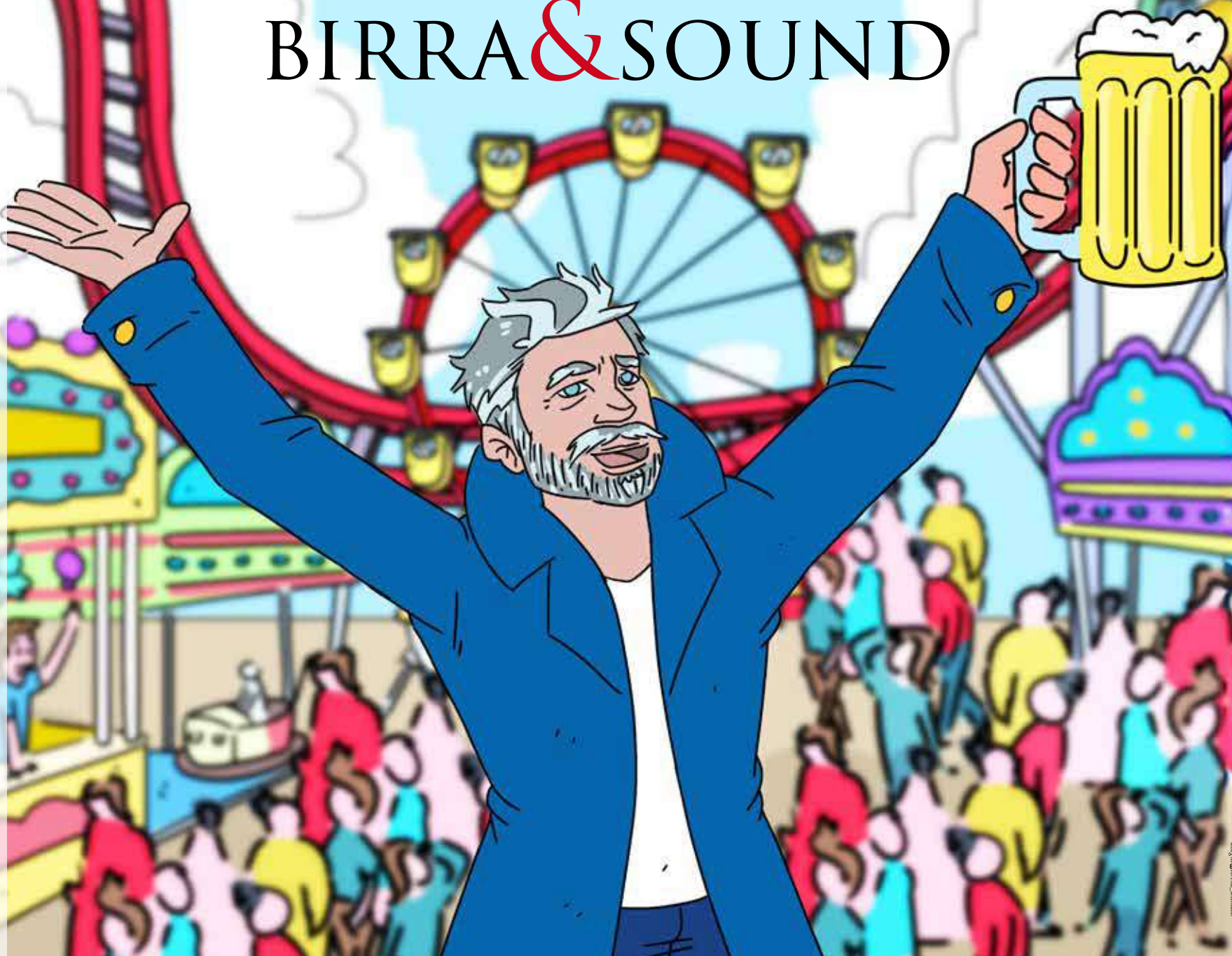


n° 5/2025 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



www.birraandsound.it



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

WINTER BEER 2025

Tutta l'essenza dell'inverno

E anche quest'anno è arrivata la nuova Winter Beer. Ad annunciarla, un curioso orso bruno che ci ricorda quanto l'inverno sappia essere speciale.



B&S

TENDENZE AUTUNNO INVERNO 2025-26

Q

uesto numero della rivista segna la fine dell'estate e la chiusura dei locali all'aperto, riparte la stagione autunno-inverno e, come per la moda, ci chiediamo quali saranno le tendenze. Aggiornarsi per un gestore horeca, leggendo i report di noti istituti di indagine, non è semplice, un po' per la complessità della materia, un po' per lo strapotere di neologismi inglesi - tipo *zebra stripping* per dire alternanza bevuta alcolica e analcolica nella stessa serata - talvolta perché contraddittori tra loro. Atteniamoci a ciò che certamente piace oggi al consumatore. È più attento al benessere, quindi vuole cibi con ingredienti naturali, del territorio, coltivati o allevati nel rispetto dell'ambiente; in tempi di incertezze cerca sapori familiari, quindi piatti della tradizione, ricette della nonna... una cucina non salutista ma salutare.

E se innoviamo, facciamo in cucina non con piatti astrusi, occhio, non ho detto Artusi, ma con strumenti che migliorino l'efficienza. La vera innovazione nei locali è la digitalizzazione della gestione. Nel beverage sembra che bere "NoLo" sia il trend, ho già espresso qualche dubbio in merito, ma se così fosse eviteremmo l'*early drinking*, uso precoce di alcolici fra i giovanissimi. L'aperitivo è più di una tendenza, è una realtà, i cocktail piacciono, anche analcolici, ma ciò che fa tendenza per i barman è rompere le regole delle ricette classiche. La birra, meno gradi son graditi, è sempre più in abbinamento al cibo; di tendenza sarà il ritorno allo "shandy", birra chiara e leggera con bibita analcolica: pils e limonata in Germania, Radler, lager e gazzosa in Francia, Panaché, "birra e gazzosa" in Italia, in Spagna Clara con limón, in Inghilterra, i contadini nell'800 chiamavano Shandygaff una ale, meglio bitter ale, con tonica al limone. Che il futuro ritorni al passato?



SOMMARIO



12 BACK

- **Meteor:** Brasserie Familiare e Indipendente dal 1640
- **Shepherd Neame**, nel Kent il più antico birrificio della Gran Bretagna



16 INCONTRI

- **OKTOBERFEST:** Festa e sapori bavaresi

18 FESTE

- **Oktoberfest** a Monaco con **HB München**
- Un **Oktoberfest** targato HB München alla **Fiera Internazionale di Cagliari**

26 FIERE

- **Beer&Food Attraction** torna dal 15 al 17 Febbraio 2026

28 ANNIVERSARY

- 30 anni di **Celtic Druid** a Bologna

30 EVENTI

- 755 anni di tradizione brassicola per la **Privatbrauerei Hirt**

34 TENDENZE

- **Acqua Sibilla:** Tra le vette dei Monti Sibillini, l'acqua che nasce dalla leggenda

38 MERCATO

- **Partesa** fotografa l'estate del Fuori Casa

40 IT

- **Alpentrans Logistic:** "Non vendiamo birra. Ottimizziamo il tuo business!"

42 DISTRIBUZIONE

- **Comunian Vini:** cinquant'anni di storia, con lo sguardo al futuro

46 LOCALI

- A Torrion Quartara di Novara: **Gunther Stube** e birra **Ganter**
- **Demu's Stube** a Valeggio sul Mincio (MN) con le birre **Mönchshof**

50 ON THE ROAD

- Birra, cibo e il Centro Italia da scoprire con **Bitburger**

54 IN VETRINA

- Riflettori su **Maisel & Friends**
- **San Geminiano Italia:** Knott Spirits, il nodo tra passato e futuro
- **Anima Cerve:** il vetro che racconta la birra
- In visita al **Birrificio Meckatzer**



64 DEGUSTAZIONE

- **Exhibition beer&food** al **Celtic Oak** di Cerrina Monferrato (AL)

66 DISTILLATI

- **Vodka** nel mondo
- **Provami!**

74 BIRRE ARTIGIANALI

- **Spigolature**
- **Dentro la Cotta**
- **Birrificio Agricolo b2o**

84 MARKETING

- **Chouffe** cambia look, ma resta fedele al suo gusto autentico

86 ATTREZZATURE

- **BEYOND INNOVATION CON UNIT:** il manifesto circolare del gruppo **IArp**

88 DALLA CUCINA

- La cucina fusion incontra l'Italia: quando la tradizione viaggia
- Con **Demetra** il mondo in un piatto
- **Street Food Americano** ... un gioco da ragazzi con **Svevi**

94 OSSERVATORIO

- A **Hofbräuhaus Traunstein** premio per la crescita e la visione imprenditoriale

Beer(r) different with B&S!

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

Mr. Beer!

È A TUA DISPOSIZIONE!!

Richiedi tutte le info a redazione@birraandsound.it

Le Avventure di Mr. Beer!



AMARILLO WILD PUB A TORINO

Nel cuore di San Salvario, a Torino, c'è un locale che colpisce subito chi ama la birra fatta bene: l'**Amarillo Wild Pub**, in Largo Saluzzo. Il nome non è casuale: "Amarillo" è un luppolo americano noto per i suoi aromi agrumati e floreali, molto usato nelle IPA. Un chiaro indizio che qui la birra è una cosa seria.

Entrare all'Amarillo è come entrare in un mondo a parte: legno grezzo, pareti scure, luci calde e un'atmosfera che unisce lo stile rustico a quello un po' "selvaggio" dei pub americani e nordici. Il bancone è il cuore del locale, con una selezione curata di birre artigianali, italiane e straniere: IPA, stout, blande, lager... ce n'è per tutti. E ogni birra viene raccontata dal personale con competenza e passione.

Anche la cucina è all'altezza: burger succosi, onion rings, nachos, ali di pollo, verdure fritte e altri comfort food pensati per accompagnare la birra. Il "Wild Burger" è tra i più amati, ma ogni panino ha un tocco personale, tra spezie e affumicature.

La clientela è varia: c'è chi guarda la partita, chi si rilassa dopo il lavoro, chi cena in compagnia. Il clima è informale e accogliente, con eventi e serate a tema.

Prezzi accessibili, atmosfera accogliente e un'attenzione reale alla birra: l'Amarillo Wild Pub è la dimostrazione che anche a Torino si può trovare un posto dove bere bene e sentirsi a casa.





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

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

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



birrekiem.com

Oberschönenfelder
\$



... un dono
celeste !

IVARIO PRO: LO SPAZIO INCONTRA LA FUNZIONALITÀ

Una progettazione intelligente della cucina è fondamentale per il successo di qualsiasi attività di ristorazione. Ottimizzare gli spazi, ridurre al minimo le distanze e rendere più efficienti i processi è una sfida quotidiana, soprattutto quando lo spazio è limitato o si vuole integrare un nuovo sistema di cottura in una cucina già esistente.

La risposta arriva da iVario Pro, il sistema multifunzione di **Rational** con i suoi quattro diversi formati che consentono la preparazione dai 30 ai 500 coperti. *iVario può sostituire numerosi sistemi di cottura convenzionali come fornelli, friggitrici e pentole a pressione, permettendo così un **notevole risparmio di spazio***, afferma **Marco Iozzolino**, National Corporate Chef di Rational Italia.

L'installazione può essere personalizzata in base alla disposizione della cucina, agli impianti esistenti e ai flussi di lavoro. I modelli più piccoli possono essere installati su piano di lavoro, su blocchi cottura o su elementi refrigerati, sfruttando al meglio lo spazio sottostante. I modelli più grandi, invece, possono essere fissati a parete o integrati direttamente nel blocco cucina. Se nel tempo le esigenze cambiano, le soluzioni di installazione possono essere modificate o aggiornate facilmente. **iVario Pro di Rational per una cucina a misura di chef.**

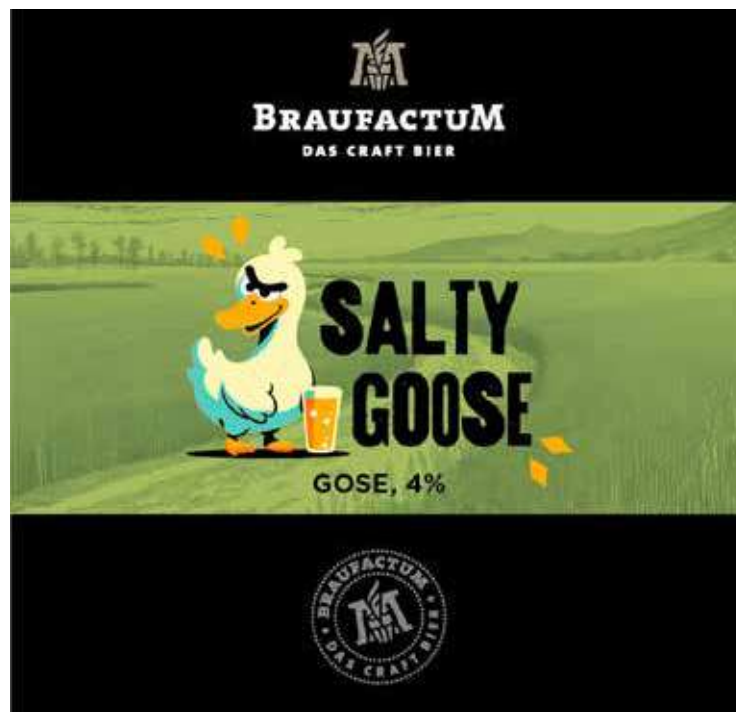


BRAUFACTUM SALTY GOOSE

È Salty Goose il prodotto più nuovo di **Braufactum**, birrificio tedesco fondato da Marc Rauschmann, Thorsten Schreiber e Jochen Rosinus con l'obiettivo di creare prodotti unici ed esclusivi capaci di guardare al consumatore moderno, pur riprendendo ricette tradizionali e rispettando l'editto tedesco della purezza.

Questa birra, nel suo nome, gioca sulla traduzione letterale, oca salata, e lo stile birraio gose, notoriamente dal sapore sapido. Goose, l'oca, con il musetto protervo, è simbolo della birra che è una interpretazione in chiave moderna dello stile gose, che non nasce a Lipsia nel 1740 ma nel medioevo, a Gosler, cittadina ricca di miniere di sale attraversata dal fiume Gose la cui acqua è salata, da qui la salinità della birra.

La **Salty Goose** è fresca, leggermente acidula, con note speziate e con una delicata sapidità; 4,7 gradi alcolici per una birra sorprendentemente rinfrescante.





Scopri le novità:
ganter-italia.it

Agenzia per il
Centro Nord Italia

Clama
info@clamasrl.com
Tel. 335 291 916



GANTER
Freiburger Braukultur

Agenzia per il
Centro Sud Italia


ROYAL BEER
info@royalbeer.it
Tel. 06 5987 6467

FORST SOUVENIR BOX EDIZIONE 2025

La pratica cassa riutilizzabile "FORST Souvenir Box" contiene 12 bottiglie di **FORST Kronen** (33cl), ognuna decorata con un motivo speciale che raffigura Birra FORST nel corso delle quattro stagioni: l'officina in primavera, la sala di cottura in estate, la facciata della sala Gambrinus in autunno e la torre a bulbo, in inverno. Questa edizione limitata invita a un piacevole viaggio nel corso dell'anno, accompagnati dal gusto di FORST Kronen, una delle birre più amate di casa FORST: corposa e rotonda, prodotta secondo un'antica ricetta, con un gusto pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una delicata nota di luppolo.

Birra FORST è stata fondata nel 1857 nel cuore di questo pittoresco paesaggio, tra montagne e boschi a Forst/Lagundo. Una sorgente di acqua limpida e pura sgorga dalla montagna sopra il birrificio e, insieme a materie prime selezionate, porta alla produzione di birre speciali di altissima qualità: tra queste anche FORST Kronen. FORST, la birra dell'Alto Adige.



ANNO 1050

Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA DI MONASTERO AL MONDO

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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



Anthony Martin's
**CRAFT
BEER
SELECTION**



*Scoprire i
nostri birrifici
e distillerie*



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

PORCELAIN HIGH TEA COCKTAIL



Un aperitivo che unisce la freschezza di un tè orientale alla complessità aromatica di un gin artigianale: frutto dell'eleganza asiatica e di una maestria artigianale fuori dal comune.

Porcelain High Tea Cocktail è un *ready-to-drink* che sorprende con una miscela bilanciata e rinfrescante: tè Oolong e tè nero della Cina, limone, pesca, zenzero e l'inconfondibile **Porcelain Gin**, prodotto nella **Porcelain Distillery**, piccola realtà a conduzione familiare nel cuore della provincia di Liaoning, in Cina.

Una distilleria che ha saputo conquistare la critica internazionale con uno stile unico: botaniche rare, lavorazioni artigianali e una visione fortemente legata alla cultura e alla biodiversità cinese.

SMART CARA PCS-500D

Per chi gestisce un bar o un chiosco, come pure un b&b o un agriturismo, esiste il problema dei rifiuti organici, tanto più evidente in zone in cui la raccolta non è quotidiana e la logistica dello smaltimento è faticosa, spesso discontinua e più onerosa. In questi casi, **gestire l'umido in autonomia, all'interno della struttura stessa**, diventa un grande vantaggio operativo e un elemento distintivo nella qualità dell'ospitalità (no ad odori sgradevoli, a sacchetti che si rompono, a bidoni esposti all'aperto). La soluzione è **Smart Cara PCS-500D**, l'**essiccatore intelligente per rifiuti organici**, distribuito da **Mares Group**. Un dispositivo compatto e silenzioso che **trasforma gli scarti alimentari** (frutta, verdura, pasta e riso, patate, legumi, pane e biscotti, pesce e carne, gusci d'uovo, anche ossa di pollo, tacchino e coniglio) **in una polvere igienizzata e inodore**, riducendo il volume del rifiuto fino al 90% in 4/6 ore, con un funzionamento silenzioso e un consumo elettrico a ciclo pari a 1KWh. Smart Cara PCS-500D è Plug&Play (senza installazioni), è elegante e, non ultimo, il secco ottenuto può diventare un ammendante naturale per fiori e piante.



La Birra dell'Orso®

www.bjorneitalia.com

NASCE HENDRICK'S OASIUM

Hendrick's Oasium, un'oasi di freschezza nel mondo del gin, è la nuova edizione limitata firmata dalla visionaria **Master Distiller Lesley Gracie**. Una creazione ispirata a un'esperienza fuori dal comune: un viaggio nel deserto, un'improbabile partita di polo sui cammelli e la scoperta di un'oasi rigogliosa, profumata di erbe aromatiche e succosi frutti. Un momento particolare che ha dato vita a un gin straordinario, da assaporare rigorosamente con cetriolo e tonica.

Come per le altre sette creazioni del *Cabinet of Curiosities*, anche Oasium nasce dalla base dell'originale gin classico, arricchita con un bouquet unico di botaniche ispirate all'oasi: un'esplosione di freschezza vegetale e agrumi che cattura i sensi fin dal primo sorso. Al naso il classico sentore di ginepro Hendrick's si fonde con profumi vegetali e freschi, sfumature erbacee delicate e una vivace nota agrumata. Al palato offre un equilibrio setoso tra toni vegetali, erbe aromatiche e una chiusura sorprendentemente agrumata.

Hendrick's Oasium si affianca a Grand Cabaret, dalle intense note fruttate, e all'iconico gin originale. Ogni bottiglia conserva il classico logo a diamante, ma si distingue per i colori: Oasium si veste di arancio vibrante, Grand Cabaret di un intenso viola e la versione classica sfoggia il suo intramontabile bianco.



MAKE PROST NOT WAR



Flötzinger
BRÄU ROSENHEIM

METEOR

BRASSERIE FAMILIARE E INDIPENDENTE DAL 1640

Confine naturale tra Francia e Germania, l'Alsazia, contesa per secoli dalle due nazioni, ha sviluppato una sua identità culturale, linguistica e gastronomica; è francese ma qui tradizioni, usi e costumi appartengono a entrambe le nazioni. Ed è in questa straordinaria regione, a Hochfelden, pochi chilometri da Strasburgo, che Jean Klein produce birra per la prima volta: correva l'anno 1640... nasceva il più antico birrificio in attività in Francia. Nel 1898 Louis Haag, giovane birraio con tradizioni brassicole nella città di Ingwiller, sposa Marie-Louise Metzger, erede del sito di Hochfelden. Da allora la famiglia Haag è proprietaria di questo birrificio indipendente, ribattezzato nel 1925 Meteor, sintesi di Metzger e Or, oro, come il colore della birra.

Siamo stati in visita a **Villa Meteor**, capirete poi perché Villa e non solo Brasserie, e abbiamo conosciuto sia la settima che l'ottava generazione della **famiglia Haag**, Michel ed Édouard,

oggi alla guida dell'azienda. Sotto la sua direzione, Meteor continua a scrivere la sua storia con passione, creatività...e, naturalmente, con una buona birra sempre a portata di mano.

È stato proprio **Édouard Haag** a spiegarci come sin da piccolo abbia vissuto l'esperienza del "fare la birra" grazie a suo padre e quanto la forza della tradizione brassicola familiare sia stata fondamentale per resistere ad allettanti offerte di acquisto da parte di multinazionali della birra. Per lui Meteor è passione per la birra, attaccamento al lavoro, massima attenzione per la qualità, rispetto della professionalità, è un legame indissolubile con le sue radici.

Questi valori li abbiano toccati con mano nella visita al birrificio, dalla sala di cottura alla cantina di fermentazione fino al confezionamento, in fusto e in bottiglia, e, come fa notare Édouard Haag, "oggi, il 70% della nostra produzione è a rendere", una scelta per la tutela dell'ambiente che risponde al suo pen-



Luca Gennaro, Angelo Volpe, Michel Haag, Frédérique Billard



Édouard Haag e Luca Gennaro

siero, “per durare, bisogna essere sostenibili.” Molto interessante il percorso post confezionamento: la birra entra in un sistema logistico unico, un tunnel sotterraneo che collega direttamente la produzione all’area logistica, garantendo un flusso continuo di contenitori pieni e vuoti. Fra i valori di Meteor c’è la qualità che nasce anche dalla selezione delle materie prime, a partire dall’acqua, basti dire che Hochfelden sorge sopra una delle falde acquifere più ricche d’Europa, e questo è il motivo per cui Jean Klein vi fondò il birrificio. Il malto è ottenuto dai migliori orzi di Francia, il luppolo è per lo più alsaziano, e qui devo ricordare che l’Alsazia rappresenta il 95% della produzione nazionale francese. Pensate che Meteor, in collaborazione con Hop France, ha dato vita a Teorem: un luppolo esclusivo, il cui nome è l’anagramma di Meteor, a simboleggiare il profondo legame con il territorio. Oggi è l’ingrediente distintivo di Meteor IPA e Meteor IPA 0.0%. Un’ultima nota sul lievito, di 5 ceppi diversi per ogni stile birraio, riutilizzato fino a 5 volte e poi metanizzato per produrre

energia. Meteor è tradizionale ma è anche innovativa, un occhio al passato e uno sguardo al futuro.

