



n° 6/2025 periodico bimestrale

B&S

BIRRA&SOUND

www.birraandsound.it   birraandsound



Tempo per il vero piacere

La nostra tradizione
ha un ritmo tutto suo.
Ed è questo che fa la
differenza.



La nostra
selezione
analcolica



Weiss-Gold – Weizen – Hell (NOVITÀ 2026)

Ci vediamo in fiera a Beer&Food Attraction di Rimini in Borgo Birra&Sound e a Hospitality di Riva del Garda.

[f](#) [o](#) [birrameckatzer](#)



COSA ASPETTARSI NEL 2026

Ul finir dell'anno, non c'è istituto di ricerca o rivista che non si lanci in previsioni per l'anno che verrà. Devo dire che poche volte li ho visti cogliere nel segno, soprattutto quando si pretende di individuare un prodotto, food o beverage, che spopolerà l'anno successivo. Più complesse le analisi comportamentali e sociologiche ma più veritiere, perché fatte a medio termine, mai di anno in anno.

Con nessuna pretesa di "divinazione", mi lancio anche io in questo esercizio, avendo presente la realtà quotidiana degli operatori horeca con cui Birra&Sound è in costante contatto e considerando le previsioni per il 2026 su cibo e bevande di Mintel, che utilizza l'intelligenza predittiva per collegare i segnali dei consumatori di oggi alle opportunità di domani, informazioni che guardano al settore food&beverage fino al 2030 e oltre.

Questi i punti salienti: 1) fuori il maxxing, dentro la diversità; 2) ringiovanimento retrò; 3) intenzionalmente sensoriale. Tradotto in modo "comprensibile", calerà l'assunzione massiccia di un nutriente, in particolare fibre, a favore di cibi diversificati, funzionali e salutari, utili al benessere psico-fisico; ci sarà il bisogno di un po' di comfort zone, un ritorno ai cibi tradizionali e regionali, alle ricette con ingredienti locali, genuini, rispettosi dell'ambiente, di filiera controllata; il cibo non dovrà essere solo buono ma anche accattivante per i nostri sensi, gusto, vista, consistenza, aroma. Trascurando quindi altre tendenze già in corso, come la cucina fusion o i prodotti fermentati, se a quei tre punti uniamo la lotta allo spreco alimentare, l'uso di tecniche di compostaggio, la ricerca di ingredienti provenienti da pratiche sostenibili, una maggiore digitalizzazione, l'operatore horeca potrà anticipare il cambiamento e guardare al futuro con ottimismo.

SOMMARIO



<p>12 BACK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alla Privatbrauerei Ayinger, per la tradizionale festa del birrificio, la Ayinger Bräukirche 	<p>34 LOCALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • A Sambucheto di Montecassiano (MC), in via Nazionale 2/D, Eater pizzeria con Birra FORST • In via 4 Novembre 77, a Grottaferrata, Gaelic 97 Pub con HB München 	<p>60 BIRRE ARTIGIANALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spigolature • Dentro la cotta • Granda e Land of Beer: un anno di sviluppo e transizione
<p>16 FIERE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hospitality 2026: il beverage tra i protagonisti della 50^a edizione • Beer&Food Attraction 2026: la birra protagonista di un format sempre più internazionale 	<p>38 ON THE ROAD</p> <ul style="list-style-type: none"> • In Romagna con Bitburger: non solo piada e Sangiovese. Fuego BBQ - Riccione (RN), Blue & Green Pub - Russi (RA), Lato B - Forlì (FC) 	<p>70 INCONTRI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Morso a Prisco: quando il gusto diventa esperienza
<p>18 FESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leikeim Brauereifest 2025 	<p>42 IN VETRINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il magico Avvento di Birra FORST • Oro, argento e bronzo all'European Beer Star per le birre Hirter • Birre invernali John Martin: calore, tradizione e divertimento! 	<p>72 FORMAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le birre di Kulmbach: arte brassicola, spillatura e degustazione
<p>20 ANNIVERSARY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un anniversario incredibile quello del The Green Store Pub detto <i>la Guerrina</i>, a Firenze • Ganter, 160 anni di birra tra tradizione e innovazione 	<p>46</p>	<p>74 DALLA CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Occhio al nome: sfatiamo qualche luogo comune sull'origine dei cibi • Voglia di cioccolato con Demetra • Svevi a Beer&Food Attracion 2026
<p>22</p>	<p>50 BIRRE D'INVERNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birre d'inverno: una rapida carrellata tra ricercate birre invernali 	<p>82 OSSERVATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birra e cioccolato: un racconto di gusto firmato La Trappe Trappist
<p>24 EVENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kulmbacher Brauerei celebra i trenta anni dei Kapuziner Bierlokale 	<p>52 OROSCOPO BIRROSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stelle e Pinte: a spasso tra gli astri verso il 2026 	<p>Diventa protagonista delle Avventure di Mr. Beer per raccontare i tuoi prodotti e/o la tua azienda. Mille storie da scoprire, le tue?</p>
<p>28 MERCATO</p> <ul style="list-style-type: none"> • I trend del beverage in Europa con Circana 	<p>56 DISTILLATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cosa regalo? Consigli ad hoc per gli estimatori della ricercatezza di un liquore o un distillato • Provami! 	<p>Mr. Beer! È A TUA DISPOSIZIONE!!</p>
<p>32 IT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neoma: efficienza organizzativa e digitalizzazione al servizio del tuo business. 		<p>Richiedi tutte le info a redazione@birraandsound.it</p>

