un'ottima pizza che ha accompagnato tutto l'evento. Insomma, c'erano tutti gli ingredienti per una festa di compleanno che credo, almeno emotivamente, abbia raggiunto il clou con la consegna a Moreno della Targa per "40 anni di successi" da San Geminiano Italia, a cui Arena Bevande è associata dal 1991. Non di minore importanza altre targhe di clienti e birrifici, a testimonianza che il traguardo del successo non si raggiunge da soli se non siamo capaci di fare un lavoro di gruppo. Ad Arena Bevande ci è sembrato che questo sia riuscito e il suo "Porte Aperte" ne è la dimostrazione.

arena bevande

SELEZIONA LA QUALITÀ DAL 1985

Arena Bevande nasce nel 1985 e negli anni sviluppa un servizio capillare per il cliente, in tutte le fasi del rapporto: vendita, consegne, post vendita, installazione e manutenzione. L'Azienda si avvale di personale selezionato e qualificato, dipendenti diretti che sono un riferimento costante e univoco al cliente. Ad oggi Arena Bevande ha in organico ben 5 agenti ed altrettanti autisti. In portfolio vanta birre, a marchio, speciali e artigianali, vini italiani ed esteri, bevande e liquori. Non solo, fornisce accessori per sagre e feste e supporta i clienti nelle scelte di stile.

TEBS DRAFT

"Draft is passion"

Catalogo

Seguici sui social per news ed eventi !!!

@tebsdraft

Tebs Draft Srl

Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB)

www.tebsdraft.com - info@tebsdraft.com

Tel.0362/918236 Numero Verde 800 301 335

di Giuditta Nervi

La prima festa della birra di primavera, stile oktoberfest, si è svolta dal 30 aprile al 4 maggio e la settimana successiva dal 9 all'11 maggio a Misano Adriatico in Romagna.

C'è un nome per indicare la festa di primavera, basterebbe sapere che Frühlings in tedesco significa primavera per spiegarci questa parola ancora per molti ostica, tant'è vero che per far capire il tipo di festa preferiamo definirla "oktoberfest di primavera". Dato a Cesare quel che è di Cesare, diciamo che il Frühlingsfest Romagna 2025 è stato un successo. Misano Adriatico, cittadina nota non solo come località balneare ma anche per il suo Misano World Circuit Marco Simoncelli, che richiama tanti appassionati di motori, da questo anno sarà conosciuta anche per essersi trasformata in un angolo di Baviera con la sua Frühlingsfest Romagna. Merito dell'organizzazione aver saputo unire tradizione, cultura, gastronomia e allegria bavarese con il calore e la caratteristica ospitalità romagnola. Sia i turisti che i cittadini hanno vissuto un'esperienza inedita, coinvolti in una festa adatta a tutte le età, con tante attività ed attrazioni per soddisfare ogni interesse.

Dalla particolare area destinata all'aperitivo, al Food Village, dove si son potute gustare specialità bavaresi, come brezel, stinco di maiale, würstel e crauti, fino alle aree dedicate ai più piccoli con giochi, laboratori creativi e intrattenimento. E poi ancora, musica e DJ set, ed anche competizioni tematiche, come la gara di sollevamento boccali e il concorso per il miglior costume bavarese. Ma c'è una regina nel Frühlingsfest Romagna, la birra! Hofbräuhaus Traunstein con il suo "festzelt", tenda della festa, ha dettato i tempi del vivere gioiosamente e del bere in compagnia.

Come in ogni festa bavarese che si rispetti, non c'è festa senza l'*O'zapft Is!*, l'apertura della prima botte, la cerimonia ufficiale che dà il via all'evento. E tutto ciò alla presenza di ospiti di riguardo, in rappresentanza del Comune di Misano Adriatico, dell'Amministrazione Regionale e Cittadina e, ovviamente, con esponenti della **Birreria Hofbräuhaus Traunstein**, giunti direttamente dalla Bavie-

ra. La cerimonia di apertura ha accompagnato alla tradizione bavarese lo spettacolo folk Bandiere al Vento dei musici, sputafuoco e sbandieratori del Gruppo Storico Romagnolo La Padolfaccia di Fano… come dicevamo una sapiente miscellanea di bavarese e romagnolo.

La cena nel festzelt ha offerto piatti tipici e specialità originali, annaffiate dalla più popolare delle birre di HB Traunstein, la Helles, fantastica, armoniosa, corposa e perfettamente equilibrata, la classica birra che, come dice il Mastro birraio Matthias Sailer, *è così buona che, non appena hai terminato metà della seconda, dovresti ordinare la terza e pensare alla quarta*. La gradazione di 5,3% lo permette. Non dimentichiamo, però, che la Birreria Hofbräuhaus Traunstein offre anche una Helles leicht, 3,7% vol. e Helles alkoholfrei 0,5% vol

Live music, anche in stile orchestrina bavarese, e dj set ad accompagnare la serata. E si è conclusa così la prima giornata del Frühlingsfest Romagna che il giorno dopo, e tutti gli altri a seguire, è stata caratterizzata dall'apertura del Giardino della Birra con merende e aperitivi nel pomeriggio, e che merende! Taglieri originali bavaresi e tirolesi e birra HB Traunstein a volontà.

Tra cibo, bevute, musica, colonna sonora di pomeriggi e serate, animazione nel Frühlingsfest Park, fatta di attrazioni per grandi e piccini, luna park compreso, il Frühlingsfest Romagna con la sua birra Hofbräuhaus Traunstein ha concluso la sua prima edizione. Prosit.

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

ANNUAL REPORT 2024

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 e sui consumi, più marcatamente su export e import. Nonostante ciò, il comparto conferma la propria solidità, investendo in innovazione, sostenibilità e sviluppo. A offrire la fotografia aggiornata del comparto è come di consueto l'**Annual Report 2024 di AssoBirra**, l'Associazione di riferimento per il settore birrario italiano.

Birra In Cifre – Secondo i dati di AssoBirra, nel 2024 la **produzione** di birra in Italia ha raggiunto 17,2 milioni di hl, una **contrazione dell'1,27** rispetto 2023.
I consumi nel 2024 si sono attestati a 21,5 milioni di hl, in **lieve calo del 1,54%** rispetto al 2023, concomitante al calo del consumo pro capite (36,4 litri vs 37,1 litri).
L'import di birra ha registrato una **flessione del 4,95%** rispetto al 2023.
Anche **l'export** registra un **calo del 7,82** rispetto 2023 (3,3 milioni di hl vs 3,6 del 2023).
Tra i **canali distributivi prosegue la ripresa del fuori casa**, che nel 2024 registra un ulteriore aumento rispetto all'anno precedente in termini di incidenza sul totale dei consumi (38,5% vs 37,6% nel 2023), bilanciando in parte la **flessione di consumo domestico** del canale **GDO**, ancora in calo (61,5% nel 2024 vs 62,4% nel 2023).

Accise, un ostacolo alla ripresa – Nel 2024 le accise sulla birra hanno superato i **714 milioni di euro**, in crescita di **oltre 20 milioni** rispetto al 2023, principalmente a causa dell'aumento dell'aliquota, considerando il calo nei consumi. … causato da un potere di acquisto ridotto dalle dinamiche inflattive, che a loro volta sono impattate anche dalle accise.

Per AssoBirra questa è una spirale negativa … l'accisa, infatti, **incide fino al 40% del prezzo finale** nel formato più popolare e venduto in Italia, la 66 cl, … un freno alla competitività delle imprese, un limite agli investimenti e favorisce l'import da Paesi con fiscalità più vantaggiosa.
… AssoBirra ribadisce l'importanza di **interventi sul piano fiscale** …, il comparto ha bisogno di crescere per continuare a dare valore al Paese. La birra in Italia, infatti, genera **oltre 10,6 miliardi di euro di valore condiviso** (lo 0,51% del PIL), occupando più di **100 mila operatori** in **oltre 1.000 aziende** (1.009 realtà del settore tra birrifici, microbirrifici e malterie).

Il dibattito alcol – Sul fronte internazionale, AssoBirra è impegnata nel monitoraggio del dossier alcol, in particolare rispetto all'orientamento più restrittivo dell'OMS che potrebbe penalizzare il comparto brassicolo. … L'Associazione ribadisce l'importanza di **difendere e promuovere il modello italiano di consumo**, fondato su **moderazione** e **responsabilità**, all'interno del quale la birra si inserisce come bevanda da pasto per eccellenza, **evitando approcci ideologici e generalizzati** che ignorino le specificità culturali e i dati reali. In questo contesto, si inserisce la richiesta di AssoBirra di **riconoscere ufficialmente la birra come bevanda da pasto.**

Alfredo Pratolongo*, *Presidente di AssoBirra, dichiara: *"Il 2024 ha evidenziato ancora una volta quanto il nostro comparto sia resiliente, capace di generare valore e innovazione anche in un contesto sfidante. Dopo un decennio di crescita e due anni segnati da rallentamenti, il settore mostra segnali di maturità e visione strategica, mantenendo saldo il proprio ruolo economico e culturale. L'Italia è oggi uno dei Paesi europei con la reputazione più alta in ambito birrario, risultato raggiunto grazie alla varietà dell'offerta, alla qualità dei prodotti e alla capacità di adattamento ai gusti e alle culture locali. La birra si conferma una bevanda da pasto apprezzata per naturalità, moderazione e convivialità, sempre più rappresentata anche dalle versioni a basso o nullo contenuto alcolico, in linea con stili di vita equilibrati e all'insegna della moderazione"* prosegue ***Pratolongo***. *"Tuttavia, se vogliamo continuare a crescere, servono condizioni più favorevoli e interventi mirati: un alleggerimento strutturale della fiscalità sulla birra, una legge sulla birra più attuale, un supporto concreto alla produzione nazionale di materie prime"*.
Nonostante la congiuntura, il comparto birrario italiano **ha investito circa 100 milioni di euro**, … soprattutto **in innovazione**, **sostenibilità ambientale** e **miglioramento della qualità**.
"Il comparto continua a dare segni di rinno-

vata vitalità, sta intercettando nuove sensibilità e modelli di consumo all'insegna della leggerezza, dimostrando di sapersi evolvere. Per questo è fondamentale continuare a sostenerlo, liberando risorse da destinare a sostenibilità, innovazione e qualità. La birra è diventata un simbolo di socialità positiva in Italia, e AssoBirra intende rafforzarne ulteriormente il ruolo nel sistema agroalimentare del Paese", conclude ***Pratolongo***.

Verso la transizione ecologica – Per AssoBirra, la crescita del comparto passa necessariamente anche attraverso la transizione ecologica e l'impegno per la **sostenibilità**, … non solo come obblighi normativi, ma come driver strategici di competitività e sviluppo per le imprese. In questa direzione, AssoBirra ha definito linee guida …: energie rinnovabili, packaging riciclabili, fusti resi, riduzione dei consumi idrici e filiere locali. Secondo l'ultima ricerca del CIB di AssoBirra, oltre il 75% dei consumatori, soprattutto giovani, considera la sostenibilità un fattore chiave nella scelta…

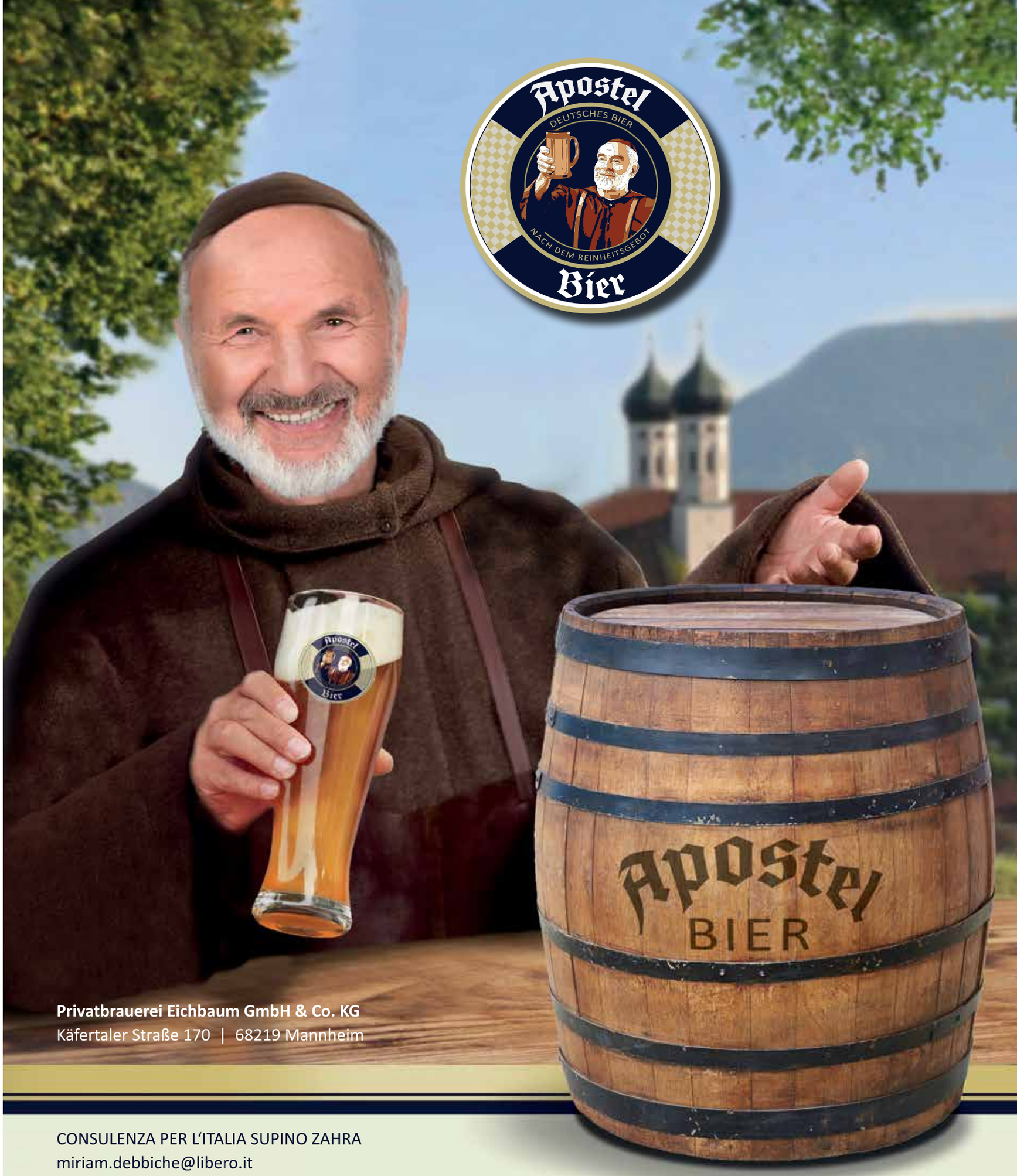
Federico Sannella*, *Vice Presidente di AssoBirra con delega a Transizione Ecologica

e Sostenibilità, commenta: "*La transizione ecologica riguarda l'intera filiera produttiva, a partire dal mondo agricolo, sempre più impegnato nella ricerca e nell'impiego responsabile delle risorse naturali. Ma a fare davvero la differenza è la capacità di investimento: solo con un adeguato supporto economico è possibile adottare le tecnologie più avanzate e incentivare modelli produttivi sostenibili su larga scala. In un contesto segnato da margini sempre più ridotti, il cammino verso la neutralità climatica impone un'azione collettiva, che non può più gravare unicamente sulle singole imprese. È proprio in questa direzione che si concentra il lavoro tecnico di AssoBirra: individuare le soluzioni più efficaci per rendere il comparto più efficiente, sia nella sua dimensione complessiva, sia nell'operatività quotidiana delle singole aziende, sempre più attente a contenere consumi, emissioni e sprechi".*

Per AssoBirra, la **sostenibilità** non è soltanto ambientale ed economica, ma anche **sociale**. … bere responsabile con investimenti in prodotti no-low alcol e iniziative concrete sui temi di diversità, equità e inclusione. … **le birre analcoliche e a basso contenuto alcolico rappresentano un segmento dinamico**, … **nel 2024 le birre low e no alcol hanno rappresentato il 2,11% del totale dei consumi**, in aumento del 13,4% rispetto all'1,86% del 2023, segnando un **trend positivo costante** a partire dal 2020.