Nell’immediato futuro c’è il mercato italiano che, come ci spiega Angelo Volpe, nostra guida nella visita a Villa Meteor e Agenzia Generale Italia per l’Horeca di Meteor, è un mercato difficile, tutti stiamo vivendo un periodo di tensioni e instabilità, ciò nonostante abbiamo grandi progetti con clienti top che anche Frédérique Billard (responsabile export Meteor) conosce, per Meteor vogliamo il meglio perché Meteor è qualità; abbiamo scelto di iniziare con le bottiglie, per i keykeg non sarà una questione di prezzo una volta affermata la qualità. Porterò i nostri futuri clienti qui, se ne innamoreranno perché l’ambiente è irresistibile... sarà un successo.



Nel Kent, contea del Regno Unito chiamata il “giardino d’Inghilterra” per il suo paesaggio lussureggiante, c’è una cittadina di origine pre-romanica, Faversham, che ospita il più antico birrificio della Gran Bretagna.

SHEPHERD NEAME

Il nome con cui questo birrificio è conosciuto oggi nel mondo è stato attribuito nel 1864 quando Percy Beale Neame, un coltivatore di luppolo, entrò in società con il discendente di Samuel Shepherd, colui che aveva dato un importante sviluppo al birrificio di Faversham che già esisteva ufficialmente dal 1698. In realtà a Faversham si produceva birra fin dalla fondazione dell’abbazia omonima, in pieno medioevo, ed è bene sottolineare che l’abbazia, oggi un rudere, sorgeva a poco più di 500 metri dall’attuale sito di Shepherd Neame, con il birrificio vicino all’estremità nord-est di Abbey Street sopra un pozzo, contenente acqua naturale filtrata con il gesso.

Una storia affascinante che ha attraversato i secoli, di cui abbiamo ricevuto una sintesi direttamente da **Jonathan Neame**, Managing Director and Chief Executive Shepherd Neame, che ha fatto gli onori di casa a chi, come noi, era giunto al birrificio per il 36° **Faversham Hop Festival**, di cui Shepherd Neame è lo sponsor principale.

Prima di recarci in piazza per l’apertura del Festival, ho potuto visitare lo storico birrificio; mi hanno affascinato le vetrine a ogiva con le immagini dei prodotti Shepherd Neame, dalla Bishop’s Finger del 1958 alla Spitfire del 1990, creata per commemorare il 50° anniversario della battaglia d’Inghilterra. E qui mi soffermo sul claim che accompagna questa linea di birre, “Chocks away”, tradotto “si allontana”, inspiegabile se non si sa che è un’espressione usata dalla RAF (Royal Air Force) per far togliere i paranchi che bloccano gli aerei a terra.

Terminata la visita, e con la mia bella corona di luppolo, come tutti i partecipanti, la meta è stata Market Place dove si è svolta la cerimonia di apertura del festival, affidata a Jonathan Neame, in qualità di High Sheriff of Kent.

Devo dire che la cittadina si è animata con musica su ben cinque palchi ed anche nei nove pub di Shepherd Neame, oltre che in altri locali della città, non solo abbiamo assistito a molte attività





di intrattenimento, come sfilate di ballerini e veicoli storici. Il bello era veder la gente ballare per le strade, anche rappresentando con trucco e abbigliamento personaggi storici e allegorici, allegri e composti pur con tanta birra in circolazione nei locali che in questo weekend, 30 e 31 agosto, hanno proposto la preferita di stagione, Late Red (4,5%), e la limited edition 2025, la Hop Pocket (4,5%), una birra verde luppolata. Solitamente prodotta con luppoli essiccati, Hop Pocket per il festival è stata brassata con luppoli verdi freschi che passano dalla vite alla birra in poche ore, conferendole un aroma delizioso e un tocco terroso.

Quest'anno una sorpresa si è aggiunta per tutti i partecipanti: con la scansione del QR presente sui manifesti dei pub di Shepherd Neame e sulla mappa Hop Spots (speciale guida agli eventi), è in palio birra gratis per un anno!

Il Faversham Hop Festival è una fantastica celebrazione della nostra tradizione legata al luppolo nel Kent, dichiara Jonathan Neame, e Shepherd Neame è orgoglioso di sostenere l'evento fin dal suo inizio.

Per noi è stata una festa diversa da tante altre a cui abbiamo partecipato in Europa e dobbiamo un grazie ad Andrea Brunetti Leach, Export Consultant Shepherd Neame Italia, per il suo invito e poi per la sua guida nei brand-pub Shepherd Neame di Faversham, pub colorati, con lunghi banconi, frequentati da tutti i ceti sociali e da gente di tutte le età, con un'atmosfera autentica e storica, così com'è storico e tradizionale il birrificio Shepherd Neame che, pur con una produzione di 350mila ettolitri, circa 300 pub, la presenza in oltre 35 Paesi, ha salvaguardato la sua impronta familiare.



OKTOBERFEST

Festa e sapori bavaresi: il food incontra la birra

C'è un momento dell'anno in cui la birra non è solo una bevanda, ma un simbolo. Dove il cibo è tradizione, ma anche scoperta. È l'Oktoberfest, la festa bavarese più celebre al mondo, che ogni settembre si trasforma in un format irresistibile anche per i locali italiani.

Che si tratti di una birreria storica, di un pub urbano o di un ristorante con spirito internazionale, l'Oktoberfest rappresenta un'occasione unica per il canale Ho.Re.Ca.: coinvolgere il pubblico, differenziare l'offerta e creare un'atmosfera di festa autentica, accessibile, memorabile.

TRADIZIONE CHE EVOLVE: TRA CRAUTI, INNOVAZIONE E NUOVI GUSTI

L'immaginario è chiaro: boccali colmi di birra dorata, würstel fumanti, stinchi rosolati, Bretzel caldi. Ma oggi il pubblico è più curioso, più informato, e più aperto a un'offerta che unisca tradizione e modernità. Così accanto ai grandi classici trovano spazio nuovi formati e sapori: panini gourmet con wurstel affumicati, taglieri da condividere, insalate calde con crauti speziati, dolci bavaresi monoporzione. Il food diventa più flessibile, più smart, perfetto per una gestione snella ma di impatto.





Anche la birra vive una fase di evoluzione: alle iconiche Märzen si affiancano oggi proposte non filtrate, limited edition da Oktoberfest, birre artigianali bavaresi e reinterpretazioni moderne del gusto classico. Per un pubblico sempre più attento alla qualità e all'esperienza.

E in un mercato sempre più competitivo, chi sa farlo con coerenza, qualità e originalità ha una marcia in più. Con il giusto spirito – e i giusti partner – ogni locale può diventare un piccolo angolo di Baviera. Dove la birra incontra il gusto. E la festa, quella vera, prende vita.

IL PUBBLICO VUOLE EMOZIONE. IL LOCALE OFFRE ESPERIENZA.

Un Oktoberfest ben costruito è molto più di un menù a tema: è un **evento esperienziale**, dove cibo, birra e atmosfera si fondono in qualcosa che il cliente non si aspetta, ma che desidera. Band dal vivo, dress code bavarese, giochi a premi, birre spillate con rituali coinvolgenti.

CIPPONE & DI BITETTO: IL PARTNER CHE RENDE TUTTO POSSIBILE

In questo scenario, il ruolo del distributore è fondamentale. **Cippone & Di Bitetto**, da anni punto di riferimento nel canale Ho.Re.Ca., si distingue per la capacità di selezionare e proporre **prodotti autentici e innovativi**, offrendo supporto concreto a chi vuole trasformare l'Oktoberfest in un'esperienza unica per i propri clienti.

Organizzare un Oktoberfest oggi significa molto più che "fare serate a tema": è **saper intercettare un trend, raccontare una cultura, costruire fidelizzazione**. È usare birra e food non solo come offerta, ma come linguaggio.



MUNICH OKTOBERFEST

di Luca Gennaro

Quasi trenta anni fa c'è stato uno spot televisivo, fra i più famosi, con Renato Pozzetto che promuoveva una marca di panettone, era "il Natale quando arriva arriva". Due simboli in uno slogan, un periodo dell'anno che ogni anno si ripete e un prodotto che si può consumare anche se non è quel periodo. Insomma, per mangiare un panettone non è necessario che sia il 25 dicembre, per fare una festa della birra non è necessario che sia fine settembre-inizio ottobre... però, se volete il "Natale" delle feste della birra, allora l'appuntamento, che si rinnova da più di due secoli, è in Baviera con il *Munich Oktoberfest*... tutta un'altra cosa!

Certamente, e lo sappiamo, la festa smuove milioni di persone, e così è stato anche quest'anno, dal 20 settembre al 5 ottobre, ed il programma, a grandi linee, ha rispettato la tradizione. Alle 9 del mattino, all'apertura dei cancelli, era già spettacolo: una folla che è entrata correndo per garantirsi un posto nei tendoni tre ore prima dell'apertura della botte, eppure con 17 tendoni grandi e 21 piccoli non ci si dovrebbe affannare... ma non è così. Il vero spettacolo del primo giorno è *Wiesn-Einzug der Festwirte und Brauereien*, la sfilata di organizzatori e birrifici dell'Oktoberfest, con le famiglie degli osti, carrozze decorate, carri delle fabbriche di birra monacensi tirati da file di ca-





valli o buoi, le cameriere su carri decorati e tutte le orchestre dei tendoni. Ma si deve arrivare alle 12.00, alla tradizionale apertura della botte e al fatidico “O’z-apft is!”, che ormai tutti conosciamo, perché la festa inizi ufficialmente e possa essere servita la prima birra... dopo scorrerà a fiumi.

Ospiti come da tradizione di **Luciano Supino, consulente HB München per il Centro-Sud Italia**, il nostro riferimento è stato l’**Hofbräu-Festzelt**, il tendone più grande della Wiesn dal cui soffitto pende l’Angelo Aloisius... ogni

tanto lo guardo e pare mi suggerisca di bere, ma saggiamente.

Essere all’Oktoberfest nel tendone dell’HB München, per noi di Birra&Sound vuol dire incontrare persone che nel tempo sono diventate amiche, come **Dr. Michael Möller, Direttore, Giuseppe Lettieri, Export Manager Europa Sud, Stefan Hempel, l’addetto stampa** sempre preciso e puntuale, e **Oliver Poeschel, direttore commerciale**, insomma, una rimpatriata fuori casa.

Nell’Hofbräu-Festzelt, con 2 colpi precisi, il **primo ministro bavarese Dr. Florian Herrmann** ha dato il calcio d’inizio

per 16 giorni di vera Wiesn-Gaudi!

Voglio descrivervi brevemente un evento a cui avevo assistito anni addietro e che successivamente, arrivando a Monaco dopo giorni dall’apertura, non avevo più visto, l’*Oktoberfest Trachten und Schützenzug*, la sfilata di costumi tradizionali e dei fucilieri, che sarebbero gli Schützen, milizie di tiratori tirolesi a cui si richiamano le associazioni partecipanti alla sfilata. In un percorso di sette chilometri per le vie del centro città, è come vedersi passar davanti la storia degli usi e costumi di Baviera, Franconia, Svevia, di altri stati tedeschi e di paesi limitrofi. È un



mix di gruppi folcloristici rigorosamente in costume, compagnie in uniformi storiche, tiratori agonistici e alpini, bande di suonatori con la fanfara, carri con tiri di cavalli o buoi dei produttori di birra, ma anche cavalli di razza (a ricordare la corsa di cavalli organizzata nel 1810 per i festeggiamenti del matrimonio di Ludwig di Baviera con Teresa di Sassonia-Hildburghausen) e poi ancora buoi, mucche, capre, forse in memoria della fiera agricola che fu aggiunta l'anno successivo. Mi accorgo ora, dopo tanti reportage dall'Oktoberfest, di non aver mai spiegato perché i monacensi lo chiamino Wiesn: il prato su cui si svolsero i festeggiamenti, in onore della sposa, fu chiamato Theresienwiese (dove ancora oggi si svolge l'Oktober-





fest), da qui Wiesn. Ma la sfilata non finisce qui, ancora alberi della cuccagna ornati di nastri colorati, corone del raccolto, antichi utensili degli artigiani e prodotti dei campi, piccoli archi, ornati di fiori o stelle, per danzare, bande di fanfare a cavallo, sbandieratori e molti altri ancora fanno di questa parata un evento nell'evento.

Regina dell'Hofbräu-Festzelt è la Oktoberfestbier, la Märzen prodotta per la festa, dorata e con abbondante corona di schiuma. Il suo profumo è maltato e floreale con un fine aroma di luppolo. La **Hofbräu Oktoberfestbier**, 6,3% vol., ha un gusto morbido, corposo e gradevole e un finale leggermente luppolato-floreale. E per una regina,



tante kellerine sorridenti, di corsa tra i tavoli con mass traboccanti e un pubblico festante, fra canti e brindisi. A questa birra corposa si sposa il famoso stinco di maiale, ma non mancano wurst, ottimi polletti e altre specialità bavaresi. Si beve, si mangia, si canta, si balla ma non si fuma nei tendoni, già dal 2010 è stato vietato, anche lo snus. Per i fumatori incalliti, ci sono aree designate all'esterno.

Il nuovo boccale da collezione Oktoberfest 2025 è stato presentato il 28 agosto nella suggestiva tenda dei balestrieri. Simbolo dell'edizione di quest'anno, è realizzato in gres grigio, come da tradizione, e decorato con il motivo ideato dalle giovani designer Amiera Harithas

e Dinah-Charles Francis: una cameriera sorridente in dirndl, evocativa dello spirito di gioia, accoglienza e comunità che caratterizzano la festa bavarese. Questo boccale da festa, in edizione limitata, prosegue una serie avviata nel 1978.

L'Oktoberfest ha tanto di tradizionale ma sono molte le innovazioni introdotte negli ultimi anni, non solo per stare al passo con i tempi ma anche per adeguarsi ai principi di difesa dell'ambiente.

Già avevamo visto il nuovo capannone, il Marstall (stalla) che ha sostituito l'Hippodrom che, come si evince dal nome, era a tema equestre.

Quest'anno è stato ampliato il Velodrom, autorizzato a servire birra ai suoi clienti.

C'eravamo meravigliati che la più grande festa della birra al mondo avesse creato il Die Nulle, un'area no-low-alcohol, il 2025 vede servita birra analcolica anche negli storici capannoni birrai. In termini di sostenibilità, sono stati eliminati stoviglie e bicchieri di plastica, sostituiti da prodotti compostabili o riutilizzabili. Anche l'alimentazione dei tendoni ha svolto verso energia solare e fonti rinnovabili. In nome del puro divertimento, sono state aumentate le attrazioni nel luna park.

In parole povere, anche un evento secolare risponde alla filosofia di Eraclito panta rhei, letteralmente "tutto scorre", cioè tutto si muove, tutto cambia... anche il Munich Oktoberfest.





MÜNCHEN

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

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



di Aida Rossi

Un **Oktoberfest targato HB München** che coinvolge tutta una città, infatti si svolge alla **Fiera Internazionale di Cagliari** che per un giorno, **sabato 18 ottobre**, diventa un vero "festzelt".

Si potrebbe pensare che nulla è più lontano dalla Sardegna della Baviera, ma non è così, in primis perché il popolo sardo ama la birra, in Italia è tra i maggiori consumatori, e in secondo luogo perché l'Oktoberfest in Sardegna, celebrato da oltre 20 anni, trova la sua origine in un gruppo di tedeschi, militari della Luftwaffe, di stanza nella base aerea di Decimomannu, che, nostalgici della loro festa della birra, si organizzarono fra loro per una festa "segreta", riservata agli intimi e a gente fidata. Ma i segreti possono durare poco, il passaparola viaggia molto veloce, e sempre più persone vi hanno partecipato finché non è nato, ufficialmente, l'**Oktoberfest Sardegna a Cagliari**.

Quella che era la festa "dei tedeschi lontani da casa" è diventata

la festa di tutti: sardi e tedeschi, amici di sempre e nuovi incontri, tutti uniti sotto il cielo d'ottobre, con un **boccale di HB München** in mano e il sorriso sulle labbra.

L'Oktoberfest Sardegna è ormai un appuntamento atteso, un evento istituzionale, tanto che l'apertura della botte, il famoso "**O'zapft is**", è affidato ad un rappresentante ufficiale della città.

La Fiera Internazionale di Cagliari si veste dei colori bavaresi, si sfoggiano *lederhosen* per gli uomini e *dirndl* per le donne - e non solo da parte dello staff -, si beve birra da boccali traboccanti, si vede sfilare brezel portati da belle kellerine, si abbonda di prosit e cori (che neanche allo stadio!), si mangia würstel fumanti, i saporiti e speziati bratwurst, una squisitezza che è un classico, la bistecca affumicata, e poi le immancabili patate (tutti, anche se non conosciamo il tedesco, sappiamo cosa sono le Kartoffeln) e





gli insostituibili crauti. Questo 2025 porta una novità nel menu: anche tanti panini per soddisfare tutte le esigenze!

E poi musica dal vivo, stile orchestrina bavarese che, oltre a ritmi come polka, valzer e mazurca, fa anche musica Oom-pah, cioè un tipo di accompagnamento per canzoni moderne, anche rock. Ne sono interpreti i Mühlbichler Musikanten, gruppo di 18 componenti del Sud Tirolo, che combinano tradizione e modernità... uno stile innovativo molto gradita al pubblico. Non possono mancare le **Schuachplattlergitschn Vahrn**, "battitori di scarpe", testualmente tradotto. Uno spettacolare



MÜNCHEN

ballo tradizionale tipico bavarese e tirolese, fatto di movimenti veloci, quasi acrobatici, e battute di mani sulle gambe e sulle suole delle scarpe, saltando, girando, facendo a volte lo jodel e tirandosi gli schiaffi... bello e divertente!

Abbiamo fatto un gran parlare di allestimento, gastronomia, balli e animazioni ed ora, come le compete, entra in scena la Regina della Festa, la **Hofbräu Original**.

Come nessun'altra birra, incorpora e trasmette in tutto il mondo la singolare atmosfera di Monaco di Baviera, metropoli della birra. Il suo aroma fresco e leggermente amaro con una gradazione alcolica di circa 5,1% vol. l'hanno resa famosa in tutto il mondo. Una birra "made in Monaco" con un bel carattere! Abbiamo chiesto a Luca Boi di **Bevi Import**, azienda di distribuzione che ha fornito Birra HB München alla festa, come mai non abbia scelto la HB Oktoberfestbier.

Ho preferito, ci dice, rispondere ai gusti della mia gente, che solitamente ama bere birra di gradazione alcolica media, ed andare incontro alle tendenze del momento: la HB Original ha 1,2 gradi in meno della HB Oktoberfestbier. Si è rivelata una scelta giusta!



In fiera a Rimini la più completa offerta nazionale e internazionale di birre:

BEER&FOOD ATTRACTION

TORNA DAL 15 AL 17 FEBBRAIO 2026

La birra torna protagonista a Rimini. Dal **15 al 17 febbraio 2026** andrà in scena l'**11ª edizione di Beer&Food Attraction**, la fiera professionale organizzata da **Italian Exhibition Group (IEG)** che riunisce sotto lo stesso tetto la più ampia selezione italiana e internazionale di birre – e non solo. Un appuntamento B2B di riferimento in Europa per l'intera industria bar & beverage e per il settore out of home, che ogni anno diventa crocevia di business, innovazione e tendenze.

La sezione Beer resta il fulcro della fiera: dalle eccellenze italiane ed estere alle birre creative, speciali e mainstream, l'offerta espositiva rappresenta la vetrina ideale scelta da piccoli, medi e grandi birrifici per presentare le proprie novità. Un padiglione sarà interamente dedicato alle birre artigianali, pensato per dare massima visibilità al comparto indipendente, da sempre cuore pulsante del movimento brassicolo italiano ed europeo.

Qui i birrifici artigianali presenteranno le loro produzioni più innovative, offrendo agli operatori professionali la possibilità di scoprire nuove etichette e assaggiare in anteprima lanci di prodotto.

Sarà anche l'occasione per intercettare i trend emergenti, sperimentare nuovi abbinamenti (grazie anche alla sezione Food) e costruire nuove opportunità commerciali.

Il cuore tecnologico e la novità 2026, Mixology Attraction

In parallelo, **BBTech Expo** sarà il cuore tecnologico della fiera: **l'unico evento B2B nel panorama fieristico italiano dedicato alle tecnologie per la produzione brassicola e del beverage**: dalle tecnologie processing e filling al packaging, passando per i servizi per la produzione, i sistemi per l'analisi e il controllo qualità e le attrezzature per spillatura e imbottigliamento.

Grande debutto in fiera poi per **Mixology Attraction**, il nuovo spazio pensato per valorizzare l'arte della miscelazione e le nuove tendenze legate al consumo fuori casa, dove scoprire prodotti, brand e tecniche che stanno ridefinendo il panorama mixology.

Formazione, cultura e innovazione

Beer&Food Attraction non è solo esposizione: il programma eventi offre momenti formativi di alto livello come la **4ª edizione della Italian Craft Beer Conference**, organizzata da **Unionbirrai**, punto di riferimento per il comparto artigianale, l'**International Horeca Meeting di Italgrob** e gli appuntamenti della **Beer&Tech Arena**, dove cultura birraria e innovazione si incontrano grazie al contributo di università, associazioni di settore, tra cui **AssoBirra**. Grande attesa anche per il **Premio Birra dell'Anno**, organizzato da Unionbirrai, che premia le migliori birre artigianali italiane e incorona il **miglior birrificio artigianale dell'anno**.



**BĒER &
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


Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale
ITA
ITALIAN TRADE ASSOCIATION
P.O. Box 10000, 00100 Roma, Italy
www.madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI


AssoBirra
Associazione dei Birrai e dei Malterieri


italgrob
Associazione dei Grossisti Italiani di Ricerche e
Prodotti Alimentari e Bevande


UB
UNION
BIRRAI
PICCOLI BIRRAICI INDIPENDENTI

IN CONTEMPORANEA CON


**HoReCa
meeting**
Congress • B2B • Parade

DIVENTA ESPOSITORE





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 Roberta Ottavi

30 anni di Celtic Druid irish pub BOLOGNA

Correva il giorno 12 giugno dell'anno 1995... frase altisonante per contestualizzare il passar di 30 anni di storia, che, nella sequenza di secoli e millenni è niente, nella storia di un pub è una vita, di certo quella di più di qualche generazione che si è avvicinata a quel bancone. Notate bene, bancone, perché il Celtic Druid è un Irish Pub "vero" e nel tempo non si è trasformato in ristorante o pizzeria con servizio al tavolo. Qui, pur avendo anche una buona offerta gastronomica, si ordina, si paga, si trova il posto dove bere o mangiare, al bancone o sui piccoli ma tanti tavoli che lo arredano. Chi ama essere servito al tavolo non deve venire al Celtic Druid, chi ama il vero pub può solo che correre al Celtic Druid. Ci spiega Massimo, uno dei titolari, come, dopo un viaggio in Irlanda con l'allora fidanzata, oggi moglie, si sia definitivamente innamorato della Guinness e dei Public House irlandesi così da voler replicare quel modello, non solo nello stile di arredo che è perfetto in quanto originale, acquistato dalla Irish Pub

Company, ma nel modello di servizio. Nasce così, ad opera di Massimo, Gianfranco, Lorenzo e Chrysanthos, per tutti "il Greco", in un palazzo storico di via Caduti di Cefalonia 5/c, a due passi da Piazza Maggiore, in pieno centro di Bologna, il Celtic Druid. *Per me il pub, ci dice Massimo, deve essere un po' come il bar sport di una volta, gente che va e viene, si siede dove vuole, legge il giornale, senza obblighi di consumo, solo la voglia di scambiare parole, guardare insieme una partita, godersi una bevuta, tirar tardi in compagnia.* Pensate a trenta anni fa, nella Bologna delle osterie e del vino, cosa deve essere stato il Celtic Pub che proponeva una birra scura, piatta, con note di caffè tostato e cioccolato amaro, cremosa e amaro-gnola... una bella scommessa... vinta!