Le Avventure di Mr. Beer!



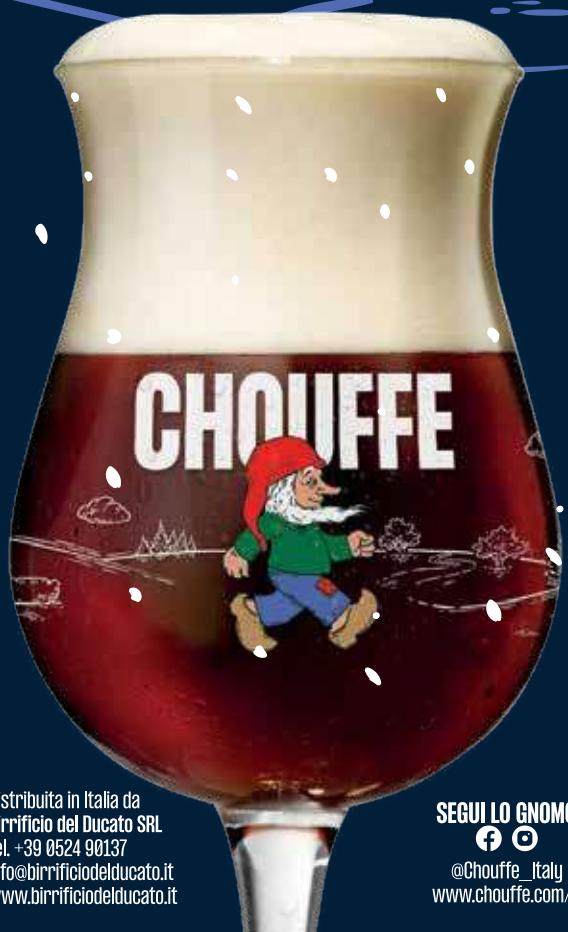


N'ICE CHOUFFE

BELGIAN DARK ALE

• alc. 10% vol. •

Corposa e ben bilanciata, arricchita con buccia d'arancia, timo e zucchero scuro di canna, N'ice Chouffe ha un carattere intenso e avvolgente, ideale per la stagione fredda.



SEGUICI LO GNOMO
Facebook icon
Twitter icon
@Chouffe_Italy
www.chouffe.com/it

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

LA BIRRA DA BEVANDA A PILASTRO ECONOMICO DEL PAESE

A dimostrare quanto la birra in Italia si sia evoluta da semplice bevanda estiva dissetante a vero e proprio pilastro per l'economia del Paese arriva l'ultimo studio realizzato da **Osservatorio Birra**, in collaborazione con **Althesys Strategic Consultants**. Il lavoro, che ha analizzato il **Valore Condiviso** generato dal settore birrario negli ultimi **dieci anni**, è stato presentato a Roma presso il Senato della Repubblica, in occasione del **decennale di Fondazione Birra Moretti** che, per prima, ha avviato il percorso di analisi e misurazione economica della filiera.