"Per rendere davvero strategico il comparto birraio nell'ambito del sistema agroalimentare italiano, serve una visione chiara e condivisa. È il momento di investire su leve decisive come l'efficienza produttiva, la digitalizzazione, la sostenibilità ambientale ed energetica, ma anche e soprattutto sul capitale umano: trattenere e valorizzare i talenti, favorire la parità di accesso alle professioni e alla formazione, potenziare le competenze legate all'innovazione e alla transizione ecologica.

Il settore birrario può essere un laboratorio virtuoso, in grado di coniugare competitività industriale e responsabilità sociale. Ma per farlo servono condizioni favorevoli e un impegno sistemico che coinvolga imprese, associazioni e istituzioni. Solo così potremo consolidare i risultati raggiunti e affrontare con strumenti adeguati le sfide che ci aspettano", conclude ***Sannella.***



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

di Roberta Ottavi

Diffusion Beer & Tucano Open Day

Non sono nuovi all'esperienza di aprire le porte del proprio stabilimento a visitatori desiderosi di conoscere meglio e degustare i tanti prodotti che le due divisioni food e beverage propongono. Ci dicono infatti, **Alfredo** e **Massimo**, rispettivamente i nostri interlocutori per Diffusion Beer e Tucano, che è consuetudine organizzare due open day all'anno, uno dedicato a vino e cibo, l'altro, come questo a cui abbiamo partecipato, dedicato a birre e cibo.

Diffusion Beer è la storica azienda di distribuzione di Popoli, con un portfolio ricco di prodotti, in grado di appagare ogni esigenza di un locale horeca, e **Tucano Food Service**, nata circa 15 anni fa, è azienda di importazione e distribuzione di prodotti alimentari di qualità. Conosciutissime in Abruzzo, e non solo, per competenza, professionalità, puntualità, qualità e servizio, le due aziende garantiscono ai gestori horeca un'offerta variegata e completa, e grazie alla quantità e diversità dei prodotti risolvono su zone limitrofe i problemi di concorrenza tra locali.

Il nostro **Open Day a Popoli** ci ha visto gradevolmente impegnati solo un giorno dei due organizzati, **12 e 13 maggio**, ma siamo riusciti a fermarci in tutti gli stand, a chiacchiera con amici di aziende espositrici, ad assaggiare cibi di aziende che non conoscevamo, a gustarci ottima birra seduti sulle panche in stile "oktoberfest".

L'Open Day era predisposto per permettere agli ospiti di visitare il magazzino e fermarsi al pub interno dove si spillava a volontà, ma il primo impatto era all'esterno, allestito sia a destra che a sinistra dell'ingresso con tendoni. Sul lato sinistro, in bianco, le birre, sul lato destro, color arancione, il cibo, e proprio qui era allestito un biergarten, dove i visitatori potevano fermarsi a mangiare e bere comodamente seduti. A cornice dei tendoni furgoni e truck, RentOn, La Buttiga, Ayinger, Trumer ma sono i nomi di poche birre rispetto al novero di quelle presentate e della totalità del portfolio di Diffusion Beer. Per farvene un'idea e conoscere tutte le birrerie presenti, leggete la locandina relativa alla Diffusion Beer!

Fra i tendoni si apriva un corridoio di ingresso e, proprio nell'atrio abbiamo incontrato gli amici di Salomon FoodWorld, poi ci siamo fermati a, letteralmente, scoprire Redefine Meat con i prodotti vegani fra cui la bistecca stampata in 3D, *MEESOO®*, l'azienda italiana che ha brevettato il Tiramisù Espresso, la spagnola Luxury Tapas che propone uno stinco ben oltre il concetto di tapas, la Recker con le cotolette tedesche, le note Schnitzel, e poi ancora il Fritturista dell'Oleificio Zucchi, l'olio da alte prestazioni completamente inodore, e infine, e già lo conoscevamo bene, il Movi Chef, il servizio itinerante di CGM, con i suoi prodotti surgelati da friggere o infornare.

Veramente un Open Day ricco, di prodotti, di degustazioni, di informazioni e con tante persone invitate, gestori di locali, anche con i loro clienti, perché, come dice Alfredo, solo chi conosce è il miglior passaparola, la migliore pubblicità è nell'esperienza diretta. E questo spiega perché Diffusion Beer e Tucano abbiano organizzato negli anni tanti Open Day, raffinando sempre la presentazione e prodigandosi al massimo nell'ospitalità. Com'è nel loro stile.

di Daniela Morazzoni

SPECIAL OPEN DAY CASILLO

È sempre con piacere che partecipiamo agli eventi organizzati dai distributori specializzati in beverage e food, per noi è l'occasione di incontro non solo con la proprietà e la forza vendita ma con i tanti fornitori, aziende note, alcune nostre partner, altre da conoscere meglio, altre da scoprire.

Devo però dire che lo Special Open Day di Casillo Food & Beverage, nota azienda di Sala Consilina che gestisce un territorio ampio, dal sud di Salerno, con un raggio d'azione di circa 60 Km che la portano a toccare alcuni centri della provincia di Potenza, fino a sfiorare la Calabria, ci ha particolarmente colpito. La spiegazione è nelle parole di **Giuseppe Casillo**, terza generazione alla guida dell'azienda con le sorelle **Gemma** e **Emiliana** ed il fratello **Raffaele**, quando ho chiesto perché questo open day è "Special". In sintesi, l'open day nasce come progetto biennale nel 2016, organizzato all'interno del deposito con banchi di degustazione nelle "stazioni" delle aziende fornitrici, così si ripeté nel 2018 ma poi il 2020 fermò il mondo del lavoro, per riprendersi dalla pandemia bi-

sognava avere nervi saldi e tanta "resilienza", parola che il Covid ci ha insegnato ad usare costantemente. Devo dire che la Casillo non solo ha superato il periodo "horribilis" ma è cresciuta sensibilmente… e la misura della crescita è nell'organizzazione di questo Open Day 2025.

Nel 2016 le aziende partecipanti erano una quarantina, nel 2018 erano circa 60 ma ancora gestibili all'interno del deposito, oggi con 115 aziende espositrici era impossibile. Viene allestita quindi una grande tensostruttura sul piazzale che ha riunito tutti i fornitori, non senza però un percorso antecedente degli ospiti, con ingresso dall'elegante enoteca, veramente ricca di ogni bendidio, dove venivano accolti e dotati di calici da degustazione, per poi essere guidati in un magazzino che brilla per ordine ed igiene, con vari punti sosta per degustare, fino a confluire nella struttura esterna, dove ogni azienda espositrice si presentava con i propri responsabili o mastro birrai, pronti a spiegare e far comprendere il prodotto. Una tensostruttura davvero importante, capace di contenere comodamente un migliaio di persone, circa 640 partecipanti registrati, clienti attuali e potenziali, addetti ai lavori, stampa e rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni, oltre alle 115 aziende, ciascuna con il proprio stand dedicato, che hanno esposto birre, vini, spirits e prodotti alimentari, fra i quali alcuni prodotti a marchio della Casillo srl.

L'organizzazione è stata davvero ottima, ogni azienda presente ha saputo coinvolgere gli ospiti con degustazioni e interessanti descrizioni del prodotto, i clienti ne sono usciti soddisfatti e hanno fatto complimenti di cuore alla famiglia Casillo. Noi siamo rimasti conquistati anche dalle dichiarazioni del sindaco di Sala Consilina, Domenico Cartolano, che ha dichiarato: "*Questa manifestazione è un esempio concreto di come l'iniziativa privata, quando è radicata nel territorio e animata da spirito imprenditoriale, possa contribuire alla promozione della nostra comunità. Ringraziamo di cuore la famiglia Casillo per aver portato a Sala Consilina un evento di respiro nazionale ed europeo che ci ha resi orgogliosi.*" Queste parole ci hanno fatto capire il radicamento dell'azienda nel territorio e quanto un Open Day possa diventare, se perfettamente gestito, un evento che unisce le persone, che esprime l'ospitalità che caratterizza un territorio, che dimostra come si possa fare impresa con impegno, passione e serietà… ora è chiaro perché è stato un Open Day davvero Special!

di Aida Rossi

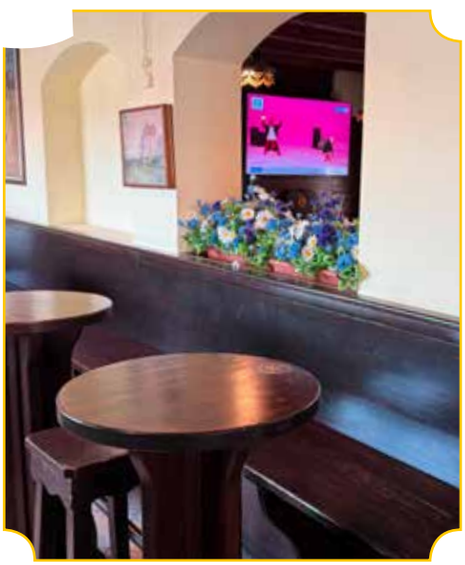
A Rovato, in provincia di Brescia, al civico 53 di via Solferino, un pub storico che, nel 2023, ha impresso una svolta fondamentale alla sua storia.

Siamo in un locale storico, nato nel 1994, che grazie a **Giuliano** è rinato a nuova vita, quella di una birreria che sa scegliere e servire le birre e che ha sviluppato la cucina, superando il vecchio modello di cibo da pub, per proporre prodotti a km 0 e, se non fatti in casa affidati a sapienti mani artigianali di aziende locali. Ad esempio le focacce romane sono prodotte da un'azienda artigianale, gli hamburger sono prepara-

ti, con carni diverse, da un macellaio di zona, i panini "ciabattona" da un panificio locale, insomma, mangiare al Queen Pub è mangiar bene. E questo è uno degli elementi che ha rivoluzionato il tipo di clientela, non più solo giovani ma gente di tutte le età e, soprattutto, anche tante famiglie.

Il Queen si è anche conquistato il pubblico di chi ama la birra, Giuliano ha voluto una birra tedesca concorrenziale e, consigliato dal suo fornitore, ***Bevande Cuni***, dopo una visita con tutto il suo staff allo stabilimento di produzione, ha scelto **Flensburger**, una scelta che gli sta dando molte soddisfazioni. Il Queen Pub vanta 10 spine, di cui 5 con Flensburger, declinata in ***Helles***, ***Pils***, ***Dunkel***, ***Strand Lager*** e ***Weizen***, più alcune birre artigianali e speciali. Giuliano applica una rotazione brassicola che gli permette di offrire novità al cliente ma soprattutto è orgoglioso dell'impianto che garantisce la freschezza costante del prodotto.

Frequentare il Queen Pub è avere la certezza di un ambiente accogliente, rimodernato e dotato di una bella veranda e, come dice Giuliano, *non saremmo il Queen Pub di oggi senza lo staff che mi accompagna da due anni, ragazzi giovani e seri che accolgono col sorriso e coccolano la clientela*.



di Daniela Morazzoni

A Bastia Umbra, in via bastiola 62/64, una delle strade che conducono ad Assisi, un locale che nasce nel 1996 e continua a riscuotere consensi.

Come dicono Massimo e Laura, la coppia di titolare di questo storico locale, *siamo nati come Pub, e ancora lo siamo per la qualità e il servizio delle nostre birre, ma abbiamo ampliato nel tempo la nostra offerta gastronomica, puntando all'artigianalità dei nostri cibi, prodotti internamente e nel rispetto della stagionalità*. Il Bo Bar oggi è una birreria e ristorante, un ristopub articolato su tre zone, la veranda all'ingresso del locale, la sala con un bellissimo bancone in legno massello e i tavoli a botte per sedute verticali, e poi l'altra sala, a livello inferiore, molto impattante per le due volte a crociera in mattoni a vista. Il modello d'arredo è un english originale, molto curato nei particolari e personalizzato da complementi d'arredo "british style", e devo dire che Massimo ha fatto un gran lavoro per mantenere integro il Bo Bar che ha quasi trent'anni di vita. Tanta storia, tante generazioni, e un'evoluzione costante, con la voglia di migliorarsi sempre of-

frendo al cliente il meglio. E il pubblico ripaga questo impegno, tanti i clienti-amici, tanti i nuovi che lo scoprono e ritornano… ne vale la pena!

Una bella soddisfazione Massimo se l'è tolta quest'anno entrando a far parte dei 50 locali che, unici in Italia, possono servire la nuova Triple Trappista Rochefort, direttamente dal fusto … una targa in bella mostra evidenzia l'appartenenza al Club dei Fondatori Rochefort Triple

Extra alla spina. Il prodotto principe è certamente la birra, 8 sono le spine ma solo quattro sono birre "fisse", le altre sono a rotazione, così da offrire sempre novità, spesso selezionate per il miglior abbinamento ai piatti stagionali preparati da Laura. Come dice Massimo: *con le birre ci divertiamo a fare proposte particolari*. E questo è il segreto della longevità del Bo Bar… un'ottima gestione fatta di esperienza e costante evoluzione.

di Luca Gennaro

Krombacher PURITY EVENT 2025

Due giorni coinvolgenti ci hanno visto partecipare al Purity Event Krombacher, l'evento che celebra la passione di una famiglia che dal 1803 produce birra a Krombach con l'obiettivo della purezza, trasparenza e qualità. Per noi, che siamo stati presenti per la prima volta insieme a 320 ospiti, partner internazionali provenienti da ben 33 Paesi, è stata un'esperienza unica perché ci ha fatto capire molto più di quanto pensavamo di sapere di Krombacher. In primis il legame che il birrificio ha con il suo territorio, da cui tutto è nato grazie a ciò che la natura offre, come l'acqua naturalmente dolce che proviene da una sorgente rocciosa, la Felsquellwasser, utilizzata in produzione così come sgorga, senza alcun trattamento, grazie a ciò che l'uomo ha coltivato e selezionato, come l'orzo distico primaverile e il miglior luppolo Siegel di Hallertau, e a ciò che l'uomo ha appreso con il tramandarsi dell'arte birraria secolare, sviluppata nel corso delle generazioni. Se non fosse nata a Krombach, sarebbe stata un'altra birra, per carità, ottima, ma non una Krombacher! Questo senso di appartenenza l'abbiamo sentito al Krombacher

Visitor Center anche nelle parole di **Bernhard Schadeberg**, comproprietario e amministratore, e di **Oliver Braun**, direttore internazionale vendite, … ma non precorriamo i tempi… cercherò di farvi partecipi, con ordine, degli avvenimenti delle due giornate, con una premessa e un ringraziamento per l'ospitalità eccellente di Krombacher e di tutto il suo team, e l'accoglienza calorosa, per noi italiani, di **Davide Grossi**, Country Director.