Oggi al Celtic Druid si lavora con 3 banconi, 50 colonnine e 18 vie differenziate. *All'inizio, ci dice Massimo, avevamo solo la gamma di prodotti legata al gruppo Guinness, con il tempo abbiamo ampliato le tipologie; fra le tante, ho una passione*



ANNIVERSARY



per le pils, apprezzo soprattutto la Ayinger, perché è una birreria privata familiare, in un posto delizioso e fa una birra per me strepitosa, in breve, ho due colonnine fisse, Ayinger Pils e Weisse. E poi aggiungo: quando abbiamo aperto, non facevamo servizio al tavolo e non facevamo nulla da mangiare, ed anche ora la nostra offerta di cibo richiama più lo street food che la ristorazione.

Hamburger, hot dog, una marea di fritti, le polpette bolognesi, immancabili, focacce, tutto da ordinare al banco, non ci sono camerieri che girano nel locale a prendere gli ordini, solo ragazzi che vanno a consegnare. E questa è un'altra bella differenza rispetto ad altri locali birrai. Ultimo, ma scopriremo che neppure questo lo è, lo sport. Commenta Massimo: è un elemento di richiamo enorme al Celtic Druid, pensa che il locale si riempie di inglesi per vedere le partite di Premier League.

E proprio in termini di stranieri, Massimo ci conferma quanto Bologna sia cambiata, è aumentato il turismo, e il Celtic Druid ne è un termometro, sono cambiati



gli orari di vita dei bolognesi, un tempo la città viveva anche di notte, ora non più. I 30 anni del Celtic Druid sembra corrispondano ad uno spaccato di vita sociale della città, ed è così per un locale che ha le radici forti, che ha visto passare al bancone tre generazioni, per un pub che è stato, ed è rimasto, una vera "public house".

Festa grande quindi il 12 giugno scorso, con una birra speciale, la Golden Ale del Trentennale, e Irish Music Live con i Pints and Tunes e, a seguire, i Key O' Sea, non è mancata la maglietta celebrativa e poi una cosa bellissima, da sfogliare, per ritrovarsi o scoprire o semplicemente guardare, l'archivio fotografico digitale, circa 10.000 foto che raccontano la storia del Celtic Druid, e forse un po' la storia di tutti noi.



".. quante belle cose sono successe tra quelle mura e quanti straordinari rapporti sono nati, o si sono consolidati, su quel bancone, tra quelle innumerevoli pinte. (...) Da parte mia il Pub non è un locale, è un Posto dell'Anima, e mi piacerebbe che il cliente medio lo comprendesse. Molti lo hanno fatto, e la condivisione di quest'esperienza ha creato tanto affetto e serenità."

parole e illustrazione di Edoardo Angelucci



755 ANNI DI TRADIZIONE BRASSICOLA: *la **Privatbrauerei Hirt** celebra un grande anniversario con innovazione e nuovo restyling del marchio*

La Privatbrauerei Hirt guarda indietro a una festa speciale: l'11 luglio, presso la sede Hirt, è stato celebrato un traguardo significativo - oltre 755 anni di arte brassicola vissuta.

Al centro delle celebrazioni non c'era solo l'importante anniversario, ma anche l'inaugurazione solenne del nuovo impianto di lavaggio bottiglie, imbottigliamento e confezionamento, nonché la presentazione ufficiale del rilancio del marchio.

Numerosi ospiti provenienti dal mondo economico, politico, dei media, così come partner e compagni di viaggio della birreria privata a conduzione familiare, erano presenti e hanno vissuto la speciale combinazione di tradizione, innovazione e moderna consapevolezza del marchio. Con una spillatura facile della botte, la benedizione del nuovo impianto e la presentazione del nuovo restyling del marchio, questa giornata è diventata un momento indimenticabile per l'intera famiglia Hirt.



Taglio del nastro | Impianto di lavaggio, riempimento e confezionamento bottiglie

Da sinistra: Dr. Heimo Schader, Klaus Möller, Peter Kaiser, Gerhard Kalidz, Niki Riegler, Marlies Heinricher-Woltran, Martin Gruber, Claudia Egger, Raimund Linzer, Jürgen Mandl



*“Queste pietre miliari segnano l’inizio di una nuova era per la nostra birreria privata – sostenuta dal nostro impegno per una qualità eccellente, per la regione e per il tempo che dedichiamo alla nostra birra di prim’ordine”, sottolinea il **proprietario e amministratore delegato Niki Riegler.***

La tecnologia incontra la sostenibilità: il nuovo impianto di riempimento bottiglie è in funzione

Nell’ambito di un progetto di investimento biennale del valore di 22 milioni di euro, durante il quale l’unica birreria privata di medie dimensioni della Carinzia ha aperto lo scorso anno uno dei magazzini e centri logistici più sostenibili d’Austria, è stato ora messo in funzione un nuovo impianto di lavaggio, riempimento e confezionamento bottiglie altamente moderno. Questo non solo consente una maggiore efficienza – fino a 30.000 bottiglie possono essere riempite all’ora – ma riduce anche il consumo di energia del 10% e il consumo di acqua del 20%.

*“Con il nuovo impianto investiamo miratamente nel futuro della nostra birreria privata e nella qualità delle nostre birre. Esso combina la tecnologia più avanzata con il nostro impegno per la massima qualità e ci permette di lavorare in modo più sostenibile, efficiente e rispettoso delle risorse”, spiega il **mastro birraio e direttore generale Raimund Linzer.***



**Presentato il rilancio del marchio:
la Privatbrauerei Hirt si mostra con un nuovo look**

Un momento centrale della giornata di anniversario è stata la presentazione ufficiale del nuovo restyling del marchio della Privatbrauerei Hirt. Per oltre un anno e mezzo si è lavorato al riposizionamento strategico con l'obiettivo di sviluppare il marchio in modo contemporaneo e di allinearlo ancora più strettamente alle mutevoli esigenze dei consumatori.

Il completo rilancio fa parte di un processo di trasformazione a lungo termine che va ben oltre un semplice nuovo design.

“Con il nuovo restyling del marchio mostriamo per cosa sta oggi la Privatbrauerei Hirt, sia a livello di contenuto che visivo. In questo modo rendiamo visibile ciò che ci distingue: cura vissuta in tutti gli ambiti, piacere consapevole e qualità senza compromessi. Con il nuovo restyling del marchio creiamo un collegamento contemporaneo e forte tra la nostra tradizione e le aspettative del presente e del futuro,” spiega **Marlies Heinricher-Woltran**, responsabile del marketing e della sostenibilità.

Con **“Hirter Crush”** è stato introdotto un nuovo marchio per l'esistente assortimento di limonate della Privatbrauerei Hirt. Le frizzanti e rinfrescanti limonate si presenteranno d'ora in poi con un nuovo nome e un design fresco e moderno. La Privatbrauerei Hirt celebra il nuovo restyling del marchio a partire dal 28 luglio con una campagna 360° su larga scala in tutta l'Austria.

Così la Privatbrauerei Hirt, con oltre 755 anni di storia e con una nuova forza del marchio e un chiaro impegno per il sito, guarda al futuro.



*Niki Riegler,
proprietario e direttore generale
della Privatbrauerei Hirt*



*Marlies Heinricher-Woltran,
responsabile marketing e sostenibilità*



*Raimund Linzer,
direttore generale e mastro birraio*



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.

UNIBIC

Scopri tutta
la linea Classica



birraamarcord.it



dal 1997
Amarcord
AMA LA BIRRA

Tra le vette dei Monti Sibillini, *l'acqua che nasce dalla leggenda*

Nel mondo di oggi, medici, nutrizionisti, allenatori e coach ripetono che bere acqua è essenziale. Ma non basta bere: serve bere bene. È per questo che lo stabilimento dei Monti Sibillini non è solo un luogo di produzione, ma una dichiarazione d'intenti. Ogni bottiglia è un invito a fermarsi un momento, a sentire il gusto dell'alta montagna e dell'aria più pura, a ricordare che anche in un'epoca di iperconnessione ci sono cose che non hanno bisogno di essere reinventate. Basta trovarle, proteggerle e condividerle. E così, tra acciaio lucente e pietra antica, nasce un nuovo capitolo: acqua pura, leggera e - come dicono da queste parti - leggendaria! Come ama ripetere Rino Mini: *"Più è pura la sorgente, più è utile l'acqua. Il nostro compito è mantenerla tale, oggi e per le generazioni future."*

LO STABILIMENTO TRA NATURA E TECNOLOGIA

Rino Mini ex patron di una prestigiosa azienda di acque minerali e bibite, dopo la cessione dell'intero pacchetto azionario si concede qualche giorno per sé, ma, di lì a poco, durante un viaggio si è trovato a percorrere le strade che conducono ai **Monti Sibillini**.

Qui, tra boschi fitti e cieli di un blu incantevole e panorami che sembrano sospesi nel tempo, accade qualcosa di semplice, eppure straordinario: trova una fonte e si ferma. Ne beve qualche sorso. L'acqua era trasparente come il cielo che si affaccia fra quelle montagne e fresca come la neve e i ghiacciai che le donano l'esistenza. Un sapore pulito, rotondo, che lasciava in bocca la sensazione di



Famiglia Mini



Linea Bibite Bio in Plastica

una verità. In quell'istante, Rino Mini capì che la sua nuova impresa sarebbe nata proprio lì, dove la natura aveva già fatto gran parte del lavoro

Nel 2023 iniziano i lavori per uno stabilimento **modernissimo di 11.000m²**, inaugurato proprio quest'anno e già pronto ad ampliarsi di ulteriori 7.500m². Ci lavorano oggi circa quaranta persone, in un progetto che unisce **innovazione industriale e rispetto per l'ambiente**. Dalla montagna sgorgano due acque minerali oligominerali di una purezza unica e straordinaria: **Sibilla**, che nasce dall'omonimo Monte (2.173 mt slm) e **Tinny**, che nasce dal Monte più alto della catena dei Sibillini, il Vettore (2.476 mt slm). Entrambi presentano una bassissima quantità di sodio (4 mg/l) ideali per le diete povere di sodio. Inoltre, grazie alla loro purezza (solo 1 mg/l di nitrati e totale assenza di nitriti), quando l'allattamento al seno non fosse in qualche modo possibile, entrambe le acque oligominerali possono essere utilizzate per la preparazione degli alimenti per i lattanti, compreso il latte in polvere, come riconosciuto dal Ministero della Salute con Decreto Ministeriale del 13 maggio 2025 (DDM n.4461 e n.4462).

Parliamo di qualche miliardo di litri all'anno, il cui esubero rispetto alle produzioni, verrà impiegato per la produzione di Energia Elettrica 24 ore al giorno e per 365 giorni all'anno, senza necessità di costosi accumulatori, necessari

nel caso di Energia Elettrica prodotta da pannelli fotovoltaici. La lavorazione si distingue per l'uso di **bottiglie in PET a tre strati**, che impediscono all'ossigeno esterno di entrare in bottiglia alterandone il gusto, e alle bollicine di anidride carbonica di fuoriuscire dall'interno delle bottiglie stesse: una tecnologia assolutamente unica e innovativa in Italia. E non è finita. Accanto alle Acque Minerali Oligominerali di rara purezza, nasce una vasta gamma di Bibite e Bevande Eco-Biologiche "Treology SiBi", sia in bottiglie di vetro da 35.5cl e lattine da 25cl: Aranciata Bionda, Aranciata Rossa, Limonata, Mandarino, Pompelmo Rosa, Melagrana, Gazzosa, Acqua Tonica, Cedrata, Ginger, Cola e Chinotto.

Inoltre una gamma, anche questa di Bibite Biologiche "Mithology SiBi", studiate e nate per l'impiego nella miscelazione classica e più moderna e per la preparazione di Cocktail e Mocktail; in prima fila una gamma di Acque Toniche: Tonic Water Indian, Mediterranea, al Mandarino verde, ai Fiori di Sambuco, ai Fiori di Hibiscus, al Pompelmo e Pepe Rosa, e poi ancora un insuperabile Ginger Beer creato con Estratti di Ginger e Ginger realmente pressato, un Ginger Ale, un Bitter Lemon e un Bitter Orange, una bibita al Pink Pomelo studiata per il sempre più diffuso "Paloma Cocktail" e, infine, una Club Soda! Tutti questi prodotti, sia in bottiglie di vetro da 20cl che in lattine da 15cl, hanno già conquistato la fiducia dei più grandi Bartender e

Bar-Lady a livello internazionale e quindi dei rispettivi e più prestigiosi Cocktail-Bar in Italia, in Europa e nel resto del Mondo.

Rino Mini ha voluto coronare il suo sogno di azienda unica e inimitabile, aggiungendo a tutti i prodotti gassati tre linee di prodotti non gassati (i SiBio): una gamma di Tè Freddi, una di Succhi 100% Frutta e 100% Bio e un'altra di Bevande Funzionali Biologiche a base di soli Vegetali e Frutta 100% Bio, "senza l'impiego di coloranti e conservanti" e "senza zuccheri aggiunti"!

Tutte le Bibite e le altre Bevande sono quindi 100% Biologiche, Vegane, Gluten Free, senza coloranti o conservanti, ma soprattutto senza compromessi sull'Alta Qualità degli Ingredienti. Tutte le bevande gassate o piatte che siano, vengono realizzate con acqua minerale oligominerale, zucchero di canna naturale, succhi, aromi ricavati ed estratti dalla migliore frutta o vegetali della maggiore qualità sia possibile ritrovare in agricoltura biologica.

Le antiche e originali ricette, custodite da ben quattro generazioni, uniscono il fascino delle bibite di una volta a una nuova idea di consumo moderno e responsabile.

ECOSOSTENIBILITÀ: UN MODELLO INTERNAZIONALE

Tinny Srl è un riferimento internazionale di sostenibilità. **L'azienda punta con decisione verso un futuro a basse emissioni**, partendo dall'installazione di pannelli fotovoltaici su tutte le coperture, così da produrre energia elettrica pulita. L'acqua in eccesso viene sfruttata in modo intelligente grazie a delle turbine a bassa prevalenza che generano energia idroelettrica, rimettendola poi nei corsi d'acqua locali senza alterarne qualità o quantità. Queste scelte permettono di arrivare alla completa autosufficienza di energia "green", sufficiente ad alimentare fino a tre turni di lavoro. Anche la movimentazione interna si fa più sostenibile: i carrelli elevatori abbandonano le tradizionali batterie al piombo per passare a motori ad idrogeno, anche questo "green" e autoprodotto.



Lago di Pilato nei Monti Sibillini



Il rinnovamento e la eco-sostenibilità riguarda anche il parco auto aziendale, che si orienta verso veicoli elettrici o ibridi, mentre per la produzione di vapore la scelta è ricaduta su generatori di vapore alimentati da "Gas naturale e Green", per azzerare le emissioni in atmosfera provocate da combustione. Infine, i terreni aziendali tornano a respirare grazie a un progetto di rimboschimento con piante autoctone ad alto fusto – querce, abeti, aceri e noccioli – che contribuiranno ad incrementare la biodiversità e a restituire valore al territorio.

UN'ESPERIENZA... SOPRA LE NUVOLE

Per consolidare il legame con il territorio nasce il progetto "**Sibilla... ti porterà sopra le nuvole!**": l'acquisto di **mongolfiere** per sorvolare il Parco Nazionale dei Monti Sibillini, l'unico mezzo capace di offrire viste spettacolari e irraggiungibili senza disturbare la fauna e in particolare le Aquile Reali dei Sibillini, presenti all'interno di quello che è uno dei più bei Parchi Naturalistici d'Italia. Chi salirà a bordo potrà ammirare da vicino le vette del maestoso **Monte Vettore** e dell'affascinante **Monte Sibilla**. Sarà un'esperienza unica, capace di trasformare la degustazione di un'acqua in un vero viaggio nella sua terra d'origine.

DALLA SORGENTE AL MONDO

Con le proprie Acque Minerali Oligominerali, la Tinny Srl è pronta a conquistare i ristoranti e gli hotel più prestigiosi del mondo. Ma più ancora di un'operazione di marketing, questa avventura è una dichiarazione d'intenti: dimostrare che **innovazione, qualità e sostenibilità** possono convivere, portando un sorso di purezza dalle montagne italiane alle tavole internazionali più prestigiose.





fotografia l'estate del Fuori Casa

Estate fa rima con leggerezza, socialità e brindisi all'aria aperta. E **Partesa**, player di riferimento nella distribuzione e consulenza beverage per il canale Ho.Re.Ca., con un portfolio di ben 7.400 referenze (soprattutto birra, vino e spirits), torna anche quest'anno a raccontare le **tendenze che hanno segnato il fuoricasa dell'estate 2025**. Dalla birra, tornata protagonista, ai vini bianchi e spumanti italiani che conquistano per il loro ottimo rapporto qualità-prezzo, fino agli spirits e ai cocktail ready to drink, è stata un'estate all'insegna delle **novità** e di una lenta, ma presente, **ripresa dei consumi**, seppur con scelte sempre più attente al portafoglio.

BIRRA

La birra ha finalmente visto i primi segnali di un'inversione di tendenza dopo un inizio anno sottotono, con perfor-

mance migliori per le referenze più accessibili, brand conosciuti e tenore alcolico più contenuto.

Regine indiscusse dell'estate sono state le birre chiare, fresche. Bene il consumo di **lager** - come *Birra Messina Cristalli di Sale*, *Birra Moretti Filtrata a Freddo*, *Dreher L'Originale*, *Ichnusa Ambra Limpida* - accompagnato da qualche **stile emergente** come le **IPA** o le **Bitter**, capaci di regalare una bevuta piena e soddisfacente, con un tenore alcolico moderato bilanciato da apprezzabili note olfattive. Ma se il consumatore richiede facilità di beva, cerca anche una caratteristica distintiva che dia un twist all'esperienza, come nel caso delle **lager non filtrate** e delle **"hoppy lager"** con la nota amaricante che rinforza la sensazione di freschezza e profondità della bevuta. Impossibile poi non menzionare il **fenomeno no alcol**, ancora

circoscritto ma capace di mettere a segno **crescite a doppia cifra** da più di un anno, con performance particolarmente positive per *Heineken 0.0* e *Birra Moretti Zero*. Infine, quest'estate consolida la **preferenza per il fusto**, capace di restituire un'esperienza gustativa superiore, anche nel segmento no alcol con il formato "Blade" da 8 litri.

Calici e boccali si alzano prevalentemente al **momento aperitivo** e **a pasto**, dove si assiste ad una crescita ormai esponenziale del **beer pairing**.

VINO

Se l'annata 2025 non è particolarmente brillante per i consumi, il comparto vino continua ad essere caratterizzato da un'interessante dinamicità. Il clima estivo incoraggia gli ordini di **bianchi e spumanti**: quest'anno le preferenze sono



“Non vendiamo birra. Ottimizziamo il tuo business!”

Importare e distribuire birra in Italia non è mai stato semplice. Chi opera nel settore lo sa bene: documentazione infinita, accise che soffocano il cash flow, dogane che rallentano le operazioni, ritardi nelle consegne e una logistica che, se inefficiente, può compromettere l'intera catena di valore. In un mercato sempre più competitivo, dove ogni dettaglio fa la differenza, non basta un fornitore: serve un partner strutturato, competente e affidabile.

ALPENTRANS: IL PARTNER LOGISTICO CHE OGNI IMPORTATORE DI BIRRA VORREBBE

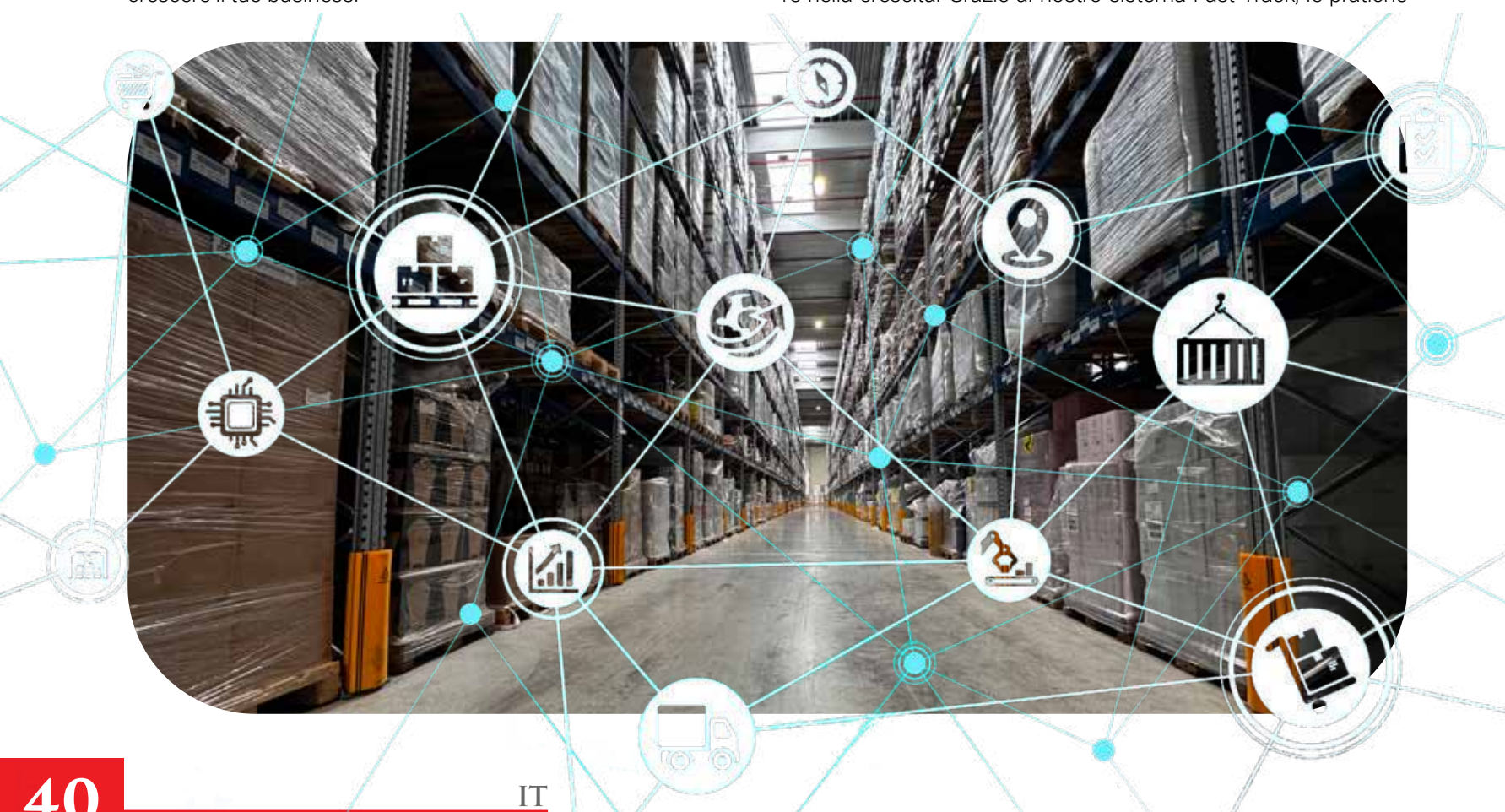
Da oltre 40 anni accompagniamo i principali player del beverage nel loro percorso di crescita. Non ci limitiamo a spostare la merce: progettiamo, gestiamo e ottimizziamo l'intero processo logistico, garantendo performance elevate, sicurezza e piena trasparenza. Il nostro obiettivo? Liberarti dalle complessità burocratiche e operative, così che tu possa concentrarti su ciò che sai fare meglio: far crescere il tuo business.