Dallo studio emerge che, nonostante le crisi globali dell'ultimo decennio, il settore brassicolo pur confermandosi circolare nel breve periodo si è dimostrato stabile e generatore di valore nel lungo termine. **Dal 2015 al 2024** la filiera della birra ha infatti conosciuto uno sviluppo continuo, che ha portato il **Valore Condiviso generato da 7,8 miliardi di euro a 10,4 miliardi annui, con un incremento del 33%**. Questa crescita si riflette anche in altri indicatori: la



produzione è aumentata del 20,5%, i consumi del 13,6%, mentre l'export ha registrato un balzo del 31%. **Numeri che confermano la birra come uno dei settori più dinamici dell'agroalimentare italiano.**

La Birra è anche un importante moltiplicatore per l'economia e l'occupazione: della sua crescita beneficia tutto il Paese. Infatti nell'ultimo decennio il settore ha creato **oltre 24.000 posti di lavoro**, portando gli occupati lungo la sua filiera a circa 112.000 (+27,5%). Per ogni posto di lavoro nei birrifici ce ne sono 31 lungo la filiera. E ogni



NEWS



euro di birra venduta ne genera 7,6. Si stima in **92 miliardi di euro la ricchezza generata** dal 2015 al 2024. Crescita economica e occupazionale ma anche culturale, generatrice di nuove professionalità.

“La birra oggi in Italia non è solo una bevanda, ma un simbolo di socialità e di

convivialità. Grazie alla sua accessibilità, alla sua informalità e alla sua straordinaria versatilità negli abbinamenti, è ormai entrata a far parte delle abitudini di consumo degli italiani a tavola, accanto ai piatti della nostra tradizione. È questo il segno più evidente di una trasformazione profonda, che ha reso la birra una protagonista della quotidiana.

nità del nostro Paese", afferma **Alfredo Pratolongo, Presidente di Fondazione Birra Moretti.** "In questi dieci anni - continua - Fondazione Birra Moretti ha diffuso conoscenza sulla birra, sul suo consumo corretto, a pasto e responsabile. E ha dato importanza alla birra mettendo in luce la ricchezza generata dal comparto per il Paese".



Agenzia per il **Centro Nord Italia**

info@clamasrl.com
Tel. 335 291 916

Clama

Agenzia per il
Centro Sud Italia



ROYAL BEER

CALIFORNIA NEL BICCHIERE CON QBA

Leggenda vuole che Donald Brynildson, anche a 90 anni, non riuscisse mai a stare fermo: si perdeva tra gli stand del Great American Beer Festival, parlava con tutti e brindava con chiunque. Ispirata a Don, nonno del brewmaster Matt di Firestone Walker, **Wandering Don** è una West Coast IPA che racchiude tutto lo spirito californiano: solare, conviviale e un po' ribelle.

Tra aromi intensi di frutta tropicale e agrumi, con note resinose, offre un sorso intenso ma incredibilmente equilibrato. Nata dalla collaborazione tra **Firestone Walker** e **Odell Brewing**, Wandering Don porta nel bicchiere l'essenza della West Coast: aromatico, brillante e sempre pronta a far festa. Una birra da condividere, che sa unire chi la beve proprio come faceva Don ai festival di una volta.



IRON WHARF STOUT DA SHEPHERD NEAME

Il birrificio più antico del Regno Unito, con sede a Faversham, lancia in Italia una nuova stout, la seconda novità nella sua gamma permanente, confermando la volontà di rinnovamento e ampliamento della sua collezione di birre, per soddisfare i gusti e le tendenze più recenti. **Iron Wharf Stout** prende il nome dallo storico molo di Faversham Creek, il suo logo è infatti ispirato allo scafo delle navi tradizionalmente costruite nel Wharf, e gioca su una paletta di colori nero e oro che evidenziano la qualità premium della birra. Da una combinazione di birra ale e malti scuri provenienti dal Regno Unito, con una spolverata di orzo tostato per conferire sentori di tostato e cioccolato, questa stout, dall'attraente tonalità rosso rubino, offre un finale ben bilanciato e setoso, con una gradazione alcolica leggera, 4% vol. *Chocks Away sempre!*



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

NATALE CON DISTILLERIA NARDINI

Tre proposte irresistibili per le feste in arrivo dalla più antica distilleria d'Italia. **Panettone all'Acqua di Cedro Nardini**, senza canditi e farcito con una crema all'Acqua di Cedro dal sapore delicato, agrumato e avvolgente: un omaggio al gusto, alla tradizione e all'innovazione, pensato per chi desidera regalare, o regalarsi, un Natale indimenticabile.