Il primo giorno, una volta sistemati in hotel, ci siamo trasferiti al birrificio Krombacher, dove, nel vecchio magazzino, abbiamo familiarizzato con gli altri ospiti, uniti dal gioco, dal dolce far niente su comode sdraio, dal gusto di mangiare una pizza sopraffina "sfornata" da uno dei pizzaioli italiani più rinomati, **Sasà Martucci** de I Masanielli, una pizzeria casertana in cui l'esperienza va oltre la pizza! Ben conosciamo il legame tra birra Krombacher e Pizza, Naturally United. Aver invitato Sasà a Krombach è stata l'occasione per molti stranieri, compresi quelli del team Krombacher, di scoprire la bontà e la qualità della vera pizza napoletana, tanto più eccellente quanto unita alla fantasia e maestria di un pizzaiolo sopraffino.

Un pomeriggio di "vacanza", dove insospettabili imprenditori si sono scatenati in sfide al biliardino, goal wall e beer pong e dove birra Krombacher è diventata premio o consolazione. Un modo gradevolissimo per conoscersi e condividere lavoro ed esperienze, naturalmente uniti, Naturally United, come riportato sulle t-shirt del team Krombacher. Non poteva mancare, in questo primo pomeriggio, un tour misterioso che ci ha condotto al *Water Mistery*, la scoperta dell'ingrediente principale della birra, la ***Felsquellwasser***.

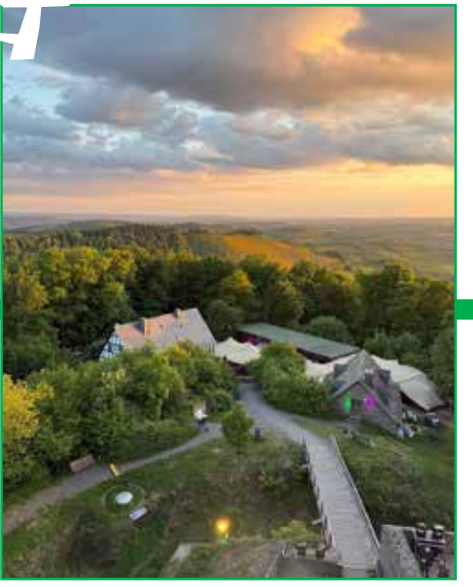
Nel tardo pomeriggio è stata la Krombacher Braustube ad ospitarci, e l'ingresso al birrificio è di per sé travolgente: per la vastità degli ambienti, per la circolarità della struttura, per le tante spiegazioni su storia e prodotto, per l'estensione del bancone di spillatura, per la lavagna che sovrasta le spine con scritti, a caratteri cubitali, due concetti fondamentali di Krombacher: freschezza e passione. Una cena comodamente seduti ai grandi tavoli rettangolari o al tavolo con al centro la spina ha concluso la serata in un brindisi generale.

La seconda giornata ha avuto inizio al birrificio partendo dal Krombacher Visitor Center, e chi ancora si chiede cosa è, ricordiamo che è lo spazio in cui si può apprendere origini e storia del birrificio, conoscere le materie prime e le birre prodotte, partecipare a talk in un meraviglioso cinema. Il Braustube ci ha accolto all'esterno con fresca birra spillata dalla "fontana", per poi farci trovare all'interno vassoi imbanditi di ghiotti finger food; dopo aver appagato le nostre papille gustative, ci siamo diretti al "cinema" per il Talk gestito dai due alti dirigenti di Krombacher, Bernhard Schadeberg e Oliver Braun che, come dicevo all'inizio, ci hanno reso partecipi della vita e dello spirito di Krombacher.

E sono stati proprio loro a conferire un attestato che certifica la collaborazione venticinquennale con Krombacher di ***sei partner italiani***: ***Alka***, ***Bassan Bernardo & Co***, ***Brusca Import***, ***Ca' Bussolino***, ***Friulbräu*** e ***Pistilli***. Dopo questo importante momento è iniziato il tour del birrificio che noi avevamo avuto già occasione di fare ma che, come avviene per ciò che è interessante, è un piacere rifare, anche perché ogni volta si notano cose a cui non si è prestato la dovuta attenzione. L'emozione che provoca la Lagerkeller, con la sua volta in pietra, alcuni pezzi di antiquariato brassicolo e le immagini luminose in bianco e nero, è sempre notevole; così come le immagini a tutta parete che ti proiettano in un campo di grano o tra i filari di luppolo.

Un pomeriggio fatto di vibes… ma ancora non sapevamo cosa ci aspettava, sul far della sera, quando, caricati su "strani" mezzi di trasporto, abbiamo percorso il tragitto verso la Ginsburg Tower: un assalto militare, un'incursione di fanti medievali armati fino ai denti! L'aggressione si è tradotta, alla Krombacher Ginsburg, in una mega tenda, comodamente seduti per una cena di festa, a base di ottimi cibi cotti sul barbecue e birra a volontà. E non c'è festa se non c'è musica, e questa non è mancata nella Ginsburg Tower, grazie al Dj Gabriel ed a Peter Sax.

Che dire? È stato un ottimo finale per un Purity Event coinvolgente che ha dimostrato che, ad unire, c'è molto più di un semplice marchio!



Krombacher
GAMBERO ROSSO
BEER OF CHOICE
LA BIRRA NATURALE PER VERI TASTE HUNTERS.
Krombacher
Pils
330 mL
LA GUSTI QUI:

di Guja Vallerini

La storia delle birre **Martin's** è strettamente legata alla città di Anversa. Nel **1909**, **John Martin** lasciò la sua Inghilterra natale per stabilirsi nel **porto di Anversa**. Il giovane John Martin non tardò a notare che il consumo di birra era tanto importante in Belgio quanto in Inghilterra. Fu così che iniziò a importare birre speciali inglesi, scozzesi e irlandesi in botti di rovere.

Fu in Inghilterra che John Martin si familiarizzò con le **Pale Ales inglesi**, che in seguito lo avrebbero ispirato nello sviluppo di una nuova birra. Riuscì a combinare il meglio delle Pale Ales inglesi e a esaltarlo al massimo. Doveva essere il suo capolavoro!
Dopo la Seconda Guerra Mondiale e il suo esilio in Inghilterra, riportò in Belgio la Pale Ale "Bulldog", una birra che conobbe un grande successo. In occasione dell'Esposizione Universale del 1958, la birra fu ribattezzata **Martin's Pale Ale**. Il mercato belga la definì la "Pale Ale di Anversa", l'iconica Pale Ale belga, che negli anni avrebbe conquistato numerose medaglie d'oro.

Con questo successo nacque il sogno di riportare la birra completamente a casa e di produrla ad Anversa, dove tutto era iniziato. Un sogno che sarebbe stato finalmente realizzato dal nipote di John, **Anthony Martin**, grazie alla partnership con l'**Antwerpse Brouw Compagnie** (ABC).
L'Antwerpse Brouw Compagnie, birrificio locale e indipendente, è stato fondato dieci anni fa dalla coppia Johan Van Dyck e Karen Follens, con il supporto di ben 1.000 crowdfunder! La missione del birrificio è far rivivere la storia

brassicola di Anversa e rimettere la città sulla mappa come capitale della birra. Fin dalla sua fondazione, ABC si è costruita una solida reputazione in Belgio e all'estero con la sua gamma di birre uniche.

Oggi, anche le birre **Martin's** vengono prodotte all'interno del loro birrificio… non lontano da dove John Martin arrivò nel 1909!

Eccole, dall'iconica Martin's Pale Ale alle luppolate IPA e White IPA.

L'incontro dei luppoli con Martin's Pale Ale, l'originale.

Con la Martin's Pale Ale, si scopre l'origine e l'eleganza di un sapore delicatamente amaricante, sapientemente equilibrato dal gusto caramellato e biscottato dei nobili malti inglesi utilizzati.
Aromi erbacei e quasi legnosi provengono dal più nobile dei luppoli: l'East Kent Golding, insieme al Fuggle e al Magnum. Questi sono stati aggiunti in due tempi, in particolare durante il **"dry-hopping"**.

India Pale Ale: Amore Amaro

Con questa birra si entra nel mondo del luppolo in virtù di varietà di fiori, due americani, un inglese e un tedesco. Grazie alla qualità dei malti e all'uso di un lievito inglese, la base fruttata e il sapore di biscotto e caramello sono molto presenti.
Poi, molto rapidamente, gli aromi agrumati (pompelmo, arancia) e di frutti di bosco e gli aromi floreali prendono il sopravvento. Questo è il miglior esempio per dimostrare l'importanza di un **"Hop-gun"** e della luppolatura a freddo.
Cascade, Citra, East Kent Golding e Magnum… non resta che degustare questa IPA!

White Ipa: la leggerezza del luppolo

Una birra Blanche tipicamente belga. Torbida, a base di orzo e frumento maltato, offre una leggera amarezza degna di una IPA.
I luppoli Mosaic, Citra e Cascade le conferiscono una palette aromatica fruttata, con note di pompelmo e frutti esotici.

di Andrea Bizzosi

Bononia Marketing Service, Agenzia Generale specializzata nel settore beverage, ha concluso un importante accordo per la distribuzione in Italia di birre di uno storico birrificio ceco.

Kutná Hora è una cittadina della Boemia Centrale dal passato glorioso, lo testimoniano le chiese di Santa Barbara e di Nostra Signora di Sedlec che, assieme al centro storico, sono parte del patrimonio UNESCO dal 1995. Oltre a costituire il secondo centro culturale della regione dopo Praga, Kutná Hora fu anche importante centro minerario per l'estrazione dell'argento che diede slancio e vitalità all'intero complesso urbano sin dal XIII secolo.

Nel 1573, esaurito il periodo di prosperità legato allo sfruttamento minerario, una nobile famiglia del posto fondò il birrificio che poi, negli anni successivi, donò al comune… fu così che assunse il nome della città. Per lunghi secoli nella località di Lorec, in italiano Lorca, si è prodotta la birra di Kutná Hora e lo si è fatto con malti e luppoli regionali, con l'acqua di una sorgente attigua al birrificio ma soprattutto con la passione e la fierezza della comunità locale.

Il fortissimo legame tra la cittadinanza e la sua birreria, come bene comune, ha salvato la produzione negli anni della statalizzazione di tutte le imprese dell'allora Cecoslovacchia, ovvero dal 1953 al 1989, anno del crollo del muro di Berlino.

Nel 1993 il birrificio tornò dunque nelle mani del comune di Kutná Hora che tuttavia, a causa delle difficoltà finanziarie, non riuscì a farlo ripartire. Si rese a quel punto inevitabile la cessione ad una multinazionale: il gruppo Heineken ne entrò ufficialmente in possesso dal 2009.

Sono questi gli anni più bui per il birrificio, a noi italiani ricorda molto la storia della Birreria Pedavena. Anche in questo caso la speranza di veder ripartire la produzione fu stroncata dalla decisione del nuovo proprietario: cessare la produzione in loco per trasferire marchio e attrezzatura ad altro sito produttivo, lontano da lì, con conseguente smantellamento pezzo dopo pezzo della birreria e perdita di tutti i posti di lavoro. Come accaduto nel bellunese, dove ad Heineken subentrò Birra Castello, anche a Kutná Hora si fece fortunatamente avanti una società locale, la Czech Crown Brewery gruppo birrario con sede a Liberec che, supportato dalla comunità locale, riuscì a far valere la volontà comune di far ripartire la produzione nei locali dello storico birrificio di Kutná Hora.
Il sogno divenne dunque realtà nel 2016 quando, a seguito di un forte intervento finanziario del nuovo proprietario per aggiornare l'impiantistica e renderla all'avanguardia, venne finalmente ripresa la produzione secondo le secolari ricette birrarie di Kutná Hora, siglandone di fatto l'avvenuta resurrezione.

Oggi, a distanza di 9 anni, il birrificio è una consolidata realtà produttiva del territorio tant'è che nuovi orizzonti si affacciano sulle colline della cittadina boema: ulteriori e importanti investimenti dovrebbero portare nel giro di 5 anni alla ristrutturazione dell'intero complesso, con due alberghi, di cui uno di lusso, e un ristorante. Ma non è tutto!
Il nuovo slancio produttivo sta spingendo i prodotti della tradizione ceca anche oltre confine: le vicine Slovacchia, Polonia, Austria e Germania hanno rappresentato lo sbocco naturale per l'export ma è soprattutto all'Italia che il signor **Miloš Hrabák**, ***amministratore delegato di Kutná Hora***, guarda con fiducia per sviluppare ulteriormente le vendite. Da qui la decisione di affidare la distribuzione sul mercato italiano alla **Bononia Marketing Service**, Agenzia presente sul mercato horeca dal 1986, specializzata nella distribuzione tramite importatori diretti con zone affidate in esclusiva di marchi tedeschi consolidati come Dinkelacker, Schweiger e Arcobräu. Birrerie private a gestione familiare per prodotti di grande qualità, passione tradizione ed esperienza sono queste le parole d'ordine che guideranno Bononia nell'introduzione sul mercato italiano delle birre di Kutná Hora.

THERESIANER

25 anni di eccellenza brassicola italiana, *nata dalla visione di Martino Zanetti*

Theresianer, la cui lanterna di Trieste simboleggia un "porto sicuro" per gli estimatori della buona birra, rappresenta oggi un punto di riferimento nel panorama internazionale della birra di alta qualità. Quest'anno celebra con orgoglio il suo 25° anniversario, un traguardo significativo che affonda le radici nella lungimirante intuizione del suo fondatore, Martino Zanetti. Era il maggio del 2000 quando, a Nervesa della Battaglia, in provincia di Treviso, prendeva vita questo progetto ambizioso, animato dalla volontà di rinnovare la ricca tradizione birraria mitteleuropea presente a Trieste e di preservare la vitalità di una cultura secolare.