TECNOLOGIA, EFFICIENZA E CONTROLLO TOTALE

Al centro del nostro ecosistema logistico c'è YouAlp Logistic Control, la nostra piattaforma digitale proprietaria che ti permette di monitorare in tempo reale ogni spedizione, ricevere notifiche immediate, analizzare performance e intervenire tempestivamente in caso di criticità. Non è solo logistica: è business intelligence applicata al tuo lavoro.

DEPOSITI ALL'AVANGUARDIA, ACCISE SOTTO CONTROLLO

I nostri depositi fiscali di Bolzano e Verona, completamente coibentati, sono progettati per garantire la massima sicurezza e la perfetta conservazione dei prodotti, anche nelle stagioni più calde. Sono certificati LEED GOLD, un riconoscimento internazionale che premia le strutture sostenibili ed efficienti. Qui la merce resta in sospensione d'accisa, liberando liquidità immediata da reinvestire nella crescita. Grazie al nostro sistema Fast Track, le pratiche



doganali vengono espletate con la massima rapidità, eliminando inutili attese e costi nascosti.

SOLO PERSONALE INTERNO. NESSUN ESTERNO, NESSUNA SORPRESA

A differenza di molti operatori, non ci appoggiamo a cooperative né a terzi. Tutte le attività di magazzino sono svolte da personale diretto Alpentrans, formato, motivato e costantemente aggiornato. Questa scelta strategica ci permette di garantire standard qualitativi elevati, maggiore reattività e pieno controllo operativo. Ogni etichetta, ogni picking, ogni pallet è gestito come se fosse il nostro. Perché lo è.

IFS LOGISTICS: CERTIFICATI AI MASSIMI LIVELLI

La nostra attenzione al dettaglio e alla qualità ci ha permesso di ottenere la certificazione IFS Logistics con il punteggio più alto. Una garanzia ulteriore per i nostri clienti, che sanno di poter contare su una gestione tracciabile, sicura e conforme ai più alti standard internazionali.

DISTRIBUZIONE CAPILLARE E GESTIONE DEI VUOTI

Con la nostra rete di distribuzione copriamo in modo puntuale e affidabile l'intero territorio nazionale, servendo grossisti, punti vendita, ristoranti e locali. Gestiamo anche vuoti, resi e ritiri, assicurando un flusso fluido e senza interruzioni, con il vantaggio di un unico interlocutore per tutto il ciclo logistico.

SCEGLI LA DIFFERENZA. SCEGLI ALPENTRANS

Chi lavora con noi lo sa: ogni dettaglio è sotto controllo, ogni imprevisto ha già una soluzione pronta. Non sei più costretto a rincorrere fornitori, a gestire ritardi o a risolvere problemi che non dovrebbero neppure esistere. Con Alpentrans hai una struttura solida, moderna, integrata.

Un partner che ti segue, ti capisce e ti aiuta davvero a crescere. Non lasciare che la tua birra resti bloccata in un magazzino qualsiasi.

Scegli l'unica logistica capace di farla viaggiare con la stessa cura con cui è stata prodotta.



NON VENDIAMO BIRRA, FACCIAMO FUNZIONARE LA TUA LOGISTICA!

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

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



youAlp
LOGISTIC CONTROL



IFS
Logistics

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



ALPENTRANS
WINE, SPIRITS AND BEER SUPERIOR LOGISTICS

ORIGINALI
BIRRE
TRADIZIONALI
BELGHE



www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

di Silvia Canini

COMUNIAN VINI:

cinquant'anni di storia, con lo sguardo al futuro

C'è sempre un'intuizione all'origine di una storia imprenditoriale. Quella di Comunian Vini porta la firma di Ennio Comunian che nel 1973, dopo l'esperienza in una grande azienda birraria, decide di mettersi in gioco e creare una nuova attività. I consumi stanno cambiando, le abitudini sociali pure: c'è bisogno di un modello che sappia stare vicino ai clienti, offrendo non solo prodotti, ma anche tempestività e affidabilità. La sua idea è quella di dare vita a una fornitura quotidiana capace di rispondere alle esigenze di bar, pub, ristoranti, mense e attività commerciali. Una scelta che, a distanza di cinquant'anni, si rivela ancora oggi attuale.

Gli anni Ottanta sono il periodo in cui l'azienda compie un salto di qualità. La crescita porta all'ingresso in portafoglio di marchi importanti e alla nomina a concessionario della Birra Wührer di Brescia,



una delle etichette storiche del panorama italiano. Nel 1985 vengono ampliati gli spazi e i servizi, con l'ingresso nel settore dei trasporti, a conferma della capacità di diversificare e di adattarsi alle richieste di un mercato in rapida evoluzione.



Nel 1990 subentrano nella dirigenza i figli Davide, Filippo e Marco, e l'attività si estende oltre Padova, raggiungendo anche le province di Venezia e Rovigo. Nel 2005 arriva la trasformazione in Comunian Vini Srl, seguita nel 2009 dal trasferimento nella nuova sede di Via Svevia, un polo logistico moderno che diventa il cuore operativo dell'azienda. Nel 2013 l'introduzione del sistema automatizzato Kardex rende ancora più efficiente la gestione degli ordini.

Il 2023 segna i cinquant'anni di attività, celebrati con orgoglio ma anche con la consueta attenzione al futuro. Infatti nel

DISTRIBUZIONE

novembre 2024 Comunian inaugura la sua prima enoteca in una nuova sede di 1.600 metri quadri: 500 dedicati al negozio, il resto a uffici e sale per masterclass e formazione.

«La nostra enoteca ospita oltre duemila tipologie di vini provenienti da tutto il mondo e più di 2.500 distillati» racconta Davide Comunian, amministratore delegato *«in totale gestiamo più di 4.000 articoli, compresi 250 tipi di birra, anche in fusto e fusto a sacca. È una selezione che rappresenta il meglio delle cantine italiane e internazionali, senza dimenticare le eccellenze locali»*. L'enoteca è un luogo di vendita, ma anche uno spazio pensato per incontri e crescita professionale. Il terrazzo sarà attrezzato per ospitare showcooking e abbinamenti tra cibo e vino, birra o distillati.

È qui che si sviluppa anche la Comunian Academy, con masterclass dedicate a vini, distillati e birre, corsi di spillatura, degustazioni e incontri con produttori. *«L'Academy non si rivolge solo al nostro settore»* spiega Comunian *«Spesso ospitiamo anche aziende di altri comparti che scelgono di fare team building con noi. Organizziamo esperienze enogastronomiche guidate da sommelier professionisti, che diventano un'occasione per conoscere meglio i prodotti italiani e internazionali»*.

Un altro punto di forza è l'innovazione tecnologica. *«Siamo l'unica azienda in Italia a disporre di Telemetria, un sistema che ci permette di monitorare da remoto gli impianti di spillatura dei nostri clienti»* sottolinea Comunian *«così siamo in grado*

di rilevare eventuali problemi prima ancora che il gestore se ne accorga, intervenendo su temperature e pressioni. È un progetto sviluppato con l'Università di Padova, che ci ha permesso di portare un vero valore aggiunto nel servizio».

La consulenza resta un tratto distintivo. *«Non ci limitiamo a vendere prodotti»* aggiunge l'amministratore delegato. *«Ai nostri clienti offriamo un supporto a 360 gradi: non solo la consulenza tecnica su vini, distillati e birre, ma anche un aiuto concreto nella gestione dell'attività. Li affianchiamo nel calcolo del drink cost, nell'analisi delle spese e nell'organizzazione del lavoro, perché sappiamo che dietro ogni locale ci sono equilibri complessi. Inoltre diamo la possibilità di acquistare anche singole bottiglie,*





senza obbligo di cartoni interi: un servizio che permette di ridurre le scorte di magazzino, con vantaggi pratici ed economici».

Il presente porta con sé anche nuove sfide. «Dal Covid in poi sono stati anni difficili, il settore Horeca ha vissuto momenti durissimi e ancora oggi ne vediamo le conseguenze» osser-

va Comunian «ma non ci siamo mai fermati. Continuiamo a investire e a sognare, con tanto impegno anche fisico oltre che finanziario. Crediamo nella nostra azienda e vogliamo crescere ancora».

Lo sguardo è rivolto all'espansione territoriale e alla sostenibilità. «Il nostro obiettivo è diventare un'azienda regionale, ampliando la copertura nelle province e rafforzando la nostra presenza in Veneto» spiega Comunian. «Dal punto di vista energetico abbiamo già investito in impianti fotovoltaici, ma nei progetti futuri c'è un magazzino a temperatura controllata, completamente autosufficiente».

Alla guida di questa realtà c'è Davide Comunian insieme ai fratelli, con lo stesso spirito con cui il padre Ennio, cinquant'anni fa, immaginò un nuovo modo di fare distribuzione. Una famiglia che sogna e progetta, ma che sa anche rimbocarsi le maniche per affrontare le sfide quotidiane. «Vogliamo essere riconosciuti come professio-



nisti del settore, capaci di offrire consulenza e formazione, oltre a un assortimento vastissimo e a un servizio puntuale» conclude Davide Comunian.

Cinquant'anni dopo quella prima intuizione, Comunian Vini continua a crescere con lo stesso spirito: dare valore ai prodotti, sostenere i clienti e guardare avanti, costruendo giorno dopo giorno una storia piena di futuro.



Leikeim
Birre Tradizionali Bavaresi

RINUNCIA ALL'ALCOL, MA NON AL GUSTO!



Qualità e tradizione dal 1887.



In bottiglia e in fusto

Leikeim Italia | LGL Agency • 348.2867577 • info@lglagency.com

[leikeim.it](https://www.leikeim.it)

Kutnohorská Birra, la nostra originale di Lorce



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

A Torrion Quartara di Novara, in via Agogna 1, un locale storico che, dal 1982, non ha mai perso il suo smalto bavarese.



Più di quattro decenni di vita sono tanti per un locale che nasce con l'impronta bavarese e che nel tempo non ha mai deluso il suo pubblico, anzi, continua a conquistare. Merito della famiglia Klupfel, Gunther a cui si deve il nome della stube, ed oggi Marcello, a cui proprio a febbraio Birra&Sound ha conferito il titolo di Master Tap 2024, per la sua capacità di spillare la birra.

Il Gunther Stube è veramente bello, recentemente ristrutturato nell'interno, con una veranda che in inverno può essere chiusa e riscaldata, aumentando la capienza del locale, un bancone "double face" che serve la sala interna e d'estate un esterno

degno del miglior biergarten, con 260 posti e un palco per esibizioni musicali.

Il locale vanta 10 spine fra le quali **Ganter** è la regina con **Pilsner, Export, Urtrunk, Magisch Dunkel, Wodan** più altre birre a rotazione per dare sempre novità ai clienti. Chiediamo a Marcello perché ha scelto Ganter: *era il 2020, ero in fiera a Rimini con Serena, mia compagna e consigliera, quando lei mi ha fatto notare lo stand di una birra che avevamo bevuto a Friburgo; avevamo appena preso contatto che è scoppiato il Covid, tutto si è fermato. Appena possibile abbiamo ripreso con il servizio a domicilio, mi servivano le bottiglie, ho cercato chi potesse fornirle, ho*





trovato **Zeus Commerciale** che ha Ganter in portfolio, oggi è il mio fornitore e Ganter è di casa! A tanta qualità brassicola altrettanta qualità gastronomica: cucina tedesca che va oltre stinco, wurstel e polletto, è una cucina da ristorazione completa, cito gnocchi alla radetzky e filetto di maiale alla senape, ma anche hamburger, taglieri e fritti per appagare tutti i gusti.

Con questo tipo di offerta, il Gunther Stube attrae una clientela di persone adulte, alcuni sono figli di chi frequentava il locale di un tempo. Altri quaranta di questi anni, Gunther Stube!



A Valeggio sul Mincio, in provincia di Mantova, in via Monzambano 1021... più facile dire sulla ciclabile Mantova-Peschiera, vicino ai parchi del Garda, una stube da favola.



Non è un'esagerazione definire favolosa la location di Demu's Stube, nel verde e nella tranquillità della Valle del Mincio, accogliente nella sua vita all'aperto, da marzo ad ottobre, e tipicamente rustica e ospitale al chiuso, per i periodi più freschi o le giornate uggiose. L'ambiente vasto, un autentico parco, del **Demu's Stube** può ospitare fino a 400 persone e un centinaio nell'interno, con un'offerta completa e variegata.

Parliamo con *Umberto*, titolare insieme al fratello *Emanuele*, che ci descrive le tante attrazioni che hanno costruito, rispetto a quando hanno rilevato il locale nel 2019: area giochi,





area bimbi, saltarelli, campi da calcetto, campo da pallavolo, rendendolo un luogo ideale per famiglie e giovani. Chiediamo ad Umberto perché il nome Demu's, e scopriamo che sono le iniziali dei primi soci, Danilo, Emanuele, Mirco e Umberto (oggi solo Emanuele e Umberto sono i titolari) e perché Stube. *Un po' per continuità con la gestione precedente*, ci dice, *che offriva solo cibo bavarese; anche noi lo proponiamo ma abbiamo rivoluzionato la cucina, da noi trovi dai "maccheroncini con gamberi e stracciatella di burrata" agli "gnocchetti viola ai quattro formaggi e noci", fino alla pizza, insomma facciamo ristorazione a 360°.*

E l'offerta birraria? *Volevo una birra che distinguesse e caratterizzasse il Demu's Stube*, risponde Umberto, *già conoscevo la **Mönchshof**, mi era piaciuta, ho cercato chi fosse il concessionario di zona e da un anno offro le birre di Kulmbach, con grande successo. Alla spina ho Mönchshof Original, Mönchshof Bock, Mönchshof Keller e Mönchshof Hell, una gamma che risponde ai vari gusti del mio pubblico.*

Non solo bell'ambiente, buon cibo e buona birra, anche un ottimo staff a gestione familiare, ragazzi che sanno accogliere il cliente. Chi ha conosciuto il Demu's Stube fa anche i chilometri per tornarci.



Ci sono viaggi che si fanno con la valigia e viaggi che si fanno col bicchiere in mano. La nostra rubrica On The Road è proprio questo: un itinerario che segue le tracce di chi fa cultura della birra con passione, raccontando storie di locali, persone e scelte che fanno la differenza.

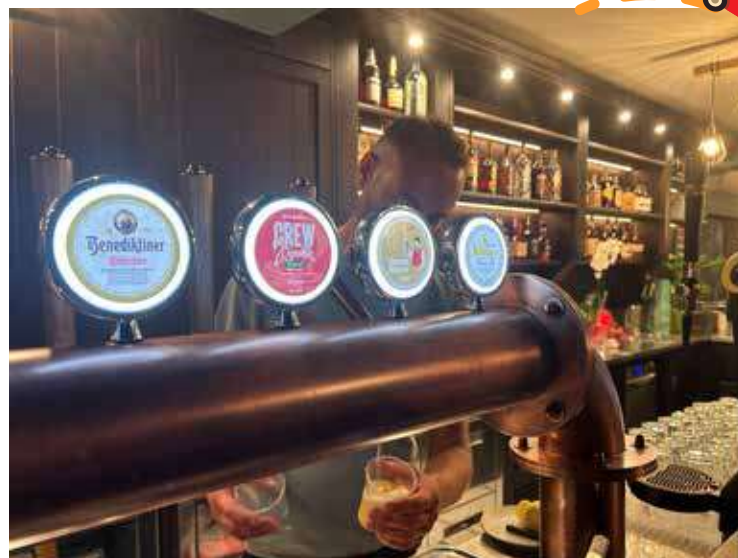
Birra, cibo e il Centro Italia da scoprire con Bitburger

Il nostro percorso parte da **Roma**, scende fino a **Napoli** e si sposta in **Molise**, seguendo quattro locali che hanno trovato in **Bitburger** un punto fermo del loro modo di lavorare. Un marchio con oltre **200 anni di storia** e un motto che dice tutto: *"Bitte ein Bit"*, un invito a gustare la vita a piccoli sorsi. Bitburger è oggi una delle birre tedesche più apprezzate al mondo, celebre per la sua **Pils elegante, pulita e bilanciata**, un simbolo della tradizione brassicola che negli anni ha conquistato spazio anche in Italia, grazie a un lavoro fatto di formazione, qualità e attenzione ai dettagli.

A guidarci lungo questo viaggio è stata **Daniela Palazzi**, responsabile commerciale di Bitburger per il Centro-Sud Italia, che ci ha accompagnato alla scoperta di realtà diverse tra loro, ma unite da una stessa filosofia.

Quattro tappe, tre distributori, un filo conduttore: raccontare la birra tedesca come si deve, con cura, competenza e passione.

La nostra prima tappa è a **Sant'Angelo Romano**, dove la **Pizzeria Birreria Coppa d'Oro**, in via Palombarese Km 24, ha



scelto una strada precisa: **dare alla birra la stessa importanza della pizza**. Matteo, il titolare, ci racconta che spesso nelle pizzerie tradizionali il prodotto birra viene un po' messo in secondo piano, mentre qui l'obiettivo è diverso: creare un equilibrio in cui **pizza e birra vanno di pari passo**, entrambe curate con la stessa attenzione e valorizzate al meglio.

Con un passato da gestore di *Irish Pub*, Matteo porta con sé una formazione che oggi si riflette soprattutto nella **cura della spillatura**. Aperto da poco più di **un anno**, Coppa d'Oro ha scelto da subito di lavorare con **Birimport Spa** e **Bitburger**, presente sin dal primo giorno.

Il menu guarda a un pubblico ampio, tra **giovani e famiglie**, con pizze equilibrate e proposte sfiziose come i **suppli con moscardini alla Luciana** e i **fritti homemade**, pensati per accompagnare la birra. *"Una birra trattata bene cambia l'esperienza del cliente"* dice Matteo.



La **Pils Bitburger**, elegante e pulita, completa la proposta diventando parte dell'identità del locale. A rendere l'ambiente accogliente, **uno staff giovane** formato direttamente da Matteo. Lo scorso anno **Coppa d'Oro** ha ospitato **50 pizzaioli da tutto il mondo** per un evento che ha avuto come **ospite d'onore Gabriele Bonci**. L'appuntamento tornerà anche il prossimo anno, pronto a diventare una tradizione fissa.



Seconda tappa: **Napoli**, nel cuore del Vomero, in via Aniello Falcone 1, dove **Novenoveuno** ha riscritto le regole del pub. Qui non c'è un menu fisso, ma un'idea chiara: cucinare ogni giorno con prodotti freschi e genuini. È un ristopub vero, dove il cibo ha lo stesso peso delle spine: street food napoletano, piatti contemporanei, pinse e appetizer da condividere. Ma anche qualche "piatto del ricordo", come il Bun (panino al latte homemade) con un classico dell'infanzia: la fettina di carne fatta in padella con aglio, olio e prezzemolo e tutto il suo delizioso "sughetto". E sempre a tema "scarpetta", il Bun con la pizzaioia tradizionale. Immane anche il tiramisù preparato con le



da sx Massimiliano Acciaio, socio G.M.A., Gigi Andriani, Daniela Palazzi e Antonio Montella agente G.M.A.

pregiate uova di Paolo Parisi. Dietro il bancone c'è **Gigi Andriani**, oste nell'anima, insieme alla moglie **Rita**, socia e colonna del progetto, alla famiglia come Ercole e Rino, e agli amici di sempre come Max, che lo hanno accompagnato e sostenuto in questi anni. È un locale di famiglia e si sente: i clienti entrano, si lasciano consigliare, si fidano.

La **Bitburger Pils alla spina** è stata una scelta di cuore e di palato. "Ho ricevuto tante proposte," racconta Gigi, "ma Bitburger è elegante, versatile, perfetta con tutto il nostro menu, dalla Pils alla Benediktiner passando per la Crew Republic."

Con l'attuale supporto di **G.M.A. Import Export Specialità Srl**, la **Bitburger Pils** continua a essere protagonista tra le spine di **Novenoveuno**, scelta e servita con grande cura. Novenoveuno è un locale che vive di freschezza, trasformazione e Bitburger qui ha trovato il suo spazio naturale.

Poco fuori dal centro di **Campobasso**, con un dehors che si affaccia sulla tranquilla piazza Cesare Battisti, al civico 12, **Le Cantine del Duca** è il progetto di **Marco Niro** e di sua mo-





glie **Laura**, socia nel lavoro e nella vita. Da otto mesi nella nuova sede, ma con alle spalle una vita intera nella ristorazione: genitori ristoratori, quattordici anni di esperienza nel precedente locale, Marco e Laura hanno costruito un posto che vive di relazioni, prima ancora che di piatti.

Qui non ci sono numeri sui tavoli: ogni comanda porta il nome del cliente. È un segno di fiducia e vicinanza che ha creato una comunità solida e affezionata. La **pizza** è la protagonista, ma il menu segue il ritmo delle stagioni: in inverno **spezzatino** e **stinco**, d'estate **polpo**, **tagliata di tonno** e **fritture di pesce**, sempre con ingredienti freschi e selezionati.