Grappa Riserva 7 Anni, in elegante confezione Christmas Edition con preziosi dettagli in lamina oro. Dal gusto ricco e persistente, rappresenta una delle espressioni più raffinate della Distilleria Nardini. Invecchiata sapientemente in botti di rovere di Slavonia, questa riserva è una sinfonia di sapori, dove la dolcezza sottile della vaniglia e il profondo aroma dei frutti di bosco si fondono in un bouquet armonioso e persistente.

È la conclusione ideale delle tue serate, da sola o in abbinamento a pasticceria secca e dolci. **Tagliatella**, una ricetta storica di fine '700 che univa ciò che restava nelle giare per creare un blend inedito, accessibile a chi non aveva risorse per scegliere un prodotto in purezza. Una ricetta che nel tempo è stata perfezionata per trovare l'equilibrio perfetto tra i diversi "tagli" a cui deve il nome Tagliatella.

In un'elegante confezione regalo, questo prodotto offre un connubio irresistibile di grappa, marasca, arancio ed erbe selezionate. Al naso si aprono note vivaci di agrumi e marasca, impreziosite da un tocco di erbe aromatiche che preparano il palato all'assaggio.



BJØRNE BEER®

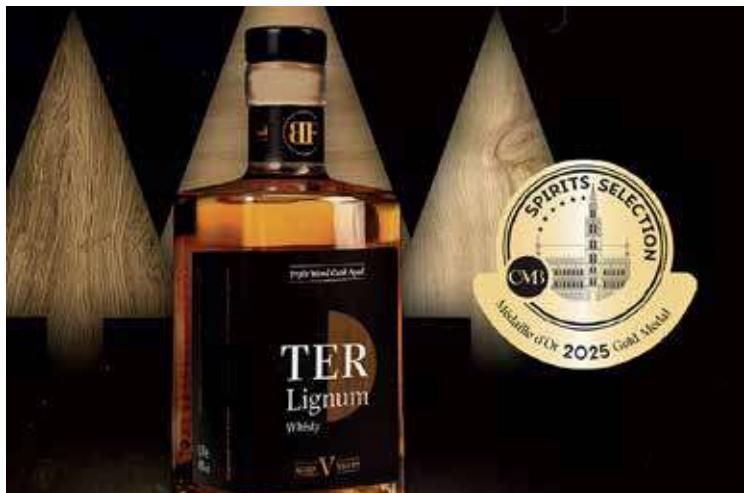


La Birra dell'Orso®

TER LIGNUM WHISKY

Premiato con la medaglia d'oro ai recenti "Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles", il TER Lignum Whisky si posiziona tra i migliori whisky a livello internazionale della sua categoria.

Questo prestigioso riconoscimento premia la qualità e l'autenticità del nostro TER Lignum Whisky", ha affermato con



soddisfazione **Karin Roner**, direttrice delle **distillerie RONER**.

"Insieme al nostro partner, Birra FORST, abbiamo creato un whisky unico, prodotto al 100% in Alto Adige, risultato di un particolare malt blend di Birra FORST e della nostra esperienza decennale nell'arte della distillazione..."

TER Lignum è un progetto coerente e compiuto, tanto nel suo concetto quanto nel suo inconfondibile packaging, ha dichiarato **Cellina von Mannstein**, di **Birra FORST**, e sta affermando con forza la propria identità.

Il fatto che ora si aggiunga anche questo meraviglioso premio per un marchio su cui continuamo a lavorare con passione rende il whisky un'opera completa, di straordinaria armonia e perfezione. Questo premio, conclude Cellina von Mannstein, rappresenta una prestigiosa conferma ed un segno di grande stima: attesta la riuscita simbiosi tra il FORST Malt Blend, l'arte della distillazione delle distillerie Roner, la maturazione in botti create con tre essenze di legno e la morbidezza dell'acqua di FORST – un whisky eccellente, di livello internazionale.

An advertisement for Haacht beer. The top half shows a photograph of the Haacht brewery building at sunset, with a tall chimney and a sign that reads 'HAACHT'. The bottom half features a dark background with several bottles