L'avventura Theresianer è iniziata con una visita all'Archivio di Stato di Trieste, dove in una nota della regina Maria Teresa d'Austria si accennava al fatto che, nel 1766, l'imperatrice concesse la licenza per l'apertura della prima birreria della città, nel Borgo Teresiano. Partito da questa idea, Martino Zanetti con alcuni validissimi collaboratori iniziò l'avventura.

Grazie alla sua visione imprenditoriale, Martino Zanetti ha saputo affidare lo sviluppo delle birre Theresianer all'abilità dei più esperti mastri birrai, con la ferma convinzione che la qualità nasca dalla selezione di materie prime d'eccellenza e prosegua nel rispetto rigoroso della migliore tradizione birraria. In Theresianer la parola d'ordine è "lenta maturazione" perché vengono rispettati i tempi della birrificazione naturale. Inoltre per le birre Theresianer vengono utilizzati ingredienti unici: acqua purissima, malto d'orzo e luppoli preziosi, lieviti selezionati.

Questo approccio di selezione unito a processi produttivi e organizzativi contemporanei e a una distribuzione mirata, hanno permesso a Theresianer di conquistare il palato degli appassionati, un successo costantemente avvalorato da prestigiosi riconoscimenti a livello internazionale. In questi 25 anni, Theresianer si è affermata come un'eccellenza nel panorama brassicolo italiano, con un percorso costellato di premi prestigiosi.

Ci sono voluti anni di duro lavoro studio e dedizione per arrivare all'eccellenza riconosciuta di Theresianer. Per Martino Zanetti come la pittura la birra è una creazione, i cui strumenti sono gli esseri umani. È il prodotto più delicato e difficile da realizzare. Grazie al lavoro di squadra e sotto la guida di un abile mastro Birraio Theresianer si è classificata prima alla New York International Beer Competition per tre anni consecutivi.

Le birre, dalle personalità distintive, hanno ottenuto riconoscimenti di assoluto rilievo nei più importanti concorsi internazionali e nazionali, tra cui il titolo di "Italy Brewery of the Year" e le Medaglie d'Oro per Premium Lager e Vienna al recente **New York International Beer Competition 2025,** la Medaglia d'Argento per Vienna al **Brussels Beer Challenge 2024,** a testimonianza della sua aderenza stilistica e del suo gusto inconfondibile. Inoltre si annovera il Premio Eccellenza del **Premio Cerevisia 2024** per Bock, la Medaglia d'Argento per Theresianer Premium Pils all'**European Beer Star 2023** e il recente Primo Premio Stili Birrai **Cerevisia 2025** per Premium Pils.
Questo palmarès, in continua crescita, testimonia la cura e la passione che il team Theresianer dedica alla creazione di birre uniche e caratterizzanti. Tra le referenze di punta che hanno contribuito al successo si annoverano la **Vienna**, elegante interpretazione dello stile a cui fa riferimento, e la **Premium Pils**, perfetta espressione della sua categoria, apprezzata per il suo equilibrio e la sua freschezza.
L'impegno di Theresianer per l'alta qualità si traduce anche nella **Certificazione Slow Brewing**, un prestigioso riconoscimento che attesta il gusto superiore della birra e l'etica rigorosa della sua produzione, con audit periodici che ne valutano il prodotto e il processo. Una certificazione che si rinnova costantemente, a garanzia di una produzione responsabile che rispetta i tempi naturali di maturazione e utilizza esclusivamente le migliori materie prime.
Nel corso degli anni, Theresianer ha saputo innovare, proponendo **birre in edizione limitata** che interpretano la tradizione delle birre stagionali, ed ha ampliato i propri orizzonti con **collaborazioni legate a figure di spicco e di prestigio della ristorazione italiana**, creando sinergie uniche tra alta cucina e birra di qualità.
Un ulteriore esempio di questa visione è rappresentato da **Theresianer Gin**, un distillato che unisce la consolidata tradizione birraia al gin, con il luppolo come ingrediente distintivo.

Theresianer è oggi un punto di riferimento nel panorama mondiale della birra di qualità. Un connubio tra tradizione e innovazione, un gusto unico riconosciuto e apprezzato dai palati più esigenti, nato dalla lungimiranza di Martino Zanetti, la cui opera ha contribuito in modo significativo alla vitalità dell'intero comparto brassicolo italiano.

THERESIANER
- BIRRA ITALIANA -
1766

25TH ANNIVERSARY

I'MSORRY

MISCELAZIONE IRRIVERENTE

È arrivata la rivoluzione: l'arte del cocktail diventa accessibile a tutti.

C'è un momento magico nell'aperitivo quando il sole cala e i primi sorsi di un cocktail ghiacciato accendono le serate italiane, quell'attimo di perfezione che ogni gestore di locale sogna di replicare, giorno dopo giorno, anche con il bancone sotto l'assedio di clienti sempre più esigenti. È da questa sfida quotidiana che nasce l'MSORRY, un'ironica ma intelligente risposta al dilemma che affligge i locali moderni: come conciliare precisione, qualità, velocità e semplicità.

Immaginate un venerdì sera d'estate, il termometro oltre i 30 °C, il locale traboccante di clienti assetati, molti drink da fare e il personale in affanno. Con l'MSORRY servire uno Spritz impeccabile, un profumatissimo Paloma o un Americano equilibrato diventa questione di secondi, senza compromessi sulla qualità. È la soluzione che cercano i chioschi affacciati sul mare dove il vento mescola i profumi del sale a quelli degli agrumi, i rifugi di montagna dove, dopo una giornata di trekking, un drink ghiacciato diventa ricompensa, i food truck urbani che trasformano un angolo di strada in un temporary bar d'autore, l'angolo open bar ad un matrimonio, nel giorno più bello per gli sposi dove tutto deve essere perfetto, al banco bar durante un concerto dove tra un coro e l'altro il Gin&Tonic è un salvavita.

La gamma proposta (**Spritz**, **Gin & Tonic**, **Gin & Lemon**, **Moscow Mule**, **Paloma** e **Americano**) nasce da una ricerca ossessiva delle materie prime: quel vermouth piemontese affinato in legno che dà struttura all'Americano abbinato ad un Bitter artigianale prodotto solo con botaniche esiccate, la tequila autenticamente messicana che anima il Paloma, le innumerevoli prove per produrre quella tonica perfetta per equilibrare un gin leggermente agrumato. Tutto questo racchiuso in un

sistema rivoluzionario che garantisce la stabilità dei cocktail per 45 giorni, eliminando sprechi e ansie: alla fine dell'evento c'è ancora qualche litro di Moscow Mule nel fusto? Nessun affanno: lo sganciate dall'impianto, pulite l'attacco e lo riutilizzate in un'altra serata o in un altro evento. I fusti possono essere usati in un qualsiasi impianto di spillatura: i prodotti usciranno così a temperature già molto basse impedendo l'eccessiva diluizione del ghiaccio nel bicchiere.

Station brandizzate e grandi bidoni ad "alto impatto visivo" sono stati prodotti per allestire un vibrante e colorato angolo l'MSORRY all'interno dei vostri eventi.
"*E i bicchieri per gli eventi li avete fatti?*" è la domanda che ogni professionista del settore potrebbe fare: ci sono, con il logo ben visibile e studiati appositamente per ottenere un servizio veloce e sempre preciso nelle dosi.

Da questa primavera il progetto I'MSORRY si è arricchito di due nuovi prodotti: una **Premium Dry Tonic** in comoda e coloratissima lattina da 150 ml (senza sprechi per il gin&tonic, 6,9 gr/lt zucchero, quassia e chinino le uniche botaniche utilizzate), che andrà ad esaltare il vostro gin preferito e la versione in **bottiglia da 1 lt dell'Americano** con una elegante ma immediatamente riconoscibile etichetta, con le istruzioni d'uso ben visibili per ottenere un prodotto equilibrato.

Dall'inizio di quest'anno la **distribuzione** a livello nazionale è affidata **ad Ales&Co.**, realtà bolognese che da vent'anni interpreta con passione le esigenze dell'Ho. Re.Ca. italiano: un partner che ha creduto immediatamente in questo progetto portando l'MSORRY in ogni angolo del Paese. Il mercato sta reagendo con entusiasmo a questo nuovo trend dei cocktail in fusto: secondo gli ultimi dati il segmento RTD premium cresce del 62% annuo, trainato proprio da queste soluzioni ibride che non richiedono compromessi.

Per i professionisti del settore il messaggio è chiaro: il futuro appartiene a chi saprà coniugare l'efficienza operativa con l'autenticità del gusto, una sfida che l'MSORRY ha già colto al volo.

I'MSORRY
MISCELAZIONE IRRIVERENTE

www.imsorrycocktails.com

RIFERIMENTI COMMERCIALI
www.alesandco.it
info@alesandco.it
051 97 78 19

SCARICA IL NOSTRO CATALOGO

di Daniela Morazzoni

VODKA

La vodka è come l'acqua, ma ubriaca è un modo di dire che fa un chiaro riferimento all'aspetto trasparente e incolore della vodka e al tempo stesso all'origine etimologica della parola, che ne rivela anche il territorio di nascita. Ho miscelato troppi concetti, quindi, andando per ordine, diamo per certo ciò che lo è: questo distillato nasce nell'Europa dell'Est, poi scopriremo chi se ne contende il diritto primigenio, e la parola deriva certamente da lingue slave, per la precisione dal russo voda o dal polacco woda, in entrambi i casi la traduzione è "acqua" …ed è proprio la limpidezza dell'acqua e della vodka che spiega la similitudine indicata nel modo di dire. Già, ma tra voda e vodka c'è un "ka" di troppo, un suffisso della lingua slava che, almeno nel caso della vodka, io considero più un vezzeggiativo che un diminutivo, perché non si vuole dire una cosa più piccola ma dare un senso di piacevolezza, oserei dire simpatia.

Disquisizione accademica, andiamo ai fatti: a chi attribuire la nascita della vodka? Il primo documento risale al 1405 ed è polacco, vi si parla di un'acqua (woda) con più di 50 gradi alcolici, ma, a distanza di 25 anni, un monaco russo crea la prima ricetta della voda, a partire dalla fermentazione del pane. Russa o polacca che sia la primogenitura, la questione è di lana caprina, ciò che conta sono, se ci sono, le differenze nella produzione e a chi si deve averla fatta conoscere in tutto il mondo. Di certo la prima volta che compare la parola vodka, non voda, è a metà del XVIII secolo, in un documento firmato da Caterina la Grande di Russia.

Sono soprattutto due eventi storici che hanno segnato la diffusione della vodka, la guerra di Napoleone Bonaparte contro lo zar Alessandro I nel 1812 e la Rivoluzione Russa del 1917. Nel primo caso furono i soldati della Grande Armée napoleonica, sconfitti soprattutto dal "Generale Inverno", che scoprirono nella vodka l'unico sollievo al gran freddo; nel secondo caso furono i fuggitivi dalla Russia, i cosiddetti "rifugiati bianchi", un'autentica diaspora in Europa e America del Nord, che fece conoscere il distillato e la sua ricetta.

Ed ora sfatiamo alcune convinzioni che ancora aleggiano in molti, cioè che la vodka si fa con le patate. A parte che le patate arrivano in Europa dopo la scoperta dell'America nel 1492, e già, come abbiamo detto, si produceva acqua molto alcolica in terre slave, che non era la vodka che oggi conosciamo, ma certamente non veniva prodotta con le patate. La vodka è un distillato che

può essere prodotto utilizzando grano, segale, mais o orzo, cioè cereali, ed anche patate, sia polpa che fecola. Qualunque sia la materia prima scelta, deve essere ricca di zuccheri o amidi che fermentano facilmente per produrre alcol. Vedremo poi come molte distillerie utilizzino ingredienti diversi per creare vodka con un gusto particolare, spesso identificativo del brand.

La vodka nasce da ingredienti "poveri" e non si arricchisce per invecchiamento in botti o per botaniche particolari, è "pura" come appare. Sono poche le regole da seguire per chi distilla la vodka, il grado alcolico non deve essere inferiore a 37.5%, se si vuole una vodka liscia deve essere neutra, solo aggiunta di acqua per ottenere il grado alcolico desiderato, e filtrata, gli aromi sono consentiti solo per la vodka aromatizzata, saranno gli aromi a dare sapore al distillato. La vodka liscia è la classica, le aromatizzate, "più moderne", oggi sono molto richieste. È lecito domandarsi, se oltre che trasparente e incolore la vodka, a questo punto, è anche insapore. Niente di più sbagliato, l'uso di un cereale o un altro, il mix di più cereali, caratterizza il suo "non sapore", tanto apprezzato nella mixology. Rubo le parole ad altri perché sono perfette per concludere: distillare il nulla e farlo piacere è un'arte che richiede maestria assoluta.

OPIFICIO BOTANICO

IL TORCHIO DISTRIBUZIONE

Nulla accade per caso e nulla è lasciato al caso. L'impresa, anche quella più azzardata è frutto di un progetto dal quale tutto nasce e dal quale tutte le storie hanno inizio, compresa questa. L'azienda campana nasce dalla fusione di due grandi eredità, quelle della **famiglia Giannini** amanti delle piante e del vino, Mauro è sempre alla ricerca di prodotti particolari, Oreste progetta il futuro con saggezza, e quella della famiglia Matarazzi prestati da decenni alla produzione di liquori, **Alessandro è un'alchimista.** Nei lori incontri i tre riscoprono vecchie ricette familiari e scambiano aneddoti dei loro padri le storie sono talmente simili che sembrano siano state scritte dalla stessa mano. Alessandro confida di aver ricevuto dal padre un lascito prezioso un Brandy del 1969 e Mauro è desideroso di realizzare prodotti con i frutti del giardino realizzato dal padre in Traversa della Fonte. Iniziano a sperimentare infusioni di botaniche campane, le alchimie sono entusiasmanti, Oreste esclama Caserta avrà un Opificio per la produzione di liquori **artigianali Botanici.**

GINARTE

La distilleria **Pallini** supporta la distribuzione in Italia di **due limited edition di Ginarte**, Premium Gin versatile e raffinato realizzato con botaniche toscane dall'allure internazionale. La prima è la **"Ginarte by Lissoni"**, a firma dell'architetto e designer Piero Lissoni, che trasmette l'identità di un gin come una vera e propria esperienza estetica, sensoriale e culturale.

La seconda, invece, è un invito all'esplorazione del mondo: ogni esemplare di **Ginarte Travel Edition**, disponibile solo nei duty free degli aeroporti, riporta lateralmente una delle sei sezioni del mappamondo che, se ricomposto allineando le bottiglie, dà l'idea del viaggio.