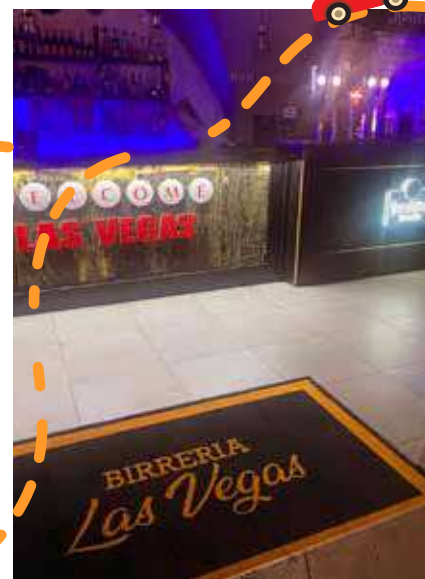
La **Bitburger** è parte della loro identità: la colonnina di spillatura ti accoglie già all'ingresso, quasi a raccontare una storia di famiglia. Marco, cresciuto da genitori ristoratori che hanno vissuto vent'anni in Germania, ha portato con sé la precisione tedesca: spillatura attenta, temperatura perfetta, bicchieri sempre impeccabili.

Ogni birra trova il suo **abbinamento ideale**: la **Bitburger Pils** con **pizza** e **fritti**, la **Red Ale Crew Republic** con lo **stinco invernale**, la **Köstritzer Schwarzbier** con lo **spezzatino**. La collaborazione con **Tamília Service** dura da oltre vent'anni e si basa su fiducia e presenza costante. Di Bitburger, Marco apprezza non solo la qualità, ma anche la filosofia: *“È un'azienda grande, ma mantiene un contatto umano, familiare. Quando impari a conoscerla, non la lasci più.”*

A **Santa Croce di Magliano (CB)**, il **Las Vegas** di **Alberto Aprile** è un punto di riferimento da **dieci anni**. Nato come locale dedicato alla **birra** e a un **cibo semplice e goloso**: panini, appetizer e proposte veloci sia a pranzo che a cena. Oggi è un posto che vive di clientela affezionata e di un'atmosfera che somiglia più a una **birreria di amici** che a un locale qualsiasi. Il pubblico è variegato: giovani curiosi, habitués che lo seguono

da anni, clienti che hanno imparato a distinguere una birra di qualità. *“Lavorare sulla qualità non è facile,”* ci racconta Alberto, *“ma quando riesci a incuriosire le persone e fai loro provare un prodotto valido, il passo successivo è naturale: si fidano e tornano.”*

L'incontro con **Bitburger** e **Tamília Service** è avvenuto circa **tre anni e mezzo fa** e concretizzato durante la fiera di Rimini. Da lì è nato un rapporto che non si è più interrotto: nel locale oggi trovano spazio **Benediktiner Hell** e **Köstritzer Edel Pils**, birre che hanno saputo conquistare il pubblico per personalità e versatilità negli abbinamenti.



La birra qui è protagonista, ma il cibo ha il suo peso: oltre ai classici panini, Alberto organizza **serate a tema** che celebrano il legame tra piatti e birre. Come la serata dedicata al **caciocavallo impiccato** e a breve una nuova degustazione su **formaggi e birra**. L'ambiente è **conviviale, informale**, il servizio diretto, e si respira la passione di chi ha costruito il locale passo dopo passo, credendo prima di tutto nella qualità.



da sx Daniela Palazzi, Gabriele Tamília di Tamília Service e Alberto titolare del locale Las Vegas



Bitte ein Bit

Contatto: Bitburger Braugruppe GmbH, Römermauer 3, 54634 Bitburg · Germania
Luca Venturi, Direttore Vendite Italia, Responsabile commerciale di zona Nord-Est, E-mail: luca.venturi@bitburger-braugruppe.de
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

Riflettori su Maisel & Friends

Se fossero bambini diremmo "hanno l'argento vivo addosso" per far capire come "una ne facciano e cento ne pensino" ma sono imprenditori della birra, in eterna fermentazione. Solo chi ha visitato e conosciuto il mondo di Maisel & Friends riesce a capire quanto di nuovo e costruttivo ci sia nel loro progetto di lavoro, dove la birra è il punto fermo attorno a cui ruota tutta la socialità di un'azienda, di un villaggio, di una città.

Sono talmente tante le notizie e le novità che ci giungono che possiamo solo accendere i riflettori su ognuna di esse, senza un ordine preciso perché tutte hanno stessa dignità di informazione.

TOP EMPLOYER AWARD

L'Azienda familiare Maisel & Friends è stata insignita del prestigioso premio per il miglior datore di lavoro dal BVMID (Associazione federale delle piccole e medie imprese tedesche). *Con questo premio rendiamo omaggio ai datori di lavoro della Maisel & Friends, che non solo creano posti di lavoro moderni, ma offrono anche prospettive a lungo termine, senso di appartenenza e sincero apprezzamento*, ha affermato Kajetan Brandstätter, presidente della BVMID. Questo premio riconosce i pilastri fondanti di Maisel & Friends: ambiente di lavoro moderno, gerarchie piatte e leadership basata sui valori. *Sono davvero orgoglioso di questo riconoscimento*, afferma Jeff Maisel, proprietario di quarta generazione dell'azienda.



I GIUDICI DI EUROPEAN BEER STAR A BAYREUTH

Circa **75 giudici internazionali di EBS**, convenuti a Norimberga per la degustazione che precede le premiazioni, sono stati ospiti a Bayreuth per scoprire il mondo Maisel & Friends e per gustare cibo e bevande al Liebesbier, il fantastico "gastrogarten" che si trova nell'area della birreria.

AWARD-DER-GASTFREUNDSCHAFT-2025

Il Premio per l'Ospitalità premia i ristoratori con idee creative e mentalità rivolta al futuro, il ristorante con giardino Liebesbier si è aggiudicato il 2° posto come uno dei giardini gastronomici più belli della Germania.





Al **Liebesbier Restaurant & Bar** gli ospiti si immergono nel meraviglioso mondo delle birre, delle delizie culinarie e dell'artigianato. Il tutto in un elegante ambiente con laghetto, bar sull'acqua, braciere, area barbecue e urban lounge.

Siamo incredibilmente orgogliosi di aver ottenuto il secondo posto tra i tanti fantastici ristoranti all'aperto in Germania, ha dichiarato Olaf Bloem, amministratore delegato del ristorante Liebesbier. Vogliamo offrire ai nostri ospiti un luogo unico, dove il piacere, l'atmosfera elegante e l'ospitalità si fondono con grande attenzione ai dettagli.

È sorprendente come un'area incolta fino al 2016, sia stata trasformata in un ristorante all'aperto che unisce tradizione e mo-

dernità, perfettamente integrato nello storico complesso della birreria Maisel & Friends. Qui la cultura della birra incontra il design moderno dei giardini, usando materiali come legno, acciaio, sabbia e mattoni, ma anche elementi dell'arte birraia, acqua e fuoco, con il laghetto e i bracieri. Un'illuminazione particolare mette in risalto le piante e crea un'atmosfera gradevole.

Distribuito su diversi livelli, il giardino gastronomico offre una varietà di posti a sedere, in totale 300: l'accogliente terrazza invita a soffermarsi, il laghetto con bar sull'acqua è il luogo perfetto per un aperitivo o un gelato artigianale, e la nuova Urban Lounge entusiasma grandi e piccini. Un parco giochi progettato con cura con un grande scivolo assicura inoltre che anche i piccoli ospiti possano godersi appieno la visita.

FINEST BEER SELECTION 2025

Alla terza edizione, Maisel & Friends ha ceduto il titolo, detenuto per due anni consecutivi, di birrifico dell'anno. Ciò nonostante le sue birre hanno tutte superato la soglia degli 80 punti e tredici di esse hanno raggiunto o superato il requisito di 90 punti utili ad entrare in finale. Ci riproveranno nel 2026, anche con Weismainer Brauerei (birrifico acquisito nel 2022) e la sua nuova Vollbier... e vedremo.





KRONES E IL PROGETTO GREENFIELD BAYREUTHER BRAUHAUS

Là dove nulla esisteva e poi nasce una struttura edilizia si parla di "greenfield project", esattamente ciò che sta realizzando Maisel alla periferia di Bayreuth dove sta sorgendo la **Bayreuther Brauhaus**, destinata alla produzione esclusiva di **"Bayreuther Hell"** (con capacità produttiva annua di 500.000 ettolitri). Sarà un birrificio "greenfield", ultramoderno ed efficiente dal punto di vista delle risorse, progettato e realizzato da Krones.

Krones è un'azienda tecnologica tedesca, leader internazionale nello sviluppo e nella produzione di macchinari moderni e impianti completi per i settori della tecnologia di processo, riempimento e confezionamento; il gruppo Krones comprende più di 100 società affiliate. Ed è proprio l'affiliata Steinecker la responsabile della sala di cottura, delle cantine di fermentazione e di stoccaggio e dei necessari impianti di approvvigionamento, mentre Krones fornisce l'intera tecnologia di imbottigliamento.

Tecnologia collaudata per una maggiore flessibilità

Il nuovo impianto per bottiglie riutilizzabili, con una capacità di 40.000 bottiglie all'ora, si affida, come abbiamo detto, alla collaudata tecnologia Krones, dalla pulizia delle bottiglie all'imbottigliamento e all'etichettatura, fino all'imballaggio.

Il nuovo impianto di imbottigliamento sarà composto dalle stesse macchine già in uso nella nostra Maisel's Brauhaus, situata a soli 1,5 chilometri di distanza. In questo modo rimangono flessibili nell'impiego dei nostri dipendenti in entrambe le sedi, spiega Jeff Maisel, proprietario del birrificio Gebr. Maisel. Oltre a questa flessibilità, abbiamo anche formulato chiaramente un altro obiettivo all'avvio del progetto: il nuovo birrificio deve diventare uno dei più moderni del suo genere in Europa e funzionare nel modo più efficiente possibile in termini di risorse, aggiunge Maisel.

Focus sulla sostenibilità

Il cuore del nuovo birrificio è il suo innovativo concetto energetico: un impianto fotovoltaico per l'energia elettrica ecologica, mentre un impianto a cippato di legno contribuisce alla produzione di calore. Il birrificio funziona con due diversi circuiti di riscaldamento: un sistema ad acqua calda ad alta pressione per la cottura del mosto alimentato da cippato e un sistema ad acqua calda a bassa pressione alimentato da una pompa di calore per gli altri consumatori. L'energia viene fornita da due accumulatori di calore centrali. Altre tecnologie innovative, come il sistema EquiTherm di Steinecker, garantiscono un utilizzo efficiente del calore generato durante il processo di produzione della birra. *Con questo birrificio all'avanguardia, Maisel stabilisce nuovi standard in termini di efficienza e sostenibilità. In qualità di partner di lunga data, siamo lieti di contribuire con la nostra tecnologia a rendere la produzione della "Bayreuther Hell" ancora più efficiente dal punto di vista energetico,* afferma Thomas Ricker, direttore commerciale di Krones AG

Prime bottiglie alla fine del 2026

I lavori di costruzione sono già in pieno svolgimento. Alla fine del 2025 saranno consegnati i primi impianti per la sala di cottura. A metà del 2026 seguirà la tecnologia di imbottigliamento, dopo di che, a fine dell'anno, le prime bottiglie di "Bayreuther Hell" lasceranno il cortile del birrificio di Bayreuth.



Un medagliere notevole: 17 premi di cui 6 Country Winner, le migliori birre per stile in Germania.

Weismainer Brauerei: Oro per Naturtrübes Radler – Argento per Pils – Argento per Flechterla Zwick'l

Maisel's Weisse: Oro per MW Alkoholfrei

Maisel & Friends: Oro & Country Winner per Urban IPA - Oro & Country Winner per IPA Alkoholfrei - Oro & Country Winner per Pale Ale - Oro & Country Winner per India Ale - Oro & Country Winner per Chocolate Bock - Argento per Bavaria Ale – Argento per Hazy IPA Artbeer Ledania – Bronzo per West Coast IPA

Bayreuther Bierbrauerei: Oro & Country Winner per Bockbier - Argento per Urstoff - Argento per Aktien Zwick'l Kellerbier - Bronzo per Hell - Bronzo per Hefeweissbier.



maisel.com



Bayerns frische Weisse.

Knott Spirits

IL NODO TRA PASSATO E FUTURO

Cinquanta anni di storia non sono un traguardo qualsiasi. Nel 2025 **San Geminiano Italia** ha celebrato un traguardo importante: i suoi 50 anni di storia.

In questa occasione è nata **Knott Spirits**, una nuova linea di distillati dedicata alla mixology, pensata per parlare la lingua dei bartender e dei locali che vogliono distinguersi.

Il nome **Knott** richiama la parola inglese *knot* ("nodo"), ma è stato volutamente scritto con due "t" per conferirgli un'identità distintiva, pur mantenendo il significato di legame che lo ispira. Un filo che unisce la tradizione di un'azienda che da mezzo secolo è punto di riferimento nel settore Ho.Re.Ca. alla voglia di innovare, coniugando tecnica e creatività, bottiglia e gesto sicuro di chi la utilizza dietro al bancone.

Frutto del lavoro della **Commissione Spirits**, Knott è stata curata in ogni dettaglio: dalla scelta delle ricette alla definizione dell'identità visiva, fino alla selezione di un partner produttivo d'eccellenza.

Le bottiglie, ergonomiche e maneggevoli, sono pensate per agevolare il servizio; le etichette, dal design moderno e pulito, garan-

tiscono una riconoscibilità immediata grazie a un filo grafico che unisce tutta la gamma.

La linea Knott comprende sei distillati, ognuno con un carattere ben definito.

Il viaggio parte nei Caraibi, dove l'**Avenida Rum Bianco** esprime tutta la freschezza di un blend giamaicano e dominicano, con note vegetali di canna da zucchero e sfumature di frutta tropicale. Delicatamente avvolgente, è perfetto per drink come Mojito e Daiquiri, lasciando un finale persistente e leggero.

Sempre dai Caraibi arriva l'**Avenida Rum Scuro**, prodotto con sistema solera e invecchiato in botti di rovere tra i tre e i sette anni: profuma di canna da zucchero, vaniglia, spezie e tabacco biondo, avvolge il palato e si presta a cocktail più strutturati o a un sorso lento.

Dalle distese europee di grano nasce l'**Ivory Vodka**, ottenuta da tripla distillazione e chiarificata con carboni vegetali. Morbida ed elegante, con una pulizia aromatica che elimina ogni spigolosità



alcolica, rilascia un finale secco e persistente che la rende ideale per Martini e Moscow Mule, oltre che per infusioni creative.

Lo **Strict Gin** è un blend di gin distillato in cui le botaniche, selezionate e distillate separatamente, si incontrano per creare un equilibrio tra il ginepro e spezie decise. Le note di buccia di limone, arancia e mandarino regalano morbidezza, mentre il cardamomo lascia spazio a rosmarino, salvia sclarea e liquirizia. Un profilo persistente che brilla nei Gin Tonic e nei Martini più raffinati.

Con il **Rebelde Distillato di Agave Blu** si vola verso profumi vegetali e lievemente tipici della tequila: il blend di alcol di cereali e distillato di agave blu offre un volume pungente e una nota speziata che lo rendono ideale per Margarita, Paloma e tutti i drink a base tequila. Il finale, setoso e lungo, conserva una leggerezza vegetale che invoglia al sorso successivo.

Infine, l'**Elder, liquore al sambuco** ottenuto dal mix equilibrato di botaniche e fiori e arricchito da brandy con almeno cinque anni di invecchiamento, offre un palato piacevole e mai stucchevole, con sentori netti di fiori di sambuco e un finale rotondo e invitante. Ottimo liscio o con ghiaccio, è perfetto anche con toniche secche o per regalare una nota floreale a cocktail originali.

Knott non è soltanto una gamma di prodotti: è un progetto che ha coinvolto ogni reparto, dal marketing alla logistica, dalla rete vendita al team di formazione.



Il lancio ufficiale della linea è avvenuto durante la celebrazione per i 50 anni dell'azienda: un brindisi simbolico che ha sancito la nascita di un nodo destinato a stringersi ancora di più nel tempo. Oggi Knott rappresenta una linea di prodotti giovane, ma con le idee chiare, pronta a crescere e a portare sul banco dei bartender italiani una proposta di qualità, stile e carattere.

Perché festeggiare cinquant'anni è importante, ma ancora di più è iniziare a costruire il futuro, sorso dopo sorso.



Anima Cerve: il vetro che racconta la birra

Un progetto per chi la birra la crea, la serve, la racconta e... la gusta! Pensato per i produttori, bar e ristorazione, il progetto Anima Cerve si distingue per un assortimento di bicchieri che non si limita a contenere e servire la birra, ma vuole valorizzarla. Ogni forma è studiata per esaltare aromi, schiuma, carbonazione e colore, trasformando ogni sorso in un'esperienza sensoriale.

Dai classici must have della tradizione birraria, a bicchieri più tecnici e contemporanei, fino a nuovi modi di bere e degustare, l'assortimento Anima copre tutte le esigenze del mondo birrario.

Design, performance e identità

Dietro ogni bicchiere c'è la ricerca dell'Azienda, che unisce estetica, funzionalità e lunga esperienza nella creazione e vendita di bicchieri per l'industria delle bevande.

Alcuni modelli sono realizzati in vetro cristallino Lumina, per garantire brillantezza, leggerezza e resistenza e sono dedicati al pubblico più esigente. La possibilità di personalizzazione in decorazione, dal 1953 core business del Gruppo Cerve, consente a produttori e locali di raccontare la propria identità anche attraverso bicchieri e bottiglie.



Il tuo bicchiere, la tua firma

Per Anima, la personalizzazione non è solo decorazione: è branding strategico. Il bicchiere diventa un messaggio, un'estensione visiva e tattile del brand.

Il percorso parte da una consulenza strategica, passando per la definizione degli obiettivi, la progettazione e la produzione, fino alla consegna del signature glass: un oggetto che parla direttamente al pubblico e si fa ambasciatore del brand in ogni brindisi.





Anima Laboratorio: dove nasce l'innovazione

Il cuore creativo è Anima Laboratorio, un atelier dove designer e tecnici esperti del vetro e della decorazione collaborano con i clienti per sviluppare progetti su misura per diventare bicchieri esclusivi. Qui nascono bicchieri che non sono solo strumenti di servizio, ma veri e propri ambasciatori del gusto.

Un partner per il settore birrario

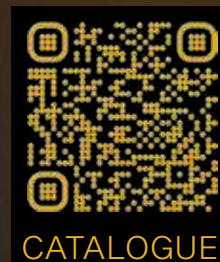
Anima non è solo un marchio, ma un partner solido - nato in seno al Gruppo Cerve, dal 1953 al servizio dell'industria delle bevande e primo decoratore in Italia - per chi vive la birra con passione. Con una proposta completa e versatile, si propone come punto di riferimento per chi cerca qualità, coerenza stilistica e un approccio sartoriale alla degustazione.



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



In visita al Birrificio Meckatzer

Avevo già avuto modo di conoscere, in uno scambio di parole con **Daniel H. Grassl, Head of Italy & Brand Ambassador di Meckatzer**, il principale birrificio a conduzione familiare dell'Algovia, ma mai come in questo caso: "fra il dire e il fare c'è di mezzo il mare".

La realtà di Meckatzer, una volta che ci si immerge nella sua atmosfera, è molto più di quanto avevo immaginato, è un tuffo nella qualità, tradizione e convivialità. *Sono valori che, come ci spiega Michael Weiss, quarta generazione proprietaria del birrificio, ci hanno trasmesso i nostri progenitori, Lena e Gebhard Weiss che acquisirono nel 1853 il birrificio di campagna di Meckatz, dove si produceva birra fin dal 1738.* La storia di Lena, rimasta vedova con sei figli, è quella di una donna forte, che ha portato avanti il Birrificio e ne ha dettato l'imprinting, con un'impronta che dura nel tempo. Il senso di responsabilità, verso la famiglia, i dipendenti, il proprio territorio e le sue genti, la passione per la birra, la tenacia per superare crisi e difficoltà, questo è il patrimonio che si tramanda in Meckatzer, e ce lo conferma proprio Michael Weiss quando delinea la filosofia del Birrificio: *Qualità in tutto ciò che facciamo, a beneficio delle persone con cui e per cui lavoriamo.*

Il nostro arrivo a Meckatz è corrisposto ad un'immediata ospitalità perché abbiamo avuto il piacere di pranzare presso il

Bräustüble con Michael Weiss ed è stata l'occasione delle prime degustazioni, personalmente sono rimasto estasiato dalla Hell analcolica, ma non ho disdegnato altri assaggi... moderati perché poi ci aspettava la visita guidata al birrificio.

Quando chi ci lavora dichiara che artigianato e tecnologia, tradizione e innovazione non sono agli opposti per Meckatzer, confermo che dice la verità. La visita ci ha fatto toccar con mano tecnologie avanzate, si vede che l'azienda ha fatto forti investimenti per il futuro, citiamo l'impianto di dealcolazione o il robot per la pallettizzazione come la nuova cantina in cui maturare le birre... con calma, ricordiamo che Meckatzer è stato il primo birrificio al mondo a ottenere il sigillo di qualità Slow Brewing. La visita è stata anche un ritorno al passato, attraverso immagini, oggetti e attrezzi di un tempo, così come è stata un passo nel futuro con il sistema fotovoltaico. Il rispetto per l'ambiente è saper usare la tecnologia, come ben sanno i tre mastri birrai, per ottenere il meglio dai giardini di luppolo, dai campi di grano e dalle fonti d'acqua delle montagne dell'Algovia, qui vige il principio del km0, e solo le migliori materie prime vengono prese in considerazione. È da questo insieme che nasce la buona birra Meckatzer.

E questo patrimonio di tradizioni ce lo siamo goduti a cena in compagnia di Michael Weiss e del team Meckatzer, e grazie





all'apertura della botte abbiamo gustato la birra fresca a caduta. Non potevamo lasciare l'Algovia senza visitare una delle zone di produzione di luppolo più prestigiose al mondo, e il Birrificio Meckatzer ci ha regalato la visita al coltivatore di luppolo Ams a Tettwang. Qui, in un percorso inverso, abbiamo prima visto la raccolta dei coni di luppolo dai tralci e dopo abbiamo visitato il luppolo, un'esperienza "giocosa" proprio per l'atteggiamento del proprietario del Birrificio... emozionante!

E se da noi finiamo un incontro a tarallucci e vino, qui abbiamo concluso la nostra visita a birra e snack al tradizionale Fideleisbäck a Wangen.

Non domandatevi perché non abbiamo nominato le birre o descritto alcune delle più famose, ne avremo certamente occasio-

ne, per noi, ora, era importante conoscere da vicino il birrificio Meckatzer, conoscerne l'ambiente, respirarne l'atmosfera, condividerne i valori, fare vivere anche a voi lettori un'esperienza che vi farà gustare di più la loro birra.