GARAGE GIN

Nasce dalla visione creativa di ***Garage Nardini***, il laboratorio sperimentale della storica Distilleria Nardini, un ***London Dry*** di altissima qualità, dal profilo sensoriale fresco, persistente e di grande carattere. Garage Gin è il frutto di un savoir-faire che affonda le radici in oltre due secoli di storia, reinterpretato con spirito contemporaneo e uno sguardo proiettato al futuro della miscelazione. Questo Gin nasce non per seguire una tendenza, ma per costruirne una, quella dell'eccellenza trasparente, della filiera controllata, della ***distillazione consapevole***. Non è un gin nato a tavolino, ma nel cuore della **Distilleria Nardini**, un luogo reale, meticoloso, dove il pensiero si fa alambicco e la sperimentazione si fonde con il rigore. Garage Gin è un gin che parla attraverso i suoi ingredienti - **botaniche straordinarie e del territorio come melissa e verbena -** e attraverso la scelta di produrre in casa, secondo un metodo autentico e senza scorciatoie.

ALKKEMIST VODKA

Il brand spagnolo **Alkkemist**, noto per aver rivoluzionato il mondo della distillazione con il suo gin basato sui cicli lunari, amplia la propria gamma con il lancio di **Alkkemist Vodka**, novità che arriva in Italia grazie ad OnestiGroup. Alkkemist Vodka è distillata esclusivamente al chiaro di luna, in precise notti di luna piena, è prodotta con grani mediterranei accuratamente selezionati, distillati 4 volte in alambicco di rame tradizionale, per garantire una purezza assoluta e una morbidezza inconfondibile. Durante la distillazione finale, viene infusa con una raffinata selezione di botaniche mediterranee come olive nere, scorza di bergamotto, limone, rosmarino, coriandolo e timo, che le conferiscono una personalità fresca e delicata, mantenendo al tempo stesso un profilo neutro, ideale per la **mixology contemporanea**.

BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

15–17 FEBBRAIO 2026

FIERA DI RIMINI

TOGETHER WITH

YYY MIXOLOGY ATTRACTION

BB TECH EXPO

beerandfoodattraction.it
mixologyattraction.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

ITA
madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI

AssoBirra
italgrob
UB UNIONBIRRAI
PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

IN CONTEMPORANEA CON

International HoReCa meeting
Congress • B2B • Parade

DIVENTA ESPOSITORE

Un Sorso di Leggenda:

SIBÌ BAR trasforma la mixology in esperienza d'autore

C'è un luogo in Sardegna dove il sole accarezza i pini marittimi e la brezza marina si fonde con il profumo della macchia mediterranea. È qui, tra gli scenari incantati del Forte Village, nell'elegante area delle Piscine intitolata Baia delle Palme, che ha preso vita un sogno: **SIBÌ BAR**, il nuovo tempio della mixology.

Ma questa non è solo la storia di un bar. È un racconto di visioni audaci e di passioni che diventano realtà. Rino Mini, imprenditore geniale e spirito inquieto dell'innovazione, già conosciuto in tutto il mondo grazie a marchi iconici come l'acqua Galvanina, ha voluto fare di più. Con **SIBÌ**, marchio del gruppo Tinny, ha trasformato un semplice sorso in un'esperienza, un brindisi in un rituale.

Immagina di sederti su un'elegante poltrona vista mare. Il bicchiere arriva, brilla alla luce calda del tramonto. All'interno non c'è un semplice drink: c'è la storia di un territorio, la poesia di un'acqua leggendaria, l'arte di mani esperte che hanno saputo scegliere solo il meglio della natura.

Perché **SIBÌ** non è solo un nome, è un invito a un viaggio sensoriale che comincia dalla sorgente incontaminata del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Da lì sgorga l'**Acqua Oligominerale Naturale Sibilla**, pura, leggera, dal sapore quasi mistico, capace di esaltare ogni ingrediente che incontra.
Ed è qui che la magia prende forma. I mixer biologici **Sibì Mythology**, i tè purissimi e infusi con delicatezza in Acqua Oligominerale Sibilla, le spremute naturali senza zuccheri ag-

Rino Mini al centro con i figli Alessandro e Carlotta

giunti: ogni creazione porta con sé il gusto autentico della frutta e della verdura maturata al sole, colta solo al giusto grado di dolcezza. Ogni aroma, spezia o erba è scelto con un'attenzione quasi religiosa. Ogni foglia di tè racconta di giardini lontani in Asia e Sudafrica, dove mani pazienti la raccolgono e la affidano a un lento rituale d'infusione.

È l'intuizione di Rino Mini, imprenditore lungimirante e figura storica del settore delle acque minerali, a dettare il ritmo del progetto Sibì BAR. Un uomo che ha fatto dialogare con eleganza due mondi distanti - Europa e Stati Uniti - che ha saputo interpretare le esigenze dei due mercati, fondendo estetica e sostanza in un'unica proposta raffinata.

Ed ecco esplodere in un mix di sapori la purezza dell'acqua, la selezione di ingredienti naturali per le bibite biologiche, sino a spingersi nella cura quasi maniacale del dettaglio estetico. Le bottiglie, le lattine e soprattutto le etichette, sono concepite come piccole opere grafiche capaci di evocare mondi raffinati e atmosfere contemporanee. Motivi sottili, tonalità eleganti, lettering che unisce modernità e tradizione danno vita a un packaging che cattura lo sguardo prima ancora del gusto. Una grafica studiata per raccontare il legame con la natura, ma anche per proiettare il brand in un contesto di lifestyle internazionale.

Questa attenzione alla bellezza esteriore non è fine a se stessa: accompagna e completa la qualità intrinseca del prodotto. Le bibite biologiche della linea Sibì - dai tè freddi ai succhi di

frutta, dai mixer alle toniche come la celebre "Indian" – sono espressione di un "savoir faire" che sa combinare leggerezza e persistenza aromatica, perfette per la mixology o da gustare pure e sono state riconosciute tra i migliori nel loro segmento per l'equilibrio tra sapore agrumato, chinino e note floreali. Tutto questo fuso nel rigore nei processi produttivi, l'uso di tecnologie di imbottigliamento avanzate e i controlli serrati che garantiscono uno standard altissimo.

Il risultato? Una linea di prodotti che non ha eguali, che parla di etica, di terra e di rispetto, ma soprattutto di piacere. Non stupisce che i migliori bartender e barmaid del mondo ne siano già conquistati, facendone la nuova frontiera del bere internazionale.

Al **SIBÌ BAR** del Forte Village tutto questo diventa spettacolo. Ogni drink è un piccolo capolavoro, un racconto liquido che danza tra gusto e leggerezza. Qui si brinda alla bellezza che la vita può avere quando si sceglie di nutrirla con ciò che è genuino e straordinario.
E come in ogni leggenda che si rispetti, c'è un tocco di mistero. Si dice che nell'aria del **SIBÌ BAR** si avverta un'energia speciale, quasi fosse sospesa tra mare e cielo, tra sogno e realtà. È forse questa la forza del mito: trasformare un momento qualunque in un ricordo che resta inciso nel cuore.

Con l'inaugurazione di questo spazio esclusivo, Rino Mini scrive un nuovo, affascinante capitolo nel libro dell'hospitality del lusso. **SIBÌ BAR** non è solo una destinazione, è un'esperienza da vivere con tutti i sensi, un tempio dove si celebra la qualità, la sostenibilità e la gioia di stare insieme, nella cornice di uno dei luoghi più belli del mondo.

Chi cerca l'eccellenza sa già dove trovarla. **SIBÌ BAR, Forte Village. Qui il mito è servito, e tu ne sei parte.**

di Roberta Ottavi

Estate con birre della Franconia

Da sempre l'estate è la stagione in cui i consumi di birra salgono, anche se il divario tra estate e inverno non è più quello di venti anni fa. Sappiamo bene che l'italiano vive la birra come bevanda da pasto, anche se non per questo rinuncia ad una fresca birra per l'aperitivo, per ristorarsi dopo uno sport o per il piacere di bere in compagnia.

Birra Mönchshof ci ha guidato a conoscere due locali, in Lombardia e nel Trentino, che ci hanno permesso di capire i modelli di consumo di quelle regioni.

Il primo locale che abbiamo intervistato è il **Biergarten Mönchshof Ristorante Pizzeria**, in Località Fratte 53 a Pergine Valsugana, provincia di Trento. Qui abbiamo parlato con Roberto che, con il fratello Gianluca, ha rilevato nel 2022 un locale ultraventennale reimpostandone l'offerta. Oggi il Biergarten è anche ristorante, con piatti trentini, tirolesi, bavaresi,

e pizzeria, direi ottima, per l'impasto maturato 72 ore e per la qualità degli ingredienti di farcitura, non solo per la straordinarietà della proposta del giovedì della vera pizza napoletana, con il cornicione.

Ma, come ci dice il nome, c'è la birra... e che birra! ***Mönchshof***, declinata in specialità della Franconia: ***Kellerbier, Original***, ***Bockbier***, ***Hell***, ***Schwarzbierl*** più la ***Kapuziner Weissbier***.

Chiediamo a Roberto in questa stagione quali sono le più richieste. *Sicuramente*, ci risponde, *la Original, una pils molto gradita anche come aperitivo, la Hell, piace molto alle donne, e poi la Weiss, la birra estiva per eccellenza*.
Con i suoi 200 posti e uno spazio all'aperto invidiabile, il Biergarten Mönchshof è un'attrattiva in tutte le stagioni e le sue birre sono ottime compagne del buon cibo proposto.

Salendo sopra Trento, ci ritroviamo in Alto Adige e qui non possiamo non citare tre rifugi alpini… e chi ama veramente la montagna sa che qui si deve dimenticare di arrivare in automobile, ma dopo una faticosa salita tra le Dolomiti altoatesine ci si può permettere una birra che si presti perfettamente a reintegrare le riserve di energia. E così che, tra le eccezionali offerte del **Rifugio Sasso Piatto** (*Plattkofel*), del **Rifugio Bolzano** (*Schlernhaus*) e del **Rifugio Alpe di Tires** (*Tierser Alpl*), trova posto la ***Kapuziner Alkoholfrei***, una Weissbier che rinfresca, apporta preziose vitamine e, con sole 85 kcal per bottiglia, è una specialità brassicola davvero poco calorica.

L'ultima tappa ci ha portato in pianura, a San Paolo d'Argon, provincia di Bergamo, dove in via Bergamo 28 si trova il **Mönchshof Bierhaus Brace & Pizza**. Il locale nasce nel '99 e Ronny, con la sua famiglia, l'ha rilevato nel 2015 ma la vera impronta del cambiamento nasce nel 2019 con l'arrivo di 2 tank da Kulmbach, 500 litri di ***Edelherb***, la Pils della Franconia dal gusto inconfondibile che, ci conferma Ronny, *è la più richiesta anche in estate*; con soddisfazione, aggiunge, di *essere la prima birreria ad avere i tank del birrificio di Kulmbach*, oltre alle specialità alla spina ***Mönchshof Kellerbier***, ***Mönchshof Bockbier*** e ***Kapuziner Weissbier***. Proprio questa selezione ha determinato il cambiamento del nome in Mönchshof

Bierhaus, a cui si è aggiunto Brace & Pizza per la ampliata offerta gastronomica, il più possibile home made, ad esempio gli hamburger con il pane fatto in casa e la carne di manzo macinato fresco. Alla brace è strepitoso il Galletto e, fra le tante pizze, ci ha colpito la Betty con la Mortadella Favola Gran Riserva, a completare un'offerta godibile anche in estate nel plateatico antistante l'ingresso. E, sorpresa sorpresa, Ronny dispone di un rimorchio per feste private o aziendali in grado di offrire birra Mönchshof e hamburger… bravo!

Nasce l'IGA Day

Il **5 ottobre** 2025 debutterà ufficialmente l'**International IGA Day**, la giornata internazionale dedicata a uno degli stili più innovativi e identitari del panorama brassicolo: l'**Italian Grape Ale**. Uno stile ibrido, aromatico, sorprendente - dove la birra incontra l'uva, e da quell'incontro nasce una nuova categoria del gusto. Nata a Maracalagonis (CA) nel 2006 grazie a Nicola Perra, Birrificio Barley, la Italian Grape Ale è una birra artigianale che integra uva, mosto fresco o vinacce nella produzione. Un ponte liquido tra vino e birra, tra fermentazione e fermentazione.

Riconosciuta nel **2015 dal BJCP** (Beer Judge Certification Program) e ufficialmente inserita il **5 ottobre 2020** tra gli stili sostenuti dall'**EBCU** (European Beer Consumers Union), la IGA ha ora la sua giornata ufficiale. A pensarci **Simone Massenza**, alias "The TASTE Hunter", beer-taster, giudice internazionale, narratore di storie fermentate e instancabile cercatore di Stili.
Il **5 ottobre**, birrifici, pub, enoteche, appassionati e curiosi sono invitati a celebrare lo stile IGA con degustazioni, eventi, pairing e - perché no - qualche brindisi fuori dagli schemi. Segui l'hashtag **#IGADay** e celebra lo stile che non ti aspettavi: dalle versioni con Moscato a quelle con Sangiovese, dal corpo secco ai profumi di frutta rossa… le IGA sono tante quante le uve del nostro territorio.

Kutnohorska Birra,
la nostra originale di Lorca

BONONIA MARKETING SERVICE s.r.l.

PIVOVAR KUTNÁ HORA U Lorce 11, 28401 – Kutná Hora 1 - Repubblica Ceca

AGENZIA GENERALE PER L'ITALIA **Bononia Marketing Service S.r.l.**
Via Martiri della Libertà, 24/A - 35010 Vigonza (PD)
www.**bononiamarketing**.it **bononia.marketing**@live.it
ANDREA 347 5467925 **MATTEO** 349 3767751

Premio Cerevisia 2025

Sono **39 le etichette premiate** come migliori birre artigianali italiane dal **Premio Cerevisia 2025**, il più autorevole riconoscimento nazionale dedicato alla brassicultura di qualità. A produrle sono **27 birrifici**, selezionati tra 140 birre finaliste provenienti da 16 regioni italiane. La proclamazione ufficiale è avvenuta martedì 17 giugno, durante la **cerimonia svoltasi al Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria**.

Giunto alla sua **dodicesima edizione**, il Premio Cerevisia è l'unico concorso brassicolo italiano promosso **esclusivamente da enti pubblici**, senza sponsor commerciali o influenze private. I giudizi vengono espressi da una **giuria scientifica indipendente**, con procedure anonime e trasparenti, coordinate dal **CERB – Centro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra** dell'Università di Perugia.

Il premio alla birra migliore d'Italia

Il **Premio Eccellenza**, riservato alla birra artigianale con il punteggio più alto in assoluto, è stato assegnato a **"Gorilla Barley Wine"** dei **Mastri Birrai Umbri**. L'Umbria, regione ospitante, si è aggiudicata in tutto **sei riconoscimenti**, confermando una qualità produttiva in costante crescita.

I **Premi territoriali**, destinati alle birre che rappresentano al meglio la produzione per macro-area geografica, sono andati a:

- **Nord Italia**: *Brenta Brau Vienna* – Birrificio Val Rendena (**Trentino-Alto Adige**)
- **Centro Italia**: *Buffalo Circus* – Fabbrica della Birra Perugia (**Umbria**)
- **Sud e Isole**: *Porter* – Birra Puddu (**Sardegna**)

Il **Premio Immagine**, che valorizza originalità e qualità grafica dell'etichetta, è stato attribuito a:

- *Birra Montecassino* – Birrificio Montecassino (**Lazio**)

A questi si aggiungono **34 premi per stile brassicolo**, assegnati alle birre che si sono distinte nelle rispettive categorie di riferimento. Vedi https://www.premiocerevisia.com/

A consegnare i riconoscimenti sono stati **Giorgio Mencaroni**, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, **Andrea Bagnolini**, direttore generale di **Assobirra**, **Paolo Fantozzi**, presidente del comitato tecnico-scientifico, **Ombretta Marconi**, direttrice del **CERB**, **Mauro Bacinelli**, dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Umbria. **Francesca Marchini**, assessora del Comune di Deruta, ha ricordato con commozione che uno dei premi porta il nome del sindaco Alvaro Verbena, tra i primi a credere in Cerevisia … *Deruta ha saputo unire la tradizione ceramica al mondo brassicolo*, le sue parole.

Il **Premio Cerevisia** si conferma così punto di riferimento per chi, nella birra artigianale, vede non solo passione e artigianato, ma **cultura, impresa e territorio**.

Torna a Ferrara dal 28 al 31 agosto l'unico festival d'Oltremanica dedicato alle birre britanniche, giunto alla 12ma edizione. Con in più una finestra sull'Est Europa

Si scaldano i motori per Acido Acida 2025

di Chiara Andreola

Appuntamento fisso del fine estate ferrarese, torna anche quest'anno Acido Acida, l'unico festival al di fuori del Regno Unito dedicato alle birre britanniche, che animerà il chiostro di Santa Maria della Consolazione da giovedì 28 a domenica 31 agosto. Come da tradizione, per quanto lo "zoccolo duro" dell'offerta birraria sia incentrato appunto su Inghilterra e dintorni, non mancheranno gli ospiti sia italiani che di altre nazioni.

Per il Regno Unito saranno presenti una trentina di birrifici. Tra le "chicche" del 2025 c'è da segnalare "**Little Earth Project**", primo birrificio a produrre fermentazioni miste in UK nelle campagne del Suffolk; la bottaia "**Terra Tempo**" del Surrey, dove Lee ha portato il suo personale approccio al sour maturato tra Brasile e Portogallo; e "**Scatterlings**", bottaia specializzata in fermentazioni miste e progetto parallelo del birraio Brett di "Two Flints", nata in un'azienda agricola del Surrey.

In quanto agli ospiti extra UK, una quindicina, "*quest'anno apriamo una finestra sull'est Europa* – spiega l'ideatore del festival, Davide Franchini -. *Tra gli altri avremo ospiti dalla Repubblica Ceca "**Zichovec**", dalla Romania "**Hop Hooligans**", e dalla Bulgaria "**Sofia Electric**", tutte realtà conosciute personalmente recandoci nei rispettivi Paesi tra febbraio e aprile. Spostandoci invece in Olanda avremo **Bakkum**, una blendery non "commerciale" con sede a Den Haag, che fa piccolissime produzioni; mentre dalla Svizzera avremo **Chien Bleu**, bottaia di Ginevra per la prima volta in Italia, con creazioni uniche. Avremo ad esempio la Kamouraska, blend di una saison e di una luppolata con aggiunta di sakè e fecce di Chardonnay; o la Saison Riesling, blend di Saison con Riesling d'Alsazia*".

Consolidata anche la sezione di ospiti italiani, con **Antica Contea**, **Lost Road Brewing Company** e **Liquida**; nonché la sidreria, guidata da Marco Manfrini; l'area gastronomia

con le specialità culinarie preparate dalla Contrada Santo Spirito; mentre novità del 2025 sarà una sezione dedicata ai vini naturali. Sempre ricco anche il programma musicale: l'inaugurazione sarà affidata ad Andy Smith - per anni dj dei Portishead, e grande contributore al loro successo -, per passare venerdì a La Banda Loska, sabato ai Gaznevada, e domenica agli Strike e Social Six.

L'ingresso al chiostro è libero, con acquisto di birre e specialità gastronomiche a gettone; è possibile acquistarli sia sul posto che online a prezzi scontati (link sulla pagina Fb di Acido Acida) o presso il pub Il Molo di Ferrara a partire dall'11 agosto. Acido Acida aspetta quindi gli appassionati al chiostro di Santa Maria della Consolazione (via Mortara 98, Ferrara) dalle 18 a mezzanotte di giovedì 28 agosto, e da mezzogiorno a mezzanotte da venerdì 29 a domenica 31 agosto.

Tutte le informazioni e la lista completa dei birrifici presenti sono disponibili sul sito *ilmoloferrara.it* e sulla pagina *Facebook di Acido Acida*; oppure scrivendo a *ilmololive@libero.it*, o telefonando al 320 2174940.

XII BIRRA DEI DODICI APOSTOLI

Torna l'unico evento che fonde la maestria di **dodici illustri birrai** per una **nobile causa.**

VENERDÌ **3 OTTOBRE**
CENA DI APERTURA

SERATA SPECIALE DI INCONTRO CON I MASTRI BIRRAI

SABATO **4 OTTOBRE**
IL "GIORNO DELLA COTTA"

CENA CONVIVIALE IN COMPAGNIA DEI "DODICI APOSTOLI"

DOMENICA **5 OTTOBRE**
RELAX E CONDIVISIONE IN BARCA, A BELLAGIO (CO) CON BIRRAI E AMANTI DELLA BUONA BIRRA

Eventi a **numero chiuso**: prenota al +39 334 7009829

Cascina Don Guanella - Piazza Rosè, 3 **-** Valmadrera (Lecco)

Il ricavato sarà **interamente devoluto ai progetti sociali** di Cascina Don Guanella.

GRANDA, FRUTTI ROSSI E AGRUMI NELLE BIRRE DELL'ESTATE

Viola, esplosiva, unica: tre parole per descrivere la nuova birra dell'estate di Granda. **Scarlet O' Sour** è una birra che si fa notare prima ancora di essere assaggiata. Il suo color porpora richiama subito l'idea di una passeggiata tra rovi estivi, quando i frutti di bosco maturi macchiano le dita e l'aria profuma di sole.
Nata dalla collaborazione con ***Wild Raccoon***, realtà artigianale friulana, è una *modern sour* che gioca con il gusto e la sorpresa. L'acidità tipica dello stile sour è bilanciata da una morbida dolcezza e dalla rotondità del lattosio, mentre lamponi e mirtilli - veri, in purea - regalano un'esplosione succosa e dissetante. In bocca è leggera ma piena, rinfrescante ma intensa, e lascia una scia vivace che invita a un secondo sorso. Perfetta per l'estate: quando il caldo chiama qualcosa di fresco, fruttato, e un po' fuori dagli schemi.

C'è poi la **Southern Tang**, una birra che sa di sole e di freschezza. Una *Sour IPA* (5.5%) dorata e brillante, dal corpo morbido e dissetante, che unisce aromi agrumati a un tocco balsamico inatteso, dovuto all'uso di un luppolo sperimentale fornito da Yakima Chieft appositamente per questa birra. L'acidità piacevole incontra un'amarezza delicata in un equilibrio che sorprende sorso dopo sorso. Perfetta per chi ama birre leggere, frizzanti e dal carattere deciso ma mai invadente. Una collaborazione nata tra le colline piemontesi e i paesaggi olandesi dove, ad Haarlem ha sede ***Jopen***, che racconta l'incontro tra due anime creative del panorama craft internazionale.

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

LOW DA BIRRA DELL'EREMO

È la birra dell'estate, una *IPA* dal basso contenuto alcolico 2,5%vol, con il carattere e la struttura di una IPA moderna. **Low** è prodotta con 100% malto Pilsner, la luppolatura viene condotta grazie all'utilizzo di Citra, Mosaic e Sabro, mentre viene fatta fermentare attraverso un lievito californiano neutro. Per la sua produzione non viene utilizzato nessun ausilio enzimatico o lievito poco attenuante, tipico per la creazione delle birre low alcohol. Low si presenta di color giallo paglierino con schiuma bianca. Al naso l'aroma è intenso e regala sensazioni di frutta a pasta gialla, pesca e albicocca con sensazioni esotiche che si integrano alla perfezione. In bocca è scorrevole con un amaro deciso e ben strutturato. Il corpo è delicato ma mai assente e sorregge l'impalcatura amaricante senza mai ingabbiarla. Low è una birra dal basso tenore alcolico che conserva tutte le qualità e le caratteristiche delle India Pale Ale che hanno permesso la rivoluzione del mondo craft.

DA BIRRA PASTURANA: FILO SPINATO MAIBOCK

Presentata in anteprima in occasione di Arte Birra, la manifestazione dedicata alla birra artigianale a Pasturana (AL), la **Filo Spinato Maibock** è una versione estiva della più conosciuta e classica Bock, dalla quale deriva. Leggermente più secca e luppolata, si caratterizza per la bevuta più facile e piacevole, nonostante la gradazione alcolica abbastanza alta, 6,9% vol.

Filo Spinato Maibock è una birra dal colore oro intenso, caratterizzata da una schiuma persistente. Entra in bocca con una nota morbida, che evolve in un finale più secco e leggermente amaro.

Questa nuova creazione si abbina perfettamente a formaggi e piatti di carne.

BIRRIFICIO WAR CON YOU LOOK SOBER

Questa "*sembri sobrio*" è una *Extra Hoppy Ale* di 4.5% vol., una *session IPA* d'ispirazione belga, dal profilo moderno e carattere deciso. Corpo leggero, finale secco, amaro pulito e persistente. Prodotta con malti belgi di qualità superiore by @dingemansmalt. Luppolatura a caldo e dry hopping con Mittelfrüh, Styrian Golding e Styrian Wolf per un profilo aromatico stratificato: fruttato (frutta a nocciolo e agrumi), erbaceo e floreale. Fermentazione primaria con ceppo Belgian Ardennes (Saccharomyces cerevisiae), che apporta esteri eleganti e un finale pulito. Rifermentata in lattina secondo tradizione per garantire naturale carbonazione e massima integrità aromatica. **You look sober** è un tributo tecnico e sensoriale alla scuola belga in chiave contemporanea. ***Curiosità***: la grafica della lattina raffigura un bagno… ma c'è un colpo di scena, lo specchio è davvero uno specchio!

FRÄNK YOU DI 50&50

L'ultima data alla luce dal birrificio di Varese è una *Rauch Bier*, nata dopo un viaggio nel tardo autunno in Franconia: **Fränk You** è un ricordo dorato di fumo e silenzi, ispirata ai camini accesi di Bamberga. Di colore ramato brillante, al naso offre sentori eleganti di affumicato, crosta di pane e miele d'acacia.

Scorrevole e bilanciata, con i suoi 5.3% vol., danza sul palato con una vena di fumo maltata e un finale secco che non stanca.
Non una replica, ma un tributo: una rivisitazione, tra rispetto e provocazione a chi ci ha insegnato a bere bene.

B&S 25th ANNIVERSARY

Vivil'online

redazione@birraandsound.it - www.birraandsound.it

IL GIUGNO DI WILD RACCOON

Un mese impegnativo per il birrificio friulano, un susseguirsi di produzioni... e mentre scriviamo il mese non è ancora finito!
Kopernik was a woman, una collaborazione con ***Browar Funky Fluid*** per creare una *double NEIPA* succosa, ribelle e fuori controllo. I luppoli HBC 1019 e Citra la spingono oltre, tra frutta tropicale, cocco cremoso e agrumi radiosi. È un risveglio liquido in un mondo nuovo, dove le regole si riscrivono a ogni sorso. Seduce, scuote, scava in profondità.
Beyond Infinity, una *Session IPA* che ti porta oltre i confini del gusto: Idaho 7, Citra e Mosaic si uniscono in un salto intergalattico tra aromi di macedonia fresca, scorza di limone e mango maturo. Un piccolo sorso, un salto nel gusto!
My advice to you, in collaborazione con ***Galaxy Beer Shop***, è un buon consiglio: una *AIPA* vecchio stile, ruvida e irriverente. Una birra "nostalgica"? si, è evidente dalle note di biscotto, resina, pino e agrumi.
Purpose of life, una *Helles* chiara e luminosa, che profuma di pane appena sfornato e sogni che mettono le gambe in spalla. Luppolatura delicatamente speziata, corpo snello, anima inquieta. Scorre lieve, ma lascia domande dolcissime.

T.ITA DI BIRRONE

Tra le ultime birre "sfornate" nella sempre vivacissima casa Birrone c'è la T.ITA, definita come "*Italian Lager*", la cui peculiarità è quella di aggiungere al già sperimentato concetto di filiera italiana - ossia orzo e luppolo interamente coltivati in Italia, e nel caso specifico da coltivazioni di proprietà - quello di luppolo italiano. Parliamo del "***nuova genetica F1***", ultima genetica selezionata tra quelle sviluppate da Italian Hops, e coltivato nei luppoleti del Birrone nel modenese.
Nel complesso si tratta di una Lager che vuole essere semplice e pulita, a beneficio della facilità di beva. All'aroma predomina la componente erbacea, con note anche di fieno, sopra ai profumi di cereale grezzo; molto snella a livello di corpo, con i sapori di pane che non arrivano a "riempire" il palato, chiude in prima battuta secca e netta. Ma riserva poi un ritorno discretamente lungo, e quasi "a sorpresa", di un amaro sempre sui toni erbacei. Facile a bersi sì, dunque, ma non "scontata", nella misura in cui conserva comunque i propri tratti distintivi.

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 **@PARTESA** **@PARTESAOFFICIAL**

Jonathan

l'eccellenza funzionale per la logistica beverage

Truck Welt presenta *Jonathan*, la nuova linea di allestimenti nata per rispondere alle esigenze più evolute del trasporto beverage. Un sistema ingegneristico raffinato e funzionale, dove ogni dettaglio è progettato per aumentare l'efficienza, garantire la sicurezza e valorizzare l'identità del cliente.
Il nome *Jonathan*, ispirato al romanzo *Jonathan Livingston Seagull*, racchiude una filosofia: il coraggio di superare i limiti e puntare all'eccellenza. L'apertura ad ala dei veicoli, oltre a rappresentare visivamente il volo, semplifica e velocizza tutte le operazioni di carico e scarico, proteggendo l'operatore e le merci in ogni condizione climatica. Un gesto quotidiano, che diventa iconico.

Tecnologia e identità: radici solide, visione ambiziosa

Nato in Alto Adige, il progetto *Jonathan* fonde l'approccio artigianale del territorio con la precisione della scuola ingegneristica tedesca. Ogni allestimento è sviluppato con materiali selezionati, tecnologie funzionali e un design che esprime solidità ed eleganza. Il risultato è un veicolo robusto, duraturo e capace di comunicare professionalità in ogni dettaglio.