Exhibition beer&food al CELTIC OAK

Entriamo in un mondo celtico, per i numerosi simboli che lo evocano ma anche per una struttura rudemente in pietra e mattoncino, dove però i colori ocra attenuano la durezza del materiale e il legno scalda l'ambiente; non solo, un bancone addolcito da curve, con un simpatico elefantino rosa che pende dal soffitto crea il sorriso e ci dice subito Delirium. Siamo al Celtic Oak di Cerrina Monferrato (AL), dove grazie a **Nicolae e Sofia** e lo staff tutto diventa accogliente, accattivante e sorprendentemente gourmet... ma gourmet vero, di chi mette passione anche in un "apparentemente semplice" panino o dedica tempo a creare un goloso sigaro cubano di cioccolato. L'exhibition di food-beer pairing con birre QBA e ottimi cibi del Celtic Oak è stata superlativa. Tutti conoscono il valore della selezione brassicola di **Quality Beer Academy**, da oggi conosciamo la qualità dei piatti che Nicolae propone. Sono ottimi perché nascono da materie prime eccellenti, spesso del territorio, da preparazioni home made, dal pane alle salse fino alle ricette più complesse, dalla passione per la cucina che fa creare specialità dedicate a chi ama "mangiar bene". Ci sono tutti gli ingredienti per un evento di successo: la maestria dello chef, l'abilità dello spillatore, la professionalità del **biersommelier Roberto Parodi** che ha creato gli abbinamenti ad hoc. Ecco il menu.

Hamburger American Style con burger di fassona piemontese 200g, cheddar cheese, bacon, pomodoro, cetriolo in agrodolce, salsa burger e sondino. Con tanta ricchezza di sapori, ci vuole una birra di



sapore intenso, il biersommelier Roberto Parodi ha scelto la **Progusta** (6,8%), una *India Pale Ale*, prodotta in Germania, con una varietà di luppoli idealmente complementari che le conferiscono l'aroma amaro ben bilanciato dalla dolcezza del malto.



Panino con Baccalà Rafols fritto in pastella alla birra, cipolla caramellata, maionese all'Nduja IGP, salsa teriyaki e pomodoro secco. Un panino incredibile, a partire dal baccalà a marchio Rafols (da oltre 70 anni dedito alla produzione e distribuzione di baccalà dissalato artigianale), un medley armonioso di dolce e salato con un pizzico piccante. Solo una gran birra regge l'abbinamento, è la **Delirium Tremens** (8,5%), una *Belgian Strong Golden Ale* brassata con 3 varietà di luppolo che la rendono speziata, con punte di amarezza, ma dal delicato profumo fruttato, subito seguito da quello maltato; una birra equilibrata e dal gusto pieno che chiude con un tono amaro e pepato stupefacente. Farà vedere anche a voi elefanti rosa, dragoni, coccodrilli e uccelli, come racconta la leggenda di chi, dopo averla bevuta, disse: *se continuo a berne inizierò a delirare* (nacque così simbolo e nome!)?

Club Sandwich al Salmone affumicato home made, come il guacamole fatto al momento, e rucola. Ad accompagnare questa prelibatezza, la birra creata dal fa-



moso chef Ferran Adrià, da Juli Soler e dai sommelier Ferran Centelles e David Seijas di "elBulli", ristorante fra i più esclusivi del mondo, in collaborazione con i mastri birrai di Estrella Damm. È la **Damm Inedit** (4,8%), una *Blanche* dall'aroma complesso e l'aspetto opaco, una birra cremosa, dal corpo morbido ma pieno, ideale per la dolcezza, salinità e il retrogusto di fumo del salmone.

Coppa di maiale Bio di Cuneo cotta a bassa temperatura, purea di mele renette e pepe Sichuan e indivia belga... a nozze con una *Belgian Abbey Strong Amber Ale* le cui origini risalgono ad un monastero cistercense del 1138, è la **Idesbald Triple Rouge** (9%) che prende il nome dal primo abate eletto nel 1155. Un matrimonio tra un piatto saporito e succulento ed una birra dal gusto pieno, con note intense speziate, caramellate e fruttate che lascia la bocca pulita grazie al suo finale secco con una nota vagamente amara.

Cioccolato, sigaro Cubano e Whisky, un sigaro vero e un meraviglioso sigaro di cioccolato, creato da Nicolae come farebbe un "pastry master", io direi anche con una pazienza da certosino, ripagata da un gusto unico. Se con un sigaro cubano sta bene il whisky, con il sigaro al cioccolato ci vuole la **Delirium Nocturnum** (8,5%), una *Belgian Dark Strong Ale* creata nel 1998 sull'onda del successo globale di



Delirium Tremens, una birra dal gusto pieno e avvolgente, estremamente appagante, con finale asciutto e persistente.





LIMBURGSE
WITTE
ENIG ECHT / TRUE ORIGINAL



GLOBO
Beverage

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

www.brouwerijcornelissen.be

di Daniela Morazzoni

Vodka da un Paese all'altro

Ogni vodka ha la sua storia, tante tracce nella memoria, tanto di tutto tanto di niente, la cultura di tanta gente. Tanto amore tante passioni, tante città tante nazioni. Non stupitevi se per parlare delle tipologie di vodka, diverse per materie prime utilizzate, metodi di produzione e per le tante nazioni in cui si distilla, mi è venuta in mente una vecchissima canzone di Gabriella Ferri, "Sempre", che solo i boomer possono ricordare. Mi si adattava all'idea di tante diversità per un prodotto apparentemente elementare, considerato prerogativa di Russia e Polonia, mentre non è così. Pensate che lo scorso anno, all' IWSC (International Wine and Spirits Competition) di Londra, si è qualificata "migliore del mondo" la Prosperous Vodka prodotta a Capo Verde, in Africa.

Partiamo per un viaggio ideale, senza la pretesa di sciorinare lo scibile vodka, ma di evidenziarne alcune per qualità, fama, nazionalità, un percorso tra vodka di grano, di patate, di segale o altri cereali, da un Paese all'altro.

Si deve partire dall'Est Europa, da dove si è fatta conoscere al mondo, e un ottimo inizio è con la **Beluga Noble Russian Vodka**, prodotta con acqua purissima da pozzi artesiani siberiani e con malto d'orzo da frumento selezionato, tripla distillazione e maturazione fino ad un anno, sicuramente una vodka di alta qualità, dal gusto morbido e raffinato. Per chi vuole esagerare, **Beluga Vodka Gold Line** abbinata a Caviale Beluga Imperial... soldoni! Io mi permetto Beluga Noble con crostini di lompo, niente male.

In Polonia la vodka ha una sua regolamentazione: fasi produttive tutte nel Paese, distillazione esclusivamente da cereali o patate, nessun altro ingrediente. Tra le vodka polacche, anche se la distilleria Chopin produce, con un singolo ingrediente, vodka di segale e di grano, bevo volentieri la **Chopin Potato**, in cui si utilizzano patate coltivate "al naturale" e, come tradizione, la distillazione è in alambicco a colonna che risale al 1896; cristallina, cremosa con note terrose, da sorseggiare.

Di assoluto valore, la **Belvedere**, di segale polacca e acqua pura distillate a fuoco. Straordinario come cambi il gusto in base alla zona di coltivazione dei cereali, si dovrebbe parlare di "terroir" anche per la vodka. La vecchia tradizione del maltaggio della segale, rispolverata dai maestri distillatori di Belvedere, dà alla luce la **Belvedere Heritage 176**, leggermente dolce, complessa.



DISTILLATI



La distanza tra Est Europa e Scandinavia è un niente, andiamo in Svezia, dove a fine 800, nel villaggio di Auhus, un certo Lars Olsson Smith rivoluzionò il mondo della vodka locale... erano i primi passi di **Absolut Vodka**. “Una sola fonte”, questa la filosofia di un brand oggi mondiale: acqua attinta da pozzi locali, grano invernale coltivato nel sud del Paese, distillazione multipla, bottiglie di una vetreria vicina. Che dire? dal seme alla bottiglia, per una vodka svedese pura, morbida, equilibrata, con note dolci e retrogusto fruttato.

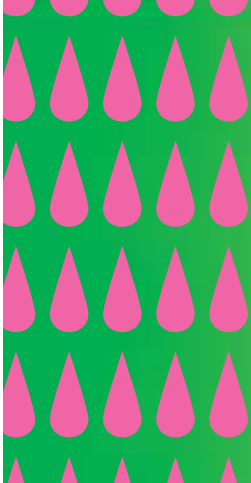
Dalla Germania, zona fiorente di vodka artigianale capace di unire tradizione e creatività moderna, arriva la prima vodka al mondo filtrata con polvere di diamante, ideale per rimuovere la minima impurità del distillato. Prodotta con grano selezionato, quattro distillazioni e un filtraggio innovativo, nasce nel 2007 la **Three-Sixty Vodka**, limpida, trasparente, profumo di menta, gusto morbido... sofisticata. Pura, raffinata, distintiva, la vodka dalla Francia, nazione non certo nota per questo



distillato, sta sorprendendo il mercato grazie alla tradizione nella distillazione e alla qualità dei cereali. Sinonimo di eleganza è la **Grey Goose**, prodotta con grano tenero invernale della Picardia e acqua di sorgente di Gensac (regione di Cognac), distillata in alambicco a sei colonne con un processo a 5 tappe, per ottenere una vodka incolore e brillante, dal profumo sottile e floreale, con un gusto morbido, nitido e pulito, con un tocco di spezia dolce. Da gustare liscia e mai troppo fredda.



Attraversiamo l'Atlantico e ci fermiamo in Canada dove la vodka ha una storia recente. Per la vastità del territorio e la quantità di sorgenti di acqua pura, la vodka canadese presenta svariati profili aromatici e le distillerie, libere da vincoli tradizionali, hanno adottato tecniche innovative producendo vodka distintiva e di carattere. Parliamo della **Crystal Head**, voluta dall'attore Dan Aykroyd in una bottiglia disegnata dall'artista John Alexander a forma di teschio. Dal mais “peached and cream” e con l'acqua incontaminata dell'isola di Terranova, dopo quattro distillazioni e ben sette filtrazioni, di cui tre con cristalli detti Diamanti Herkimer, emerge una vodka dal profumo delicato di cereali e spezie dolci e un gusto morbido con finale di vaniglia. Crystal Head non è solo immagine.



I'MSORRY

MISCELAZIONE IRRIVERENTE

COCKTAILS READY TO DRINK

www.alesandco.it - info@alesandco.it - 051 97 78 19

www.imsorrycocktails.com  



SCARICA IL NOSTRO
CATALOGO 



Valichiamo il confine ed entriamo negli States, tanto ci sarebbe da dire che meriterebbe un capitolo a parte ma accontentiamoci di dire che la vodka americana si caratterizza per la diversità di sapori, dovuta agli ingredienti di un territorio così vasto, ed anche per le tecniche di distillazione avanzate. La crescita della vodka negli USA è in gran parte dovuta al pullulare di distillerie artigianali che lavorano con cereali autoctoni, acque pure ma con valori diversi, ricette innovative. Artigianali o industriali, alle vodka americane si riconosce purezza, equilibrio e carattere seducente. Affascinante la storia della **Tito's Handmade Vodka**, che poi è la storia di Bert "Tito" Beveridge, geologo e pioniere delle microdistillerie, che, dopo una lunga battaglia, ha aper-



to la prima distilleria legale del Texas, ad Austin, nel 1997. Prodotta al 100% con mais, viene distillata con il metodo pot still, utilizzato per i whisky single malt e i cognac francesi; impressiona la sua distillazione in sei fasi per ottenere una purezza e una qualità veramente uniche. Tito's Vodka ha un gusto leggermente dolce e cremoso con note di grani di pepe, una bella esperienza gustativa. E come non parlare di **Sky Vodka**, una delle prime vodka statunitensi (1992) ed oggi famosa nel mondo? Prodotta a San Francisco con un innovativo sistema di quadrupla distillazione di grano del Midwest e filtrata tre volte attraverso calcare californiano per ottenere una vodka dal gusto secco e pulito, di eccezionale qualità e morbidezza, la Sky, con l'iconica bottiglia blu cobalto e un marketing eccezionale, è leader negli USA e la quinta più venduta al mondo.

E se attraversiamo anche il Pacifico, troviamo la **Nikka Coffey Vodka** in Giappone, prodotta con malto d'orzo e mais,

distillati separatamente nella Colonna Coffey, poi miscelati e filtrati con carbone di betulla bianca, una vodka morbida e delicata ma con sapore. E, in Nuova Zelanda, una vodka dal colore cristallino, con profumo di spezie dolci ma con un tocco secco e dolce sul finale, frutto di una distillazione che nasce da grano biologico e acqua purissima di origine vulcanica e da quattro distillazioni, è la **Vodka 42 Below**, e quel 42 indica i gradi sotto l'equatore.

E in Italia che succede? Per ora molto poco, mi piace la **Winestillery Tuscan Vodka**, prodotta partendo da una base di vino, per una prima distillazione, per poi essere sottoposta a un secondo passaggio, molto lento, in alambicco Pot Still... il risultato: una vodka di grande rotondità e morbidezza.



BLAT

VODKA

AFFERRA

la purezza

ASSAPORA

l'eccellenza

Importato e distribuito da
 Delirium Drinks di M.C.w- 00161 - Roma (Italy)
 E-mail: info@deliriumdrinks.com



Vieni a trovarci a

BEER&FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

15 - 17 febbraio 2026 · Expo Centre,
Rimini · Pad. D7 - Stand 05



HELLES
Pülleken
VON VELTINS



Provami!

H&K AMARO 1382

Vento, respiro carsico che raccoglie e porta con sé l'odore del timo e del rosmarino e che, scendendo verso la costa frastagliata, riunisce la salvia ed il capperi selvatico per unirsi poi, finalmente, al mare... il risultato? Rinfrescante, minerale, poco zuccherato.

È l'**Amaro 1382** che unisce timo, rosmarino, salvia, capperi, acqua di mare, rafano per dar vita a un prodotto nato nel territorio. La ricetta è antica, l'anno 1382 ricorda la cosiddetta "dedizione di Trieste all'Austria", il racconto di profumi, sapori e sensazioni celebrano l'amore per Trieste, l'Amaro 1382 merita di essere assaporato, liscio, e ideale anche in miscelazione.



WOWGIN

Due agrumi straordinari, il Finger Lime e il Bergamotto di Reggio Calabria per un gin capace di racchiudere in sé la forza della natura mediterranea e l'eccellenza artigianale italiana. Distillato da Fermenthinks di Firenze, Wowgin, insieme al ginepro toscano e quattro botaniche naturali e segrete, ha un carattere distintivo, dal profilo aromatico ricercato e mai scontato.

Gusto intenso ma equilibrato, personalità "esuberante", perfetto sia per appassionati che per bartender alla ricerca di un ingrediente versatile e di qualità: Wowgin si distingue anche nel colore, un **rosa tenue** e trasparente, simbolo della sua eleganza naturale. Un gin rosa, ma serio. Ironico, ma tecnico. Moderno, ma con radici profonde.



KÜHNBACHER
LA BIRRA BAVARESE DAL ❤️ ITALIANO

dal 1862

f LABIRRA BAVARESE DAL CUORE ITALIANO.IT @



Thorbräu

FORST 0,0%
Citrus & Herbs
FRESCHENZA PER NATURA

0,0% ALCOOL. 100% FORST.



GRAPEFRUIT TASTE



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.



| BIRRA UFFICIALE



Provami!

BEEFEATER 0.0%



Ispirato al celebre **Beefeater London Dry Gin**, Beefeater 0.0% ne conserva l'iconico profilo aromatico con note agrumate e ginepro, ma senza alcol, offrendo un'esperienza di gusto equilibrata e rinfrescante. La sua formula nasce dall'aggiunta dell'essenza di Beefeater London Dry ad una base analcolica ed il suo profilo botanico è ottenuto esclusivamente grazie agli aromi naturali. Il carattere inconfondibile del London Dry arriva così in una nuova alternativa, analcolica, ma con tutta la personalità che ha reso Beefeater un'icona nel mondo, restando fedeli al gusto che ha fatto la storia del gin. La bottiglia riprende il logo del più classico London Dry, assumendo tuttavia una colorazione azzurra che contraddistingue la linea 0.0 per un tocco inconfondibile. Il suo perfect serve è indubbiamente il Beefeater 0.0 & Tonic, un instant cult che ripropone la più classica ricetta del gin&tonic in chiave analcolica, accompagnato da una fettina di limone a dare un twist agrumato e indimenticabile al drink.

IMPETUS DRY GIN BY FURORE GRAND HOTEL

Un distillato ispirato al fiordo Furore, nella costiera amalfitana, dove sorge l'hotel omonimo: Impetus è un gin dal carattere deciso, ma al contempo raffinato. Il profilo aromatico di **Impetus Dry Gin** nasce da una selezione raffinata di botaniche, ginepro italiano, coriandolo, cardamomo e pepe di Sarawak, angelica, calamo, liquirizia e radice di iris, cassia, scorza di limone fresco e rosmarino appena raccolto, il tutto completato da pepe rosa. Il bouquet ha note di ginepro, sentori agrumati e sfumature erbacee, arricchito da spezie dolci. Impetus è un gin armonioso, dal corpo pieno e strutturato, rotondo e vellutato, vivacemente aromatico, con un finale asciutto e retrogusto lievemente balsamico. In sintesi: spirito audace, anima mediterranea... è **Impetus Dry Gin**.



GLENFIDDICH 16 ANNI

Glenfiddich, il Single Malt Scotch Whisky più premiato al mondo, e Aston Martin Formula One™, in occasione del Gran Premio di Monza, hanno presentato un'edizione limitata di Glenfiddich Whisky, uno straordinario Single Malt, nato per celebrare i valori comuni delle due realtà britanniche.

Brian Kinsman, Malt Master di Glenfiddich, sottolinea che *"in Glenfiddich tutti gli sforzi sono orientati a produrre whisky eccezionali che onorano la tradizione e allo stesso tempo accolgono processi innovativi. Il **Glenfiddich 16 Anni** presentato a Monza è una testimonianza genuina di questa filosofia. Unisce artigianalità e precisione in un whisky che invita all'esplorazione e alla scoperta, proprio come il viaggio della nostra partnership con il Team Aston Martin Formula One™"*.

Il whisky scelto per questa prestigiosa collaborazione, che rappresenta solo il primo capitolo di una serie dedicata, è stato invecchiato nello Speyside scozzese per 16 lunghi anni in botti di rovere americano che hanno contenuto vino, oltre a botti di rovere vergine e botti ex-bourbon di secondo riempimento. Questo meticoloso processo di selezione di

legni diversi dona a questo **Glenfiddich 16 anni** un carattere ricco, con note distintive di sciroppo d'acero e zenzero caramellato. Al palato è setoso, con sentori di macedonia di frutta e crema Chantilly.



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

Che la festa inizi...

**SOLO PER
HORECA**



MÜNCHEN

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

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



9 MEDAGLIE
X
7 BIRRE

*Il birrificio italiano
più premiato
al mondo*



BIRRIFICIO DEL DUCATO S.R.L.

Strada Argine 43, Soragna (PR)
info@birrificiodelducato.it
www.birrificiodelducato.it



Spigolature



Come abbiamo detto altre volte, il World Beer Awards è uno dei concorsi birrari internazionali più importanti, con alcune peculiarità che lo rendono diverso da altri: fra queste, WBA è aperto a birre prodotte artigianalmente e industrialmente.

Noi in questo articolo riportiamo tutti i vincitori italiani, *indipendentemente dalla loro appartenenza giuridica all'artigianalità o no del prodotto.*

Il concorso è complesso, si svolge in tre fasi ed in tre diversi periodi dell'anno ma ha la proclamazione ufficiale in piena estate. Quest'anno è avvenuta il 13 agosto, come consuetudine in Inghilterra ma non in occasione del Great British Beer Festival ma al The Great Hospital di Norwich. Alle tre fasi corrispondono i tre titoli assegnati, Country Winner, i migliori birrifici di ogni nazione, Style Winner, i vincitori per ogni stile birrario, e World's Best, i migliori birrifici in assoluto per macro categoria.



BIRRE ARTIGIANALI

I **birrifici italiani** hanno riportato **35 premi** di cui 12 Country Winner che riportiamo.

Microbirrificio Artigianale Incanto con la **21 12** nella categoria *World's Best Flavoured Herb & Spice*.

Birra Del Borgo con **Reale Extra** nella categoria *World's Best American Style IPA*.

Mastri Birrai Umbri con **IPA** nella categoria *World's Best English Style IPA*.

Birrificio Del Ducato con **Machete** nella categoria *World's Best Imperial/Dou-ble/Dipa IPA*.

Birra Del Borgo con **IPA** nella categoria *World's Best Session IPA*.

Birra Del Borgo con **Maledetta** nella categoria *World's Best Speciality IPA*.



Birra Bionda con **Italian Beer** nella categoria *World's Best Classic Pilsener*.

Birra Cala con **Passione** nella categoria *World's Best International Lager*.

Mastri Birrai Umbri con **Cotta 21** nella categoria *World's Best Pale Belgian Style Blonde*.

Birrificio del Ducato con **Paradox** nella categoria *World's Best Pale Belgian Style Triple*.

Mastri Birrai Umbri con **IPA Senza Glutine** nella categoria *World's Best Gluten-free Beer*.

Birra Del Borgo con **Caos** nella categoria *World's Best Grape Ale*.

Birra Cala con **Aguila Negra** nella categoria *World's Best Stout*.

GRANDA
LAND OF BEER

Via Manta 15, Lagnasco (CN)

@grandabeer

Birra analcolica e pastorizzazione:

UNIONBIRRAI, L'ASSOCIAZIONE DEI MICROBIRRIFICI ARTIGIANALI, FA CHIAREZZA

Le birre analcoliche sono sempre più richieste dai consumatori e rappresentano una nuova frontiera anche per i piccoli birrifici indipendenti. Ma la loro produzione apre questioni tecniche complesse, **prima fra tutte quella della pastorizzazione**: una pratica utile per garantire la sicurezza del prodotto, ma che impatta direttamente sull'identità e la classificazione della birra. Per rispondere a queste nuove esigenze, **l'Assemblea dei soci Unionbirrai, l'associazione nazionale dei microbirrifici artigianali, ha approvato una modifica ai requisiti tecnici per l'associabilità**: i birrifici potranno pastorizzare le birre analcoliche, a condizione che questa non rappresenti la produzione prevalente.

La produzione di birre analcoliche richiede oggi, in modo sempre più diffuso, trattamenti specifici per garantirne la sicurezza - afferma Vittorio Ferraris, direttore generale di Unionbirrai -. Tra questi, la pastorizzazione è spesso indispensabile. Per questo abbiamo aggiornato i criteri tecnici di adesione all'associazione: chi pastorizza birre analcoliche, senza farne la propria produzione prevalente, può continuare a far parte di Unionbirrai. **Ferraris precisa che si tratta esclusivamente di una scelta interna all'associazione**: La nostra decisione riguarda lo statuto associativo e non intende in alcun modo sostituirsi alle leggi dello Stato o ai chiarimenti dell'Agenzia delle Dogane.