Un posizionamento chiaro su quattro valori

Jonathan non è un semplice prodotto, ma una posizione strategica costruita su quattro pilastri:

– **Precisione e affidabilità**
Stabilità e sicurezza in ogni fase produttiva

– **Design tecnologico**
Estetica e funzionalità in equilibrio

– **Efficienza e performance**
Riduzione dei tempi operativi

– **Innovazione funzionale**
Soluzioni pratiche per bisogni concreti

EFFICIENZA REALE, BELLEZZA CONCRETA

Ogni modello nasce da uno studio mirato sulle dinamiche operative del beverage. Jonathan migliora la logistica, riduce i tempi e semplifica il lavoro. La modularità e gli optional disponibili lo rendono adatto a qualsiasi tipo di carico: birre artigianali, vini, soft drink, acque minerali. Tutto è pensato per proteggere il prodotto, mantenerlo alla giusta temperatura e garantire una consegna impeccabile.

UN VEICOLO CHE COMUNICA IDENTITÀ

Jonathan non è solo un allestimento funzionale, ma anche un veicolo di comunicazione visiva. L'estetica curata, le proporzioni armoniche e l'apertura ad ala lo rendono immediatamente riconoscibile. Ogni dettaglio rafforza l'immagine dell'azienda che lo sceglie, valorizzando qualità e affidabilità.

IL SUPPORTO DI UN PARTNER ESPERTO

Grazie all'approccio consulenziale di Truck Welt, ogni progetto è seguito dalla definizione delle specifiche alla consegna finale. L'ascolto attivo e la competenza tecnica del team garantiscono soluzioni su misura, durevoli e in linea con l'evoluzione delle esigenze logistiche.

Una gamma su misura: Basic, Plus, Pro

La linea Jonathan è disponibile in tre versioni:

– Jonathan Basic
Essenziale e rapido: aperture manuali, possibilità di avere tetto alza-abbassa, compatibilità con europallet, optional funzionali

– Jonathan Plus
Maggiore capacità, aperture facilitate, antifurto integrato

– Jonathan Pro
Aperture automatiche, controllo da remoto, fino a 13,6 m: ideale per flotte strutturate

UNIT, il banco frigo dove la fine si trasforma in un nuovo inizio: il manifesto circolare di EPTA

Il settore della refrigerazione commerciale è a un bivio: da un lato, il **modello lineare** – produzione, utilizzo, smaltimento – mostra evidenti limiti in termini di sostenibilità ambientale e dall'altro, **quello circolare** si sta sempre più imponendo come concreta alternativa per ottimizzare le prestazioni ambientali delle soluzioni immesse sul mercato e prolungarne la vita utile, all'insegna dell'efficienza. In questo contesto, **Epta** – *Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale* – presenta **UNIT**, il **primo banco frigorifero** a marchio **Iarp completamente progettato e industrializzato** secondo i **principi della circolarità**.

"Per decenni, i produttori di arredi refrigerati si sono concentrati nel potenziare l'attrattività dell'offerta dei Retailer e, di conseguenza, la customer experience; ora, però, il comparto si trova ad affrontare un ***radicale cambio di paradigma***", affer-

ma **Francesco Mastrapasqua**, **Institutional Affairs Manager di Epta** che conclude: "*Epta ha scelto di agire in anticipo, adottando una visione industriale ispirata all'economia circolare, che traduce già oggi i futuri requisiti europei di circolarità in soluzioni reali*".

Vero e proprio manifesto circolare di **Epta**, **UNIT** è il banco frigorifero dove la **fine** si trasforma in un **nuovo inizio**, superando una logica produttiva e di consumo ormai datata. In linea con il *purpose* aziendale - "**Preserving our planet with conscious innovation. Together**." – Epta propone un nuovo modello che abbraccia l'intero ciclo di vita del prodotto, sintetizzato nell'imperativo strategico 'Use Better, Use Longer, Use Again'.

Dall'obsolescenza alla durabilità: Use Better, Use Longer, Use Again.

Epta guida la transizione dall'obsolescenza alla durabilità secondo tre chiare linee guida: **Use Better** significa **potenziare l'efficienza** delle soluzioni attraverso tecnologie evolute, come la telesorveglianza e la gestione energetica da remoto,

tramite sensori e IoT, al fine di **garantire prestazioni elevate** e costanti nel tempo. **Use Longer** punta a **massimizzare la longevità delle attrezzature** attraverso un'accurata selezione dei materiali e una progettazione orientata alla riparabilità e alla sostituzione modulare dei componenti**.** Infine, **Use Again**, valorizza il fine vita delle soluzioni Epta con il **recupero** e **rigenerazione delle singole unità** per un nuovo utilizzo o per essere reimmesse in cicli produttivi successivi.

Norman Sarabelli, **Product Marketing Manager del brand Iarp**, dichiara: "*UNIT, industrializzato per la prima volta, incarna l'**approccio 'from cradle to grave'**, dalla culla alla tomba, dove modularità, riciclabilità dei materiali ed efficienza energetica si combinano, all'insegna delle **4R**: **Reuse**, **Repair**, **Recondition**, **Recycle**. Ogni sua caratteristica è infatti studiata per far sì che la soluzione possa evolvere nel tempo, rinnovarsi e continuare a creare valore lungo tutto il suo ciclo di vita, virtualmente all'infinito*".

UNIT, ***counter* refrigerato** per il **segmento Food&Beverage,** è infatti il risultato di una **strategia di progettazione modulare**, basata sul principio del **Design for Disassembly**. Ogni componente, compreso il compressore, è concepito per essere facilmente accessibile e sostituibile, grazie a un sistema a cassette e maniglie che semplificano l'estrazione delle unità e lo smontaggio e montaggio. Queste operazioni sono rese più semplici anche da una riduzione significativa del numero degli elementi. Ne è un chiaro esempio l'utilizzo di un unico componente con doppia funzione strutturale, impiegato sia come coperchio sia come base, perfettamente intercambiabili. Tale configurazione consente in caso di guasti o obsolescenza di singole parti di ripristinarle, riducendo tempi di fermo e costi operativi.

UNIT si distingue anche per l'**impiego di materiali sostenibili e ad alta riciclabilità**, scelti per minimizzare l'impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita. Il suo rivestimento isolante, ad esempio, non utilizza schiume sintetiche, ma sughero naturale e biodegradabile al 100%. A questo si affianca l'utilizzo di plastiche di origine riciclata, a garanzia di resistenza, durabilità e facilità di lavorazione a fine vita.

Infine, **UNIT** si caratterizza per una **refrigerazione completamente naturale**, basata sull' **isobutano R600a**, un idrocarburo che combina elevate *performance* frigorifere con un impatto ambientale minimo, grazie a valori ODP e GWP rispettivamente pari a zero e a tre.

Con **UNIT**, **Epta** segna un **primo**, **concreto traguardo** nella realizzazione di **soluzioni sempre più allineate ai principi dell'economia circolare**, ponendo le basi per un **ecosistema industriale** capace di **coniugare sostenibilità**, **efficienza** e **innovazione**. Una visione che non si limita a un singolo prodotto, ma che si estende all'intero *portfolio* del Gruppo, comprese le soluzioni destinate al mondo Retail, grazie a un impegno costante nella ricerca di materiali alternativi, tecnologie intelligenti e processi rigenerativi.
Il percorso è già tracciato e sarà al centro della scena nell'edizione di **Euroshop 2026**, dove Epta condividerà i prossimi sviluppi della sua strategia circolare.

Anthony Martin's CRAFT BEER SELECTION

INTERNATIONAL BEER CHALLENGE
SUPREME CHAMPION BREWER 2024

Scoprire i nostri birrifici e distillerie

E.R.: Anthony R. Martin • chaussée de Charleroi 591 • 1410 Waterloo • Belgium I SG011XXIV

ANTHONYMARTIN.BE
FINEST CRAFT BEER
BREWERS SINCE 1702

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

Con D.M. dell'11 marzo 2025, la Pinsa Romana è stata ufficialmente inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, PAT, del Lazio. Un traguardo che, per l'azienda Di Marco, rappresenta molto più di una certificazione: è l'attestazione di un percorso identitario, culturale e imprenditoriale capace di rivoluzionare il mondo della panificazione moderna.

La Pinsa Romana

Corrado Di Marco è l'uomo a cui **si deve la nascita della Pinsa Romana**, un prodotto unico nel suo genere, frutto di studio, ricerca e passione. Era il 2001 quando, in un piccolo laboratorio alle porte di Roma, Di Marco unì competenze tecniche, cultura della panificazione e spirito innovativo per dar vita a un impasto completamente nuovo, leggero, digeribile, fragrante. Era nata la Pinsa Romana: un'idea radicale che ha anticipato i tempi, conquistando in pochi anni chef, pizzaioli e consumatori di ogni continente.

Oggi, dopo 24 anni dalla sua invenzione, il **Ministero delle Politiche Agricole la include nei PAT del Lazio**, riconoscendola ufficialmente espressione, oltre che dell'inventiva, dell'ingegno e del processo di evoluzione socioeconomico delle collettività territoriali italiane, anche delle tradizioni e della cultura delle regioni. La **Pinsa Romana**, con le sue radici storiche reinterpretate in chiave contemporanea, incarna pienamente questi valori. Questo traguardo riafferma l'impegno costante dell'azienda verso **l'eccellenza, la ricerca e la valorizzazione del patrimonio agroalimentare del Paese**, in dialogo con l'innovazione e la sostenibilità.

"*L'ingresso della Pinsa Romana tra i PAT non è per noi un punto di arrivo, ma una nuova partenza, che ci spinge a continuare a custodire con orgoglio l'identità di un prodotto che è, oggi più che mai,* ***simbolo di tradizione, creatività e italianità"*** ha dichiarato Alberto Di Marco, AD dell'azienda "*Questo riconoscimento è motivo di profondo orgoglio e insieme un tributo indelebile alla* ***visione pionieristica di Corrado Di Marco****, alla sua capacità di reinterpretare la tradizione con uno sguardo rivolto al futuro, creando un prodotto autenticamente nuovo, oggi imitato da operatori in ogni parte del mondo ma nato da un'idea originale, tutta italiana.*"

La Pinsa Romana non è solo un prodotto: è un'invenzione. È il simbolo di come il sapere artigianale possa incontrare l'innovazione, generando eccellenza.

dal 1980
Svevi
Specialità Alimentari

Oktoberfest

NO PROBLEM... CON I PRODOTTI AUTENTICI BAVARESI!

AFFIDATI A SVEVI PER ORGANIZZARE LA FESTA DELLA BIRRA PERFETTA!

DA 45 ANNI IMPORTIAMO DISTRIBUIAMO E PRODUCIAMO SPECIALITÀ ALIMENTARI UNICHE

PIATTI RAPIDI E GUSTOSI. CONSEGNE ESPRESSE.
SERVIZIO GRAFICA & FOOD COST
MA SOPRATTUTTO TANTA
ESPERIENZA!

PER ULTERIORI INFORMAZIONI
CONTATTARE:

TEL +39 050804683 INFO@SVEVI.COM

VIA DEL MORIGLIONE 10 - 56019 VECCHIANO (PI)

di Marcella Fucile

Insalate fuori dai soliti schemi

L'arrivo dell'estate porta la voglia di piatti freschi, cosa di meglio di frutta e verdura? È tempo di insalate! Non solo vegetali ma anche proteine magre come pollo grigliato, tacchino, tonno, salmone, uova sode… e via dicendo. Servono anche grassi sani, olio Evo per eccellenza ma anche avocado, frutta secca, semi, ricchi di acidi grassi omega-3. E poi le insalate devono presentarsi appetitose grazie a tanti colori. E se volessimo un'insalata non consueta? Ci pensa **Demetra** ad offrirvi i giusti ingredienti per trasformare una "banale" insalata in un fresco piatto da chef.

Exotic salad

Ingredienti per 4 persone: Tonno Yellowfin a Trancetti in Olio di Oliva Demetra, Peperoni Cruschi Demetra, Gomasio Wiberg, Pistacchi Sgusciati Wiberg, Mix Colorato di Fiori delle Alpi Wiberg, Condimento al Frutto della Passione Wiberg, songino, rucola, avocado, mango, papaia, dragonfruit.

Creare sulla base del piatto un letto di rucola e songino, adagiare sopra la frutta e i trancetti di tonno. Completare la preparazione con i semi di gomasio, pistacchi, fiori di fiordaliso e i peperoni cruschi spezzati. Abbinare la salsa al frutto della passione.

Insalatina di seppia con verdurine, ciliegini secchi e gomasio

Ingredienti per 4 persone: 500g seppia, 200g Giardiniera Rustica in Agrodolce Demetra, 80g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole Demetra, 20g Gomasio Wiberg, q.b. Olio Extra Vergine di Oliva Demetra.

Tagliare la seppia a listarelle e cuocerle in padella con olio extravergine per pochi minuti. Insaporire con il gomasio e condire con le verdure in agrodolce tagliate a listarelle. Servire in un piatto nero per creare un contrasto di colori e guarnire con i ciliegini secchi.

Insalata di carne piemontese con funghi porcini olio e pepe

Ingredienti per 4 porzioni: 400g carne piemontese a tocchetti, 20 Porcini Tagliati a Metà in Olio d'Oliva Demetra, 100g insalata di misticanza, q.b. Olio Extra Vergine di Oliva Demetra, q.b. Pepe Arlecchino Tritato Wiberg.

In un piatto disporre la misticanza con i tocchetti di carne e i porcini. Condire con olio e pepe e servire.

PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

TAGLIA,
FARCISCI,
RICHIUDI.

LE MIGLIORI CREME DEMETRA PRONTE ALL'USO
IN UN INNOVATIVO ED ESCLUSIVO PACKAGING
NATE PER ISPIRARE CHEF E PIZZAIOLI.

Crema Asparagi

Crema Tartufata Chiara

Crema Carciofi

Crema 4 Formaggi

Crema Gorgonzola DOP

Crema Friarielli

Crema Tartufata Toscana Scura

DEMETRA

demetrafood.it

SCOPRI DI PIÙ

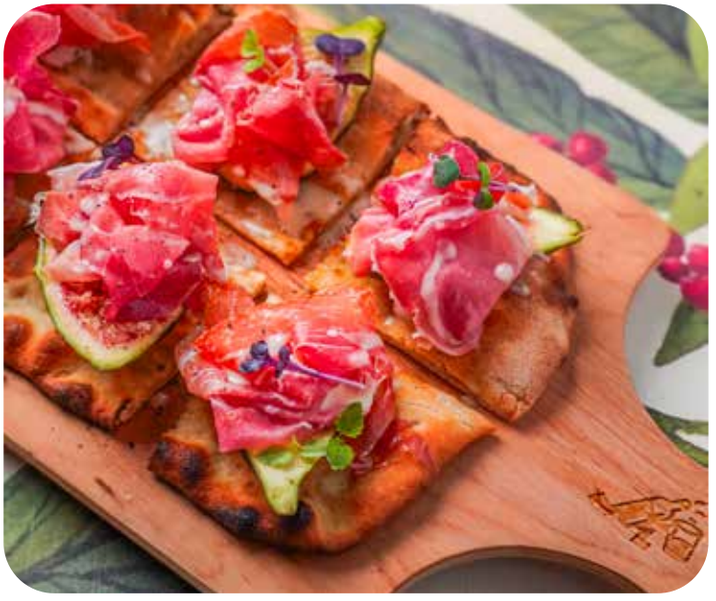
INCONTRI DI GUSTO:
il senza glutine tra esigenza, cultura e opportunità

di Sergio Mastrofilippo

Incontrarsi a tavola è da sempre un rito sociale che unisce, racconta e crea connessioni. Ma cosa accade quando le esigenze alimentari rischiano di escludere qualcuno dal piacere della convivialità? Il crescente interesse verso i prodotti senza glutine sta cambiando profondamente l'approccio della ristorazione moderna, ponendo nuove sfide ma anche grandi opportunità. La richiesta di opzioni gluten free non è più soltanto legata alla celiachia, ma rappresenta un cambiamento culturale che investe l'intero settore: oggi mangiare fuori casa, per chi ha esigenze specifiche, deve essere un gesto di libertà e non di rinuncia.