Unionbirrai ricorda che, **per la legge italiana, non esiste il "birrificio artigianale"**: ciò che è regolamentato è la **birra artigianale**, intesa come prodotto non pastorizzato e non microfiltrato. Per questo, una birra sottoposta a pastorizzazione non può essere definita artigianale, né può riportare il marchio **"Indipendente Artigianale"** rilasciato da Unionbirrai.



Ci è stato chiesto se pastorizzare una singola birra comporti la perdita dello stato artigianale per tutto il birrificio - prosegue Ferraris - ma la risposta è no. Non esiste il "birrificio artigianale" in termini normativi: l'artigianalità si applica al singolo prodotto. Se una birra viene pastorizzata, quella birra non è artigianale, punto. Ma ciò non ha conseguenze su eventuali altre birre dello stesso produttore che rispettano i requisiti previsti dalla legge.

La pastorizzazione di una singola referenza analcolica non compromette dunque la natura artigianale delle altre birre prodotte secondo i criteri di legge. **Unionbirrai invita i produttori a etichettare in modo corretto e trasparente ogni singolo prodotto**, distinguendo chiaramente ciò che è artigianale da ciò che non lo è.



info@spaziobirra.it / birramezzopasso.it

ROAD TO PARADISE

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



MEZZOPASSO

◦ il lato buono della birra ◦



VIOLA

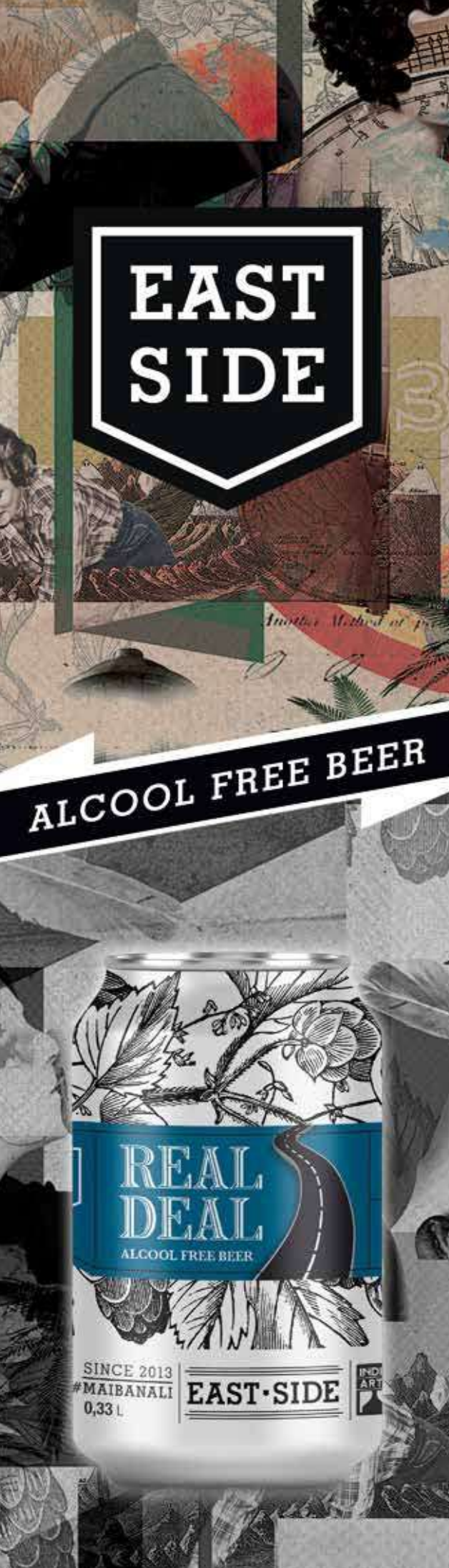
DAL BIRRIFICIO MUKKELLER

L'ultima uscita in casa Muckeller per la linea Nitro Club Pub è la **Senza Piumme** (4,3%), una *bitterina* in perfetto stile inglese, leggera, spelacchiata... ma irresistibilmente buona.

Non essendoci mai soffermati a parlare del **progetto Nitro Club Pub** è bene dire che prevede la produzione di birre gasate con carboazoto, una birra al mese disponibile solo alla spina in esclusiva per i pub!

La prima, **The Dark Side of The Mu** (4,6%), una nitro *stout* li-scia, setosa, ricca di aromi tostati e caffettosi; a maggio è nata la **The Gentleman** (6,2%), una nitro *IPA* dal colore rosso intenso, i malti utilizzati le donano sapori di orzo tostato e nocciola, la luppolatura è delicata ma con un finale agrumato e resinoso... per una bevuta morbida e cremosa; giugno è stato il mese della **The Hooligans** (4,7%), in stile *bitter* con ingredienti completamente italiani, dal retrogusto di malto e sapore di luppolo con una fantastica nota amara.

Luglio è stata una collaborazione con Old Copper di Roma e ne è scaturito **Stile Libero** (5,4%), una *pale ale* prodotta con aggiunta di frumento, single hop Amarillo. Ovviamente spillata a carboazoto. Morbida ma allo stesso tempo beverina e profumata. Non ci faremo sfuggire le prossime!





Ayinger Bier Privatbrauerei seit 1878

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



LIQUOR PANIS DI EASTSIDE BREWING

Luglio ci ha portato una birra caratterizzata dall'uso (circa il 20% del grist dei malti) di pane "vecchio" e quindi non più vendibile al pubblico. Dobbiamo dire che Eastside è sempre stato attento ad evitare gli sprechi, infatti, all'interno di un processo di collaborazione con gli istituti superiori Vittorio Veneto Salvemini e San Benedetto di Latina, ha dapprima utilizzato le trebbie esauste per ricavare farina da adoperare per la panificazione e poi il pane raffermo per creare una birra. *Inutile negare, ci dicono, che il fascino di una birra prodotta con il pane è stato tanto. Ci siamo sentiti un po' come gli antichi sumeri che*



4000 anni fa hanno inventato questa meravigliosa bevanda partendo proprio da pagnotte raffermate. Il risultato di tutto questo processo è **Liquor Panis**, una marzen da 5,2 gradi di colore ambrato, pulita, limpida, sormontata da una schiuma bianca di consistenza pannosa e dalla ottima durata. L'aroma è un mix di cereali e prodotti da forno come grissini, fette biscottate e crosta di pane. In bocca il copione si ripete con l'aggiunta di un pizzico di miele e il leggero amaro del luppolo a bilanciare la bevuta.

TRIP TO EXTRAVAGANZA

Il birrificio **Chianti Brew Fighters** ha presentato, sul finir di agosto, in occasione del *Birranthology Extravaganza Festival di Scrofiano* (SI), un appuntamento musical/brassicolo giunto alla ventesima edizione, la sua nuova birra, **Trip to Extravaganza**, una *micro-IPA* da 2,9% vol, *gluten free*, nata in collaborazione con il team del festival. Un omaggio a vent'anni di cultura birraria indipendente, selezioni musicali fuori di testa, e una community sempre più appassionata.

Trip to Extravaganza è una birra piccola solo nel grado alcolico: realizzata con malto pale, melanoidin, avena maltata e fiocchi d'avena, è lanciata in orbita da un blend aromatico di Citra Hyperboost, Cascade e Mosaic. Al naso esplodono resine, frutti tropicali e a pasta gialla. In bocca è snella, asciutta, facilissima da bere, con un finale secco e leggermente amaro che invita al sorso successivo.

Il tutto in lattina, per un viaggio portatile verso l'eccesso più gustoso.



Cultura birraria bavarese al massimo livello:

Le birre artigianali e pluripremiate di Maxlrain

RECORD TEDESCO
18x
PREMIO HONORE
2008 - 2025

QUALITÀ SUPERIORE
SLOW BREWING
- CERTIFICATA -

MAXLRAINER

Edle Biere

Villacher

TRADIZIONE BIRRARIA DAL 1858.



BRAU UNION EXPORT GmbH & Co KG

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

www.villacher.com



Non solo un birrificio artigianale, ma anche un'azienda agrituristica a tutto tondo con agricucina, alloggi, agricamping, scuderie, paddock e spaccio aziendale: parliamo di B2O, nato nel 2014 come piccolissima produzione a Bibione (Venezia). Grazie al **progetto di Giuseppe Lovati** di dare nuova vita ai terreni di famiglia e all'intera **Oasi naturalistica della Brussa**, dove questi sono collocati, partendo appunto dalla birra agricola, l'azienda ha poi intrapreso un percorso che l'ha negli anni portata ad offrire quella che può essere definita un'esperienza completa di questo territorio.

Il primo passo è stato appunto il trasferimento del birrificio, che dal 7 ottobre 2017 ha trovato casa in un'antica barchessa, ri-

strutturata secondo moderni criteri di sostenibilità per renderla ad impatto zero; ed installando impianti altrettanto all'avanguardia sotto il profilo ambientale, così da minimizzare l'impatto della produzione.

Nel contempo è stata avviata la coltivazione dell'orzo dell'antica varietà locale Eraclea, risalente ai tempi dell'Impero Romano, e di altri cereali, così da garantire materie prima a km zero – che raggiungono oggi il 90% del totale.

Nello stesso edificio hanno trovato poi posto la sala degustazione e la cucina, che lavora con prodotti di stagione dell'azienda agricola stessa – viene anche coltivato l'orto ed allevati animali –





e di altre aziende locali; e una sala dedicata a meeting aziendali ed altri eventi, come degustazioni e momenti culturali.

Negli anni questa realtà si è poi ingrandita con la “BHO”, Brussa Horse Oasi: un edificio energeticamente autosufficiente con 12 camere da letto con colazione, un maneggio con 30 box da cui partire per escursioni guidate a cavallo, e 10 piazzole camper da 96 mq l’una con colonnina service e locale servizi con doccia e lavatrice.

Nelle aree spaccio, una per ciascuna struttura, è possibile acquistare le birre ma anche vino, marmellate, passata di pomodoro e giardiniera. Il tutto a 2 km dalla spiaggia della Brussa, l’unica ancora non urbanizzata su questo litorale, e inserita per l’appun-



to in un’oasi naturalistica di rilievo dove è possibile fare birdwatching ed escursioni in bici, a piedi e a cavallo.

La lista birre copre praticamente tutti i principali stili, da quelli più classici fino anche a qualche sperimentazione incentrata su produzioni locali o comunque italiane. Le etichette “storiche” sono la **Irish Red Ale Brussa**, la **Blanche Terra** (con scorze d’arancia di Sicilia), la **Stout Renera**, la **Pilsner Gabi** e la **Ipa Edgard**; a cui si sono aggiunte, per la linea classica, la **Helles Sibilla** (dal nome del luppolo utilizzato, una varietà polacca dagli aromi speziati e terrosi), la **Fruit Lager B-Fresh** (con zenzero fresco di produzione veneta) e la **Hoppy Lager 14th** (la 14ma birra creata, con aggiunta di spezzato di riso Carnaroli prodotto dalla locale azienda agricola La Fagiana, a dare particolare secchezza).

Il nuovo corso del birrificio ha visto poi l’aggiunta della **nuova linea con la Session Ipa Marina**, la **Golden Ale D’Orata** e la **Marzen Corallo**, pensate per facilità di beva – complice anche il tenore alcolico contenuto, attorno ai 4 gradi – e versatilità. Da ricordare che le birre B2O sono state premiate a più riprese in concorsi sia nazionali che internazionali, come il Best Italian Beer e i Beer Awards di Londra.

Il birrificio agricolo B2O si trova in Strada La Brussa 216 a Caorle (Venezia). Per quanto sia più “gettonata” la visita estiva, così da approfittare di un bagno in mare, è da ricordare che l’Oasi offre le sue bellezze in tutte le stagioni, dal variare della vegetazione alle migrazioni degli uccelli: non c’è quindi un momento “sbagliato” per visitarla, ma può anzi risultare particolarmente interessante farlo al di fuori dei momenti di picco turistico.



CHOUFFE CAMBIA LOOK, *ma resta fedele al suo gusto autentico*

A oltre quarant'anni dall'inizio della sua avventura, Chouffe presenta una **nuova identità visiva** che rispecchia appieno il suo spirito unico e la sua storia. Il marchio si rinnova con un design più essenziale e autentico, senza toccare le ricette originali. **Marcel**, l'iconico **gnomo**, resta **protagonista** accanto a un forte richiamo alla natura e ai legami umani. Chouffe si conferma così una birra speciale pensata per chi ama l'avventura e la convivialità.

*Dalla cucina di casa
a successo internazionale*

La storia di Chouffe comincia nel 1982, quando due cognati decidono di produrre birra artigianale usando le pentole della suocera, nel piccolo villaggio di Houffalize, nelle Ardenne belghe. In pochi anni, quel sogno casalingo si trasforma in realtà con l'apertura di un vero birrificio in una vecchia fattoria ad Achouffe, poco distante da lì.

Nel giro di un decennio, la produzione cresce, arrivano nuovi impianti e magazzini, e la birra inizia a conquistare il mondo. Entrata poi nella famiglia **Duvel Moortgat**, Chouffe continua a crescere, diventando oggi un punto di riferimento nel panorama delle birre speciali belghe.





*Stesso spirito Chouffe,
ma con una ventata di freschezza*

Chouffe ha sempre saputo unire ingredienti di qualità e maestria artigianale, mantenendo uno stile allegro e conviviale che l'ha resa amata da generazioni di appassionati. Oggi, questo spirito resta intatto, ma con un look rinnovato.

Il contenuto della bottiglia non cambia, ma l'immagine sì: Marcel ora è in piedi, il verde e il giallo diventano più centrali, le linee grafiche si fanno più pulite, e il villaggio di Aachen diventa cuore dell'identità visiva. Il nuovo design racconta semplicità, autenticità e voglia di stare insieme.



MARKETING

Un inno alla vita all'aria aperta

La nuova immagine celebra la passione di Chouffe per la natura e per le relazioni vere. Escursioni, sport, momenti all'aria aperta – in mezzo al verde o in città – fanno da sfondo a uno stile di vita fatto di scoperta, spontaneità e condivisione. Chouffe invita tutti, affezionati di sempre e nuovi esploratori, a brindare a un mondo più libero, autentico e pieno di gusto.

Il lancio nel 2025

In Italia, il nuovo look debutta con La Chouffe a maggio 2025, per poi estendersi all'intera gamma e a tutti i materiali di comunicazione e promozione. Una serie di attività media e campagne accompagneranno questo importante passo.

BRASSERIE CHOUFFE



NUOVO
LOOK



STESSO GUSTO



Distribuita in Italia da
Birrificio del Ducato SRL
Tel. +39 0524 90137
info@birrificiodelducato.it
www.birrificiodelducato.it

SEGUI LO GNOMO



@Chouffe_Italy
www.chouffe.com/it

BEYOND INNOVATION CON UNIT:

IARP PRESENTA A HOSTMILANO IL MANIFESTO CIRCOLARE DEL GRUPPO

Iarp, brand del Gruppo Epta *leader* nella progettazione di arredi refrigerati a gruppo incorporato in ambito Food&Beverage e Ho.Re.Ca., si appresta a ritornare tra i protagonisti di HostMilano, kermesse internazionale di riferimento per il settore Hospitality, in un'edizione che promette di accendere i riflettori sulla trasformazione sostenibile del comparto. In fiera, Epta si presenta con una prospettiva concreta: riscrivere le regole della refrigerazione commerciale attraverso i principi dell'economia circolare, andando oltre i confini dell'innovazione, e rivoluzionando l'intero comparto, all'insegna del messaggio *"Beyond Innovation. The Epta Sustainable System"*.

Dal 17 al 21 ottobre, nel cuore del **Padiglione 14, stand A35/A43 – B36/B44**, il Gruppo proporrà la propria offerta di soluzioni, dove innovazione, sostenibilità ed ecoprogettazione convergono per tracciare la rotta verso un futuro più *green* per la refrigerazione commerciale. Simbolo della concreta e consapevole transizione di Epta verso modelli produttivi rigenerativi e a basso impatto ambientale, **UNIT** è infatti il primo banco frigorifero a marchio Iarp completamente progettato e industrializzato secondo i principi della circolarità. Vero e proprio manifesto circolare del Gruppo, il modello

incarna l'approccio *"from cradle to grave"*, dalla culla alla tomba, in linea con una visione industriale che valorizza l'intero ciclo di vita del prodotto.

MODULARITÀ E RICICLABILITÀ: USE BETTER, USE LONGER, USE AGAIN

Con l'obiettivo di massimizzare potenzialmente all'infinito la longevità di questo *counter* refrigerato, Epta ha adottato una strategia di progettazione basata sul principio del Design for Disassembly, a vantaggio di una modularità totale.





La configurazione di UNIT prevede infatti che ogni componente, compreso il compressore, sia facilmente accessibile e sostituibile, grazie a un sistema a cassette e maniglie che semplificano l'estrazione delle unità e il loro smontaggio e montaggio. Operazioni rese più semplici anche da una riduzione significativa del numero degli elementi, come dimostra l'utilizzo di un unico componente con doppia funzione strutturale, impiegato sia come coperchio sia come base, perfettamente intercambiabili. In caso di guasti o obsolescenza di singole parti, ripristinare i componenti risulta dunque più immediato, riducendo tempi di fermo e costi operativi.

Un ulteriore pilastro distintivo di UNIT è senza dubbio la riciclabilità: l'accurata selezione dei materiali si combina infatti con specifiche tecniche di lavorazione, per garantirne la

concreta recuperabilità al termine del ciclo di vita. Ne deriva un modello refrigerato che può essere effettivamente recuperato e reimmesso nei processi industriali fino all'80%, rappresentando un caso ad oggi certamente non comune nello scenario competitivo del comparto. Un esempio di materia prima sostenibile è senza dubbio il suo rivestimento isolante, che non utilizza schiume sintetiche, ma sughero naturale e biodegradabile al 100%.

In sintesi, **UNIT** rappresenta **per Iarp** il primo passo concreto verso l'**industrializzazione della circolarità**, all'insegna delle **4R: Reuse, Repair, Recondition, Recycle**. Un risultato che traduce già oggi la visione del Gruppo, in anticipo rispetto ai futuri requisiti europei, in una soluzione replicabile e scalabile, che apre a un'estensione di portfolio e a un ecosistema industriale completamente rigenerativo.

In occasione di HostMilano, il Gruppo si prepara a presentare in esclusiva una nuova gamma di vetrine interamente progettate secondo gli stessi principi, al fine di offrire ai visitatori una vera esperienza sostenibile. Un'evoluzione naturale a conferma di un'innovazione che guarda oltre il prodotto e abbraccia processi, servizi e cultura aziendale, generando valore a lungo termine per le persone, il business e il pianeta.

HOST 2025

Oct 17th - 21st
fieramilano

Booth A35/A43 - B36/B44
Hall 14

BEYOND INNOVATION.
THE EPTA SUSTAINABLE SYSTEM.

LA CUCINA FUSION INCONTRA L'ITALIA: *quando la tradizione viaggia*

La cucina fusion non è una moda recente né un vezzo, è il risultato naturale di secoli di viaggi, scambi e contaminazioni. Ogni volta che un ingrediente ha attraversato un confine, che una ricetta è stata reinterpretata in un'altra lingua, è nata una forma di cucina fusion. Pensiamo al pomodoro, arrivato dall'America e diventato protagonista della cucina italiana. O al caffè, pianta etiope trasformata in rito quotidiano in tutto il Mediterraneo.

In fondo, la nostra insalata di riso portata in spiaggia ricorda la poke bowl hawaiana, un piatto unico e fresco da comporre a piacere. La piada romagnola ci fa pensare alla pita greca, il cous cous ha tanto in comune con la fregola sarda. E gli spaghetti? Li trovi in Cina, in Giappone, in Italia, ognuno con la sua forma e la sua storia. La cucina fusion racconta chi siamo e come siamo cambiati, intrecciando sapori e culture senza mai perdere le radici. È interessante perché ci spinge a guardare i piatti di tutti i giorni con occhi nuovi; è preziosa perché conserva la memoria degli scambi, la creatività delle contaminazioni e la capacità della cucina di adattarsi e resistere nel tempo.

Sono piatti immediati, riconoscibili, che nella ristorazione funzionano proprio perché restano semplici ma portano in tavola un piccolo viaggio. Da accompagnare, naturalmente, con una buona birra.

PIATTI CHE RACCONTANO STORIE (E STANNO BENE CON UNA BIRRA)

Arancin* al curry

L'asterisco serve a non creare litigi fra sostenitori di arancini o arancine... per certo sono tra i simboli della Sicilia: fritti, croccanti all'esterno e ripieni di riso e di sugo. In India il riso si veste di curry, una miscela di spezie che varia da città a città. Dalle due tradizioni, nasce un sapore che sa di Mediterraneo e Asia: il curry al posto dello zafferano e



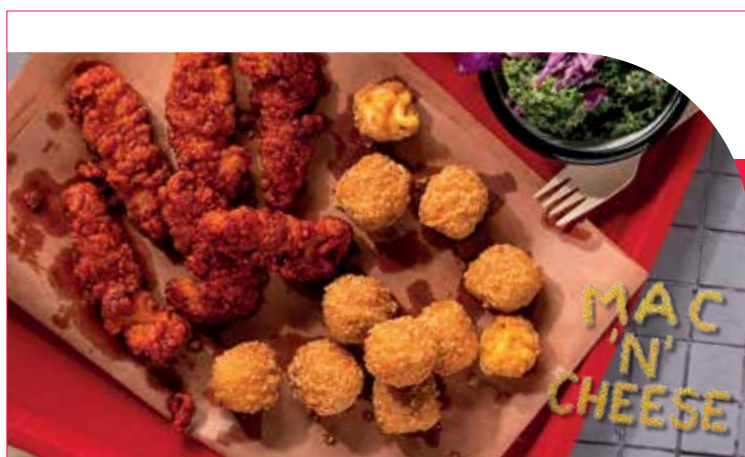
magari un ripieno di verdure. Come se la nonna siciliana tornasse da un viaggio a Bombay con una nuova ricetta in tasca.

Piada con hummus e falafel

La piada romagnola nasce povera e contadina, cotta sul testo e riempita con ciò che c'era. In Medio Oriente, invece, l'hummus e i falafel sono protagonisti dello street food: ceci frullati e polpettine speziate. L'incontro tra le due cucine dà vita a un "wrap" che resta semplice, genuino, vegetariano e ricco di gusto.

Nachos con ragù alla bolognese

I nachos sono un piatto messicano a base di triangoli di tortilla di mais fritti o cotti al forno, conditi con formaggio fuso e spes-



SALOMON
FOODWORLD

GLOW UP PER IL MENÙ? MAC'N'CHEESE!

- Prodotto trendy con anima soul food
- Croccante fuori, cremoso e saporito dentro
- Perfetto come contorno, snack o da condividere



**QUI PIÙ
INFORMAZIONI!**



so accompagnati salse, guacamole, panna acida o altri ingredienti. Con noi viaggiano invece in Emilia, dove il ragù è il sugo delle domeniche in famiglia, diventando un piatto da pub che mette d'accordo tutti, dove il crunch messicano incontra la cremosità italiana.