Un mercato in crescita, una domanda consapevole

Secondo l'Associazione Italiana Celiachia (AIC), i celiaci diagnosticati in Italia sono oltre 250.000, ma si stima che i consumatori potenzialmente interessati al senza glutine superino i 6 milioni. Un trend confermato anche dalla ristorazione: il 34% dei locali italiani propone almeno un piatto gluten free, mentre il 21% ha investito in formazione per gestire correttamente allergeni e contaminazioni (dati FIPE 2024). Questi numeri raccontano un cambiamento strutturale: il cliente non cerca più solo l'alternativa, ma un'esperienza gastronomica completa e sicura, in grado di integrare gusto, salute e attenzione.



Servizio, organizzazione e valore del dettaglio

Proporre un'offerta senza glutine di qualità significa costruire un servizio basato su formazione, organizzazione e trasparenza. Servono spazi e utensili dedicati, procedure chiare, fornitori certificati e personale competente. Ma serve soprattutto consapevolezza: togliere il glutine non basta, bisogna offrire piatti creativi, appetitosi, serviti in un contesto rassicurante. È così che il gluten free diventa una leva di fidelizzazione, un elemento distintivo per i locali che scelgono di fare della qualità un valore condiviso. Non si tratta più di assecondare una moda, ma di rispondere a una richiesta reale con professionalità e passione.

Un'esperienza inclusiva che crea relazione

L'incontro in un locale oggi va oltre il semplice pasto: è un'esperienza che deve accogliere tutti, senza distinzioni. Il gluten free, in questo senso, diventa simbolo di un'ospitalità evoluta, dove ogni cliente si sente parte della stessa tavola. Chi investe in questo approccio non solo amplia la propria clientela, ma valorizza il ruolo sociale e culturale della ristorazione. Perché la vera eccellenza non sta solo nel piatto, ma nella capacità di creare connessioni autentiche. Il gusto dell'incontro, in fondo, non conosce confini: basta saperli riconoscere e superare con competenza, empatia e visione.

AL BELLO DELLA VITA.

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

Benediktiner
Weissbräu

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

Premio d'onore federale per birre di eccellenza: uno sguardo ottimista verso il futuro.

Il birrificio Ustersbacher premiato a Berlino

Anche nel 2025 le birre Ustersbacher hanno conquistato risultati eccezionali nei test di qualità della **DLG** (**Società agricola tedesca**), ottenendo i massimi punteggi in categorie come gusto, schiuma e conservabilità. Per questi risultati, il birrificio ha ricevuto il **prestigioso Premio d'onore federale**. La cerimonia di premiazione si è tenuta il 20 maggio 2025 nella capitale tedesca, Berlino.

La medaglia e il certificato sono stati consegnati da ***Alois Rainer***, recentemente nominato ***Ministro federale dell'agricoltura***, a **Stephanie** e **Luis Schmid**.
In quell'occasione, si è rinnovato l'incontro con ***Thomas Burkhardt***, responsabile del settore bevande presso la DLG, il quale ha sottolineato l'importanza costante dei controlli di qualità nel settore alimentare. Ha anche ribadito che la DLG rappresenta test neutrali e affidabili - un valore fondamentale in un'epoca in cui anche prodotti discutibili vengono promossi da influencer.

Come da tradizione, il team Ustersbacher ha approfittato della visita per esplorare la città, scegliendo quest'anno il ***Futurium***, inaugurato nel 2019 e oggi tra i cinque musei più visitati di Berlino.

Questo spazio propone e discute scenari futuri, con una mostra permanente dedicata alla trilogia "*Uomo, Natura e Tecnologia*" - un ambito perfettamente in linea con la filosofia della Ustersbacher.
Il tema centrale del 2025, "*Tesori del futuro*", ha colpito nel segno: si tratta dell'utilizzo sostenibile delle risorse - una priorità assoluta per il birrificio. La direttrice Stephanie Schmid afferma: *Dobbiamo trovare modi sempre più intelligenti per riutilizzare ciò che resta dalla produzione della birra - come i residui di cereali, i lieviti in eccesso o anche le etichette rimosse - ad esempio per produrre energia alternativa*.

Una strada che Ustersbacher percorre già da decenni, con l'ambizione di riuscire un giorno a coprire completamente il proprio fabbisogno energetico nella propria sede. *Non si può fare tutto in un giorno*, aggiunge Luis Schmid, attualmente studente di ingegneria della birra a Weihenstephan, *ma è fondamentale impostare la rotta fin da subito*.

Alla fine della giornata è emerso ancora una volta: Berlino merita sempre una visita. E il Premio d'onore federale è una magnifica conferma per tutti gli amanti della birra: le specialità Ustersbacher sono tra le migliori birre della Germania.

Citazione del Ministro federale dell'agricoltura Alois Rainer: *Con cura, impegno e grandi aspettative nascono prodotti di altissima qualità. La qualità di un prodotto dipende in larga misura dall'atteggiamento con cui viene realizzato. La birra fa parte*

della nostra vita quotidiana: rappresenta piacere e convivialità.
Collegando la regione alle persone, assumendosi responsabilità per la natura e l'ambiente, si dimostra che anche in un settore tradizionale come quello della birra, la sostenibilità è al centro dell'attenzione.

Premiato con il Bundesehrenpreis, il massimo riconoscimento del settore, il birrificio Ustersbacher è un modello da seguire: interpreta il mestiere birraio con eccellenza, utilizza impianti moderni e agisce con consapevolezza ambientale, contribuendo così al futuro solido del settore alimentare tedesco.

Citazione del presidente della DLG Hubertus Paetow: *Ustersbacher è sinonimo di qualità superiore, gusto e piacere, prodotto da un'azienda efficiente e flessibile. Un uso responsabile delle risorse è oggi un fattore fondamentale.*
Alla prova di qualità della DLG per la birra, competizione a cui hanno partecipato circa 130 birrifici tedeschi con circa 700 birre, il birrificio Ustersbach ha ottenuto uno dei migliori risultati complessivi tra tutti i partecipanti.

Distilleria Nardini acquisisce Domenis 1898

Valori profondi, rispetto per le proprie radici e una visione chiara sul futuro: è questo lo spirito che unisce **Nardini, la più antica distilleria d'Italia fondata nel 1779**, e **Domenis 1898**, storica distilleria friulana conosciuta per la qualità dei suoi distillati e per un'identità autentica e ben radicata nel territorio.

Da questa comunanza nasce un'operazione strategica che segna un nuovo passo nel percorso di crescita di Distilleria Nardini, volto a rafforzare la presenza nel segmento premium e a valorizzare ulteriormente la cultura della grappa di eccellenza. Domenis 1898 entra a far parte del gruppo con il proprio portafoglio prodotti e il suo marchio distintivo, contribuendo a completare l'offerta di Distilleria Nardini con una proposta coerente, credibile e fortemente identitaria. In particolare, l'acquisizione consente di ampliare l'offerta rivolta al consumatore di fascia alta attraverso un marchio di grande valore come Storica Nera, prodotto simbolo di Domenis, conosciuto e apprezzato per la sua qualità e riconoscibilità.

L'acquisizione si fonda su un principio chiaro: valorizzare Domenis senza snaturarne l'identità. La produzione resterà infatti a Cividale del Friuli, nel rispetto delle radici territoriali e delle tecniche tradizionali, a partire dall'uso esclusivo di vinaccia friulana e dell'impianto a caldaiette. Distilleria Nardini accompagnerà questo percorso con investimenti mirati per rendere lo stabilimento ancora più efficiente e sostenibile, garantendo continuità, qualità produttiva e l'impiego di manodopera locale. Allo stesso tempo, l'operazione permetterà di rafforzare la presenza del gruppo nel canale on trade, storicamente presidiato da Domenis, attivando sinergie organizzative capaci di generare valore.

Con questa operazione, Distilleria Nardini conferma il proprio impegno a promuovere un modello di crescita fondato sulla qualità, sulla tradizione e su un legame profondo con i territori, afferma Michele Viscidi Amministratore Delegato di Distilleria Nardini.
Per la nostra famiglia, la grappa è prima di tutto una scelta di vita. L'ingresso di Domenis 1898 rafforza ciò che da sempre consideriamo essenziale: la produzione, la cultura del distillato e l'impegno a portare avanti una tradizione di qualità. Queste le parole di Angelo Nardini, Presidente di Nardini Holding.

Distilleria Nardini

La storia della famiglia Nardini è sinonimo di passione, amore per il proprio territorio e qualità. È la storia della più antica distilleria d'Italia nata nel 1779 all'ingresso del Ponte Vecchio a Bassano del Grappa e frutto del lavoro della famiglia Nardini. Una vita dedicata ad esaltare il proprio territorio, culla di un prodotto prezioso ancora oggi, dopo due secoli. Oggi è la 7ª generazione a portare avanti la tradizione familiare e a diffondere la cultura di un'icona italiana nel mondo.

AUTENTICA.
FRESCA.
PURA.
HB PURE.

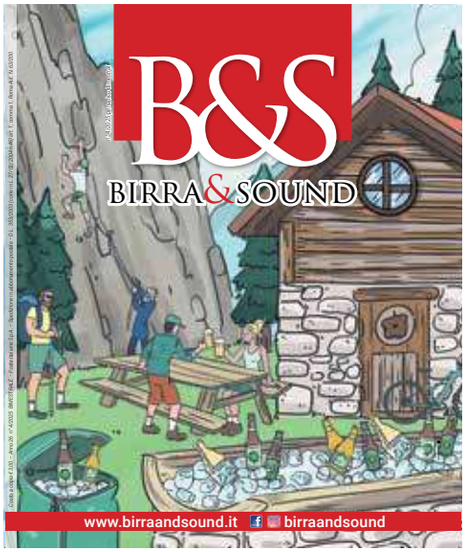
Che la festa inizi…

SOLO PER HORECA

HB
MÜNCHEN

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

Consulente per Centro Sud Italia: Luciano Supino
Tel.: +39 335 311 258
supinoluciano.sl@gmail.com



Anno 26 n°4 - 2025
Periodico Bimestrale

Direttore responsabile
Paolo Tosti

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

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

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

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

Inserzionisti Pubblicitari n° 4/2025

Alpentrans ..... Pag 56
www.alpentrans.com
Ayinger ..... Pag III
www.ayinger.de
Birra Amarcord ..... Pag 11
www.amarcord.it
Birra Forst ..... Pag IV
www.birraforst.it
Birra Viola ..... Pag 63
www.birraviola.it
Birra&Sound Web ..... Pag 65
www.birraandsound.it
Birrificio del Ducato ..... Pag 7
www.birrificiodelducato.it
Birrificio Mezzopasso ..... Pag 58
www.birramezzopasso.it
Bitburger Benediktiner ..... Pag 79
www.bitburger-international.it
Bjorne Beer ..... Pag 12
www.bjorneitalia.com
Blat Vodka ..... Pag 48
info@deliriumdrinks.com
Bononia ..... Pag 57
www.bononiamarketing.it
Brau Union - Zipfer ..... Pag 15
export@brauunion.com
Cerve ..... Pag 24
www.animacerve.it
Demetra ..... Pag 77
www.demetrafood.it
Eastside ..... Pag 59
www.eastsidebrewing.it
Eichbaum Privatbrauerei - Apostel ..... Pag 27
Tel. 06.59876467
Enterprise ..... Pag 23
ufficio@enterprisesrl.it
Flötzinger ..... Pag 6
andrea.dalessandro@floetzinger.de
Ganter ..... Pag 4
www.ganteritalia.it
Globo Beverage ..... Pag 74
Tel. +39 340 8975748
Haacht ..... Pag 5
www.haacht.com
HB München - Pure ..... Pag 83
supinoluciano.sl@gmail.com
IEG - Beer&Food Attraction ..... Pag 51
www.beerandfoodattraction.it
I'MSORRY ..... Pag 47
www.imsorrycocktails.com
John Martin ..... Pag 73
Tel. +39 (035) 41 24 171
Krombacher ..... Pag 39
www.krombacher.com
Kuhbacher ..... Pag 70
www.kuhbacher.com
Leikeim ..... Pag 10
www.leikeim.de
Maisel's & Friends ..... Pag 19
www.maiselandfrineds.com
Mutinelli Weltenburger ..... Pag 8
www.mutinelli.it
Mutinelli Bischofshof ..... Pag 71
www.mutinelli.it
Opificio Botanico ..... Pag 49
www.opificiobotanico.com
Partesa ..... Pag 67
www.partesa.it
QBA ..... Pag 9
www.qualitybeeracademy.it
Svevi ..... Pag 75
Tel. +39 050 804683
Tebs Draft ..... Pag 21
www.tebsdraft.com
Tinny - Sibì ..... Pag II
www.sibillawaters.com
Truck Welt ..... Pag 13
www.truck-welt.com
Ustersbacher ..... Pag 81
www.ustersbacher.com
XII Apostoli - Don Guanella ..... Pag 60
Tel. +39 334 7009829

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

Scanziona 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:
amministrazione@birraandsound.it

Ayinger Bier
Privatbrauerei seit 1878

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

FINEST BEER SELECTION
BY MEININGER & DOEMENS

GOLD 2024 FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

Concours International de LYON OR GOLD

ASIA BEER CHALLENGE 2024 DOUBLE GOLD

ASIA BEER CHALLENGE 2024 GOLD

WORLD BEER CUP GOLD AWARD

WORLD BEER AWARDS

FORST 0,0%
Citrus & Herbs
FRESCHEZZA PER NATURA

0,0% ALCOOL. 100% FORST.

NATURAL AROMA

GRAPEFRUIT TASTE

NEW

Fresca, aromatica e sorprendente.
Una birra 0,0% alcool nata dall'incontro
tra l'aroma naturale agrumato e l'estratto di erbe.

Disponibile presso i grossisti di Birra FORST.

SPEZIALBIER-BRAUEREI FORST BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

| BIRRA UFFICIALE FISI

www.forst.it