Hot dog con salsiccia friarielli e provola

L'hot dog nasce a New York con i venditori tedeschi di wurstel, servito in panini morbidi con senape o ketchup. Noi lo immaginiamo in chiave partenopea: salsiccia, friarielli e provola affumicata.

Così l'hot dog conserva l'anima dello street food americano ma parla in napoletano, un omaggio agli emigrati che oltreoceano portano con sé cuore e anima italiani.



Samosa con ricotta e spinaci

Il samosa, oggi icona indiana, ha radici persiane: piccoli triangoli di pasta frita ripieni di verdure e spezie. Da noi possono diventare italiani nel ripieno con ricotta e spinaci, come un tortello che ha deciso di viaggiare in formato street food e farci gustare un finger food che tiene insieme due mondi.

Ceviche con arance siciliane

Il ceviche, piatto simbolo del Perù, nasce da una tecnica antichissima: marinare il pesce crudo negli agrumi per poi arricchirsi nel tempo di cipolla e lime. Nella nostra versione incontra il Mediterraneo con arance siciliane e finocchio, per un piatto fresco e profumato che racconta due mari lontani. A voi la scelta del pesce!



PERCHÉ CI PIACE COSÌ TANTO LA CUCINA FUSION

Perché è curiosa senza diventare complicata. Ci permette di ritrovare sapori che conosciamo e, allo stesso tempo, di scoprire qualcosa di nuovo. È una cucina che diverte, che unisce culture lontane e le fa dialogare con un linguaggio universale, quello del cibo condiviso. E nei pub o nei bistrot dà il meglio di sé, soprattutto accanto a una buona birra: una lager fresca con il ceviche, una IPA decisa con i nachos, una stout cremosa con i samosa. La cucina fusion non sostituisce la tradizione bensì la arricchisce, la aggiorna, la rende più viva. Un po' come la birra, che è convivialità e scoperta allo stato puro!

La Birra che ci rende amici

Dalla Baviera. Da 1649.

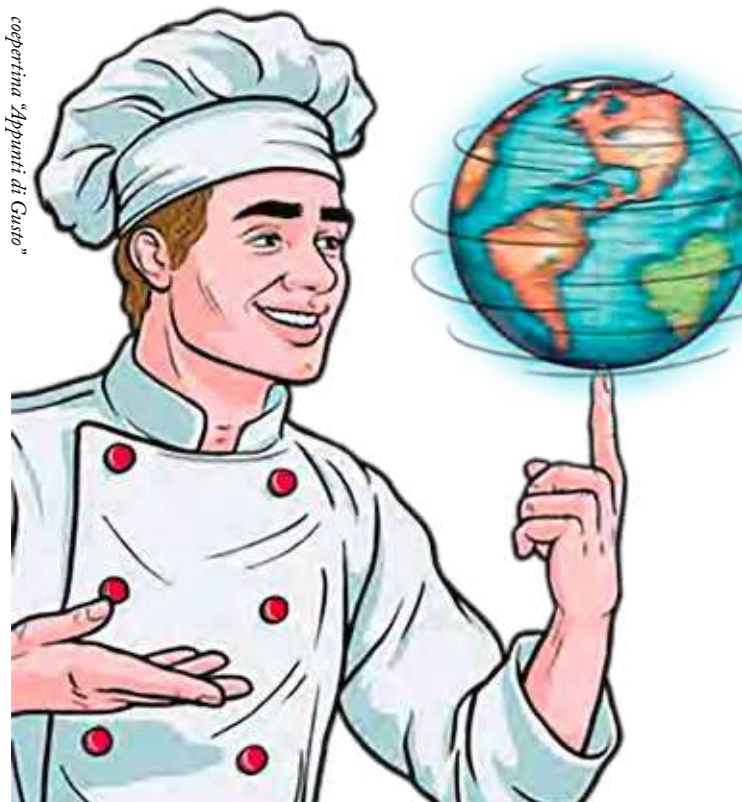
MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

Con Demetra il mondo in un piatto

Ogni volta in cui parliamo di prodotti di stagione, di tradizioni gastronomiche, italiane o estere, o trattiamo argomenti che coinvolgono le tendenze alimentari, Demetra offre una risposta pratica per la ristorazione moderna. Così avviene anche in questo caso in cui abbiamo parlato di cucina fusion all'italiana.

Gli chef Demetra hanno da tempo creato piatti che combinano sapori, texture e presentazioni uniche, spaziando nelle diverse tradizioni culinarie, dalla cucina asiatica e latino-americana a quella europea e mediorientale. Nei locali che hanno una visione moderna della ristorazione, spesso si trovano piatti di cui è difficile stabilire la provenienza territoriale e culturale, sia per gli ingredienti che per la presentazione o la lavorazione. Ecco perché si può dire che il mondo intero si trova, talvolta, in un unico piatto e le ricette proposte da Demetra ne sono una testimonianza. Citiamo ad esempio il Sashimi mediterraneo con salsa agrodolce di San Marzano dop e cardamomo oppure il Gazpacho con verdure croccanti; pensando all'autunno eccovi due ricette ad hoc.



CROISSANT BURGER CON SALSA MESSICANA, POMODORI GOURMET E CIPOLLA CARAMELLATA

Ingredienti per 1 hamburger: 1 croissant salato, 180g carne macinata per hamburger, 1 fetta cheddar, 20g Salsa Messicana, 25g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry, 20g Cipolle a Fette Caramellate "all'Aceto Balsamico di Modena Igp", 5g Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico, q.b. Curcuma Macinata, q.b. Paprica Rubino - Delicata

Lavorare la carne macinata con il grill mediterraneo e realizzare il disco di carne. Cuocere su griglia rovente e a cottura quasi ultimata posizionare sopra il cheddar per fonderlo alla perfezione.

Tagliare il croissant a metà e comporre disponendo sulla base la salsa messicana, la carne, la cipolla caramellata e completare con i pomodori gourmet. Servire in un piatto piano con un gioco di polveri di paprica, curcuma e verdura essicata.



PIZZA CON PULLED PORK, CAVOLO CAPPUCCIO, PEPERONI E CIPOLLA CROCCANTE

Ingredienti per 1 pizza: 80g mozzarella fior di latte, 50g cavolo cappuccio viola, 70g Pulled Pork, 30g Peperoni a Filetti, q.b. Cipolle Arrostate - Tritate, q.b. Smoked Honey BBQ Sauce

Farcire il disco della pizza con il cavolo cappuccio viola tagliato finissimo, la mozzarella, il pulled pork a mucchietti, i peperoni e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con la cipolla arrostita e se volete dare un tocco affumicato con gocce di salsa smoked honey.



Authentic
food
COLLECTION

DEMETRA



FUNGHI TRIFOLATI

Prestigiosa e ricca "collezione" di funghi di prima scelta lavorati con cura e attenzione, tagliati e trifolati delicatamente secondo tradizionale ricetta. Indicati come accompagnamento per primi o secondi piatti, contorni e per la farcitura di pizze.

DEMETRA FOOD COLLECTION
i prodotti che fanno tendenza.



demetrafood.it



WIBERG | OFFICIAL
DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN

AU
TH
EN
TIC
food passion

Street Food Americano un gioco da ragazzi con Svevi

L'icona di New York: l'Hot Dog

Quando si pensa allo street food americano, la prima immagine è quella dei **carretti di New York**. L'hot dog è il re delle strade: un **panino semplice con wurstel, reso speciale da condimenti come senape, ketchup, cipolle, crauti o peperoncini**. Nato come spuntino veloce per gli operai, oggi è un **classico intramontabile** che racconta la praticità della vita americana.

Con i prodotti Svevi potrai sbizzarrirti utilizzando **guarnizioni creative e i wurstel di alta qualità** importati direttamente da Germania e Austria di cui Svevi è orgogliosamente il leader in Italia.

L'Hamburger: dal fast food al gourmet

Se c'è un piatto che ha conquistato il mondo, è l'**hamburger**. In America lo si trova ovunque: nei piccoli diner lungo le highways, nei **food truck** delle città e nei ristoranti più creativi. Dalla versione tradizionale con carne, lattuga e pomodoro, fino alle varianti **gourmet** con formaggi locali e salse particolari, l'hamburger resta l'emblema del gusto americano.



*La ciccia ce la metti tu! Svevi in massimo 3 giorni lavorativi fornisce in tutta Italia **pane da hamburger in atm come appena sfornato, salse introvabili, formaggi unici e cetriolini croccanti e sfiziosi!***

Barbecue: molto più di una grigliata

Il barbecue negli Stati Uniti non è solo cibo, ma un **rito sociale**. Dal Texas al Kansas, ogni stato ha le sue specialità:



ribs affumicate, pastrami cotto lentamente, pulled pork da gustare in panino. È il simbolo della convivialità americana, fatto di grigliate in giardino, feste di quartiere e festival dedicati alla carne alla brace.

Con le **specialità "sous vide" precotte** Svevi non dovrai passare tutta la notte davanti alle griglie! **Texas and bbq ribs, pastrami pronto da affettare e il succosissimo maiale sfilacciato!**

Un'esperienza tutta americana

Hot dog, hamburger e barbecue non sono solo piatti: sono storie, tradizioni e momenti di condivisione che rendono lo street food americano unico al mondo e sempre più amato dagli italiani.

Affidati a Svevi per il tuo menù da paura!



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

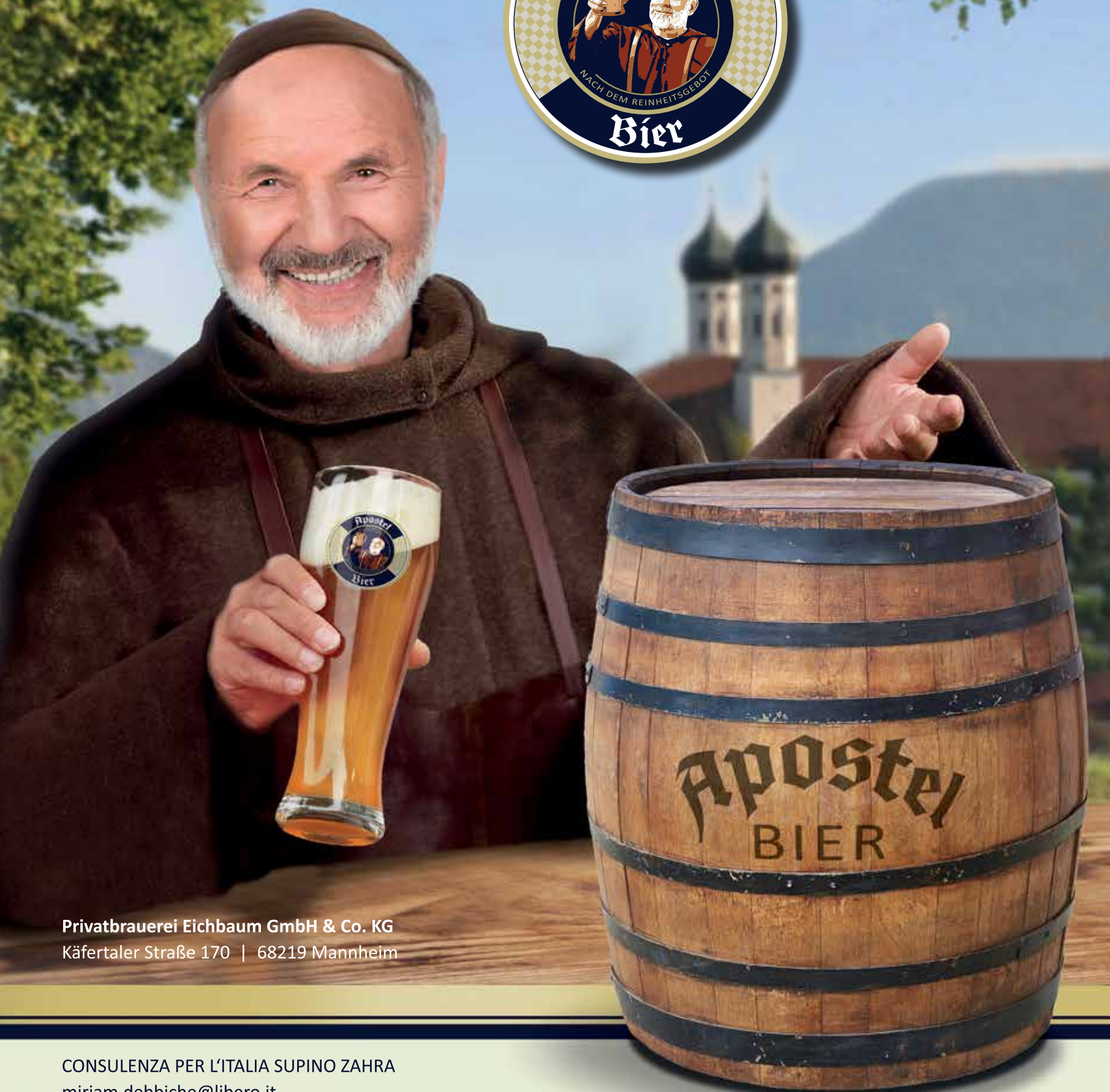
Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



  svevi.1980

www.svevi.com
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



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

Hofbräuhaus Traunstein

tra i migliori birrifici della Baviera

Premio per la crescita e la visione imprenditoriale

Il tradizionale birrificio Hofbräuhaus Traunstein è stato riconosciuto dal Ministero dell'Economia Bavarese come una delle 50 aziende di medie dimensioni in più rapida crescita nello Stato. La cerimonia di premiazione ha avuto luogo presso il Palazzo di Schleißheim dove il **Ministro dell'Economia Hubert Aiwanger** ha consegnato l'ambito premio al **birraio Maximilian Sailer**.

Il premio **Bavaria's Best 50** premia le aziende gestite dai proprietari, operativamente attivi nella loro impresa, che hanno registrato una crescita superiore alla media in termini di dipendenti e fatturato negli ultimi cinque anni.



Birre speciali con una grande storia

“Dobbiamo questa crescita principalmente al nostro fantastico team”, spiega il birraio Maximilian Sailer. “Oltre alla padronanza della complessa arte, anche lo stile personale gioca un ruolo fondamentale nella produzione della birra. Chi apprezza le nostre birre ottiene sempre qualcosa più di quanto si aspetti: più carattere, più sapore, più personalità. E, come vedete, la voce si sparge.” Anche lo sviluppo del marchio ha svolto un ruolo centrale all'Hofbräuhaus Traunstein negli ultimi anni: *“Ci siamo costantemente concentrati sui nostri punti di forza individuali. Ci piace raccontare ai nostri clienti e ospiti la nostra lunga storia ricca di tradizione, perché spiega al meglio cosa*



Da sx: Ministro dell'Economia bavarese Hubert Aiwanger, Rosi Maier, birraio Maximilian Sailer e moglie Birgit di Hofbräuhaus Traunstein; a dx, il revisore dei conti Prof. Thomas Edenhofer, membro della giuria.



rende la nostra birra così speciale. Questo è molto apprezzato, in Baviera, in Germania e oltre.” Apprezzata anche in Italia, grazie al rapporto commerciale che da molti anni unisce il Birrificio HB Traunstein all’azienda di distribuzione e consulenza horeca **Enterprise srl**.

Anche le tradizioni devono evolversi

L’Hofbräuhaus Traunstein guarda chiaramente avanti, poiché il settore ho.re.ca. sta attraversando un rapido cambiamento. “Purtroppo, sempre più pub tradizionali stanno scomparendo, ciò non significa che le persone vogliano rinunciare al piacere di bere una buona birra”, afferma Sailer. “Dobbiamo ampliare le nostre vedute e ripensare il prodotto birra oggi. Non avere come unico riferimento il locale birraio ma valutare offerte d’asporto allettanti, consi-

derare il servizio durante gli eventi e non perdere di vista la crescente domanda di birre analcoliche distintive. Se tutte le nostre vite stanno cambiando, allora la nostra birra deve adeguarsi a questo cambiamento.”

La birra è di casa

Gli investimenti non si limitano alla produzione di birra, ma si concentrano anche sulla location della birreria, in una posizione veramente unica.

“Dal 1612, l’Hofbräuhaus è un’istituzione nel cuore del centro storico di Traunstein. Per garantire che ciò continui ad essere vero anche in futuro, dobbiamo modernizzare con attenzione, operare in modo sostenibile e tenere conto del turismo locale. Ciò richiede, come per la produzione di birra, il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, molta pazienza, ingredienti eccellenti e

sensibilità.” Il riconoscimento come una delle 50 migliori aziende della Baviera, tra queste Hofbräuhaus Traunstein, sottolinea l’importanza delle 626.000 medie imprese bavaresi per il Paese. “Con lungimiranza, forza innovativa e impegno instancabile, queste aziende garantiscono la solidità economica e la sostenibilità futura del nostro Stato. Sono modelli di imprenditorialità responsabile”, ha affermato il Ministro Aiwanger durante la cerimonia di premiazione.





ALLESTIAMO
L'ECCELLENZA

Trasporto beverage
su misura

Proteggi il tuo carico,
valorizza la tua immagine.

in

o

f



Scopri tutte le
nostre soluzioni,
visitaci online!



Jonathan
DER GETRÄNKEWAGEN



TRUCK WELT
enjoy your way



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
 Silvia Canini
 Luca Gennaro

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

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

Stampa
 Tipolitografia Federici snc
 Via Adda, 3
 05100 Terni

Per la vostra pubblicità:
 Luca Gennaro 335 8220 472
 luca.gennaro@birraandsound.it

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

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

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



Inserzionisti Pubblicitari n° 5/2025

Alpentrans.....	Pag 41	Leikeim.....	Pag 44
www.alpentrans.com		www.leikeim.de	
Ayinger.....	Pag 79	Maisel's & Friends.....	Pag 57
www.ayinger.de		www.maiselandfrineds.com	
Birra Amarcord.....	Pag 33	Maxlrainer.....	Pag 80
www.amarcord.it		www.maxlrain.de	
Birra Forst.....	Pag 71	Mutinelli Bischofshof.....	Pag 89
www.birraforst.it		www.mutinelli.it	
Birra Viola.....	Pag 77	Mutinelli Weltenburger.....	Pag 8
www.birraviola.it		www.mutinelli.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 74/85	Opificio Botanico.....	Pag 18
www.birrificiodelducato.it		www.opificiobotanico.com	
Birrificio Mezzopasso.....	Pag 76	QBA.....	Pag IV
www.birrimezzopasso.it		www.qualitybeeracademy.it	
Bitburger Benediktiner.....	Pag 53	Salomon Food World.....	Pag 88
www.bitburger-international.it		www.salomon-foodworld.com	
Blat Vodka.....	Pag 68	Shepherd Neame.....	Pag III
info@deliriumdrinks.com		www.shepherdneame.com.uk	
Bjorne Beer.....	Pag 10	Svevi.....	Pag 92
www.bjorneitalia.com		Tel. +39 050 804683	
Bononia - Kutna Hora.....	Pag 45	Tebs Draft.....	Pag 28
www.bononiamarketing.it		www.tebsdraft.com	
Brau Union - Villacher.....	Pag 81	Theresianer.....	Pag II
export@brauunion.com		www.theresianer.it	
Cerve.....	Pag 61	Tinny - Sibi.....	Pag 37
www.animacerve.it		www.sibillawaters.com	
Demetra.....	Pag 91	Truck Welt.....	Pag 95
www.demetrafood.it		www.truck-welt.com	
Eastside.....	Pag 78	Ustersbacher.....	Pag 6
www.eastsidebrewing.it		www.ustersbacher.com	
Eichbaum Privatbrauerei - Apostel.....	Pag 93	Veltins.....	Pag 69
Tel. 06.59876467		www.veltins.com	
Flötzinger.....	Pag 11		
andrea.dalessandro@foetzing.de			
Ganter.....	Pag 7		
www.ganteritalia.it			
Globo Beverage.....	Pag 66		
Tel. +39 340 8975748			
Granda.....	Pag 75		
www.grandabeer.it			
Haacht.....	Pag 42		
www.haacht.com			
HB München.....	Pag 23/73		
supinoluciano.sl@gmail.com			
IEG - Beer&Food Attraction.....	Pag 27		
www.beerandfoodattraction.it			
I'MSORRY.....	Pag 67		
www.imsorrycocktails.com			
John Martin.....	Pag 9		
Tel. +39 (035) 41 24 171			
Kiem.....	Pag 5		
www.birrekiem.com			
Kuhbacher.....	Pag 70		
www.kuhbacher.com			

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

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



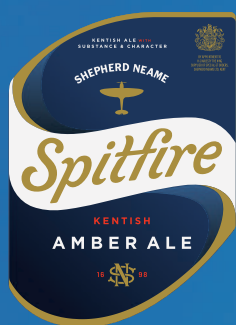
per il pagamento:

IBAN UNICREDIT
 IT 33 H 02008 74630 000500023822

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

Causale: Abbonamento Birra&Sound

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



www.shepherdneame.co.uk



The LAGER of BRITAIN

9.0 % ABV

Spitfire Super Strong Lager creato dalla Birreria più antica del Regno Unito, Shepherd Neame, in occasione dell'80° anniversario del primo volo dell'iconico aereo da caccia Spitfire... Chocks Away!

Disponibile in bottiglia da 33cl e fusti acciaio 30 litri.

Gradi Plato	17.97
Specificazione Cartoni	24 x 33cl
Specificazione Pallet	72 cases per pallet
Dimensioni keg	30L
EAN 330ml	501268600400 0
EAN 30L	0501268600450 5



BY APPOINTMENT HIS MAJESTY TO THE KING
SUPPLIER OF SPECIALIST ORDERS
SHEPHERD NEAME LTD, FAVERSHAM, KENT



Distributors

GMA Specialità
Via Andolfi, 10
80045 Pompeii NA
☎ +39 081 536 9600

Birimport S.P.A
Via Di Salone 131/d
00131 Rome
☎ +39 06 419 2800

Bailoni Roberto
Viale Trento 25
Vattaro (TN)
☎ +39 3287 516999

Stefani Group SRL
Via Cristoforo Colombo,
41013
Castelfranco Emilia MO
☎ +39 059 932303

Dibirra S.r.l. Import Birra
Via Olivera 20B
31020 San Vendemiano (TV)
☎ +39 329 5938464

Diffusion Beer SRL
Via per Vittorito,
100 - Loc. Candelara
65026 Popoli PE
☎ +39 085 986062

SDH Food and Beverage
Via Garibaldi
65/67/69 - Calenzano
(FI) 50041
☎ +39 055 882345



SALTY GOOSE



BRAUFACTUM SALTY GOOSE

Una birra **dissetante** per davvero, grazie a un gusto fresco, acidulo e una piacevole **nota sapida**. Corpo leggero e asciutto, nello stile Gose tipico di **Lipsia**.

Gose • 4,7°

scopri su

qba.beer



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENBEREMEGLIO

Seguici su:



**QUALITY
BEER
ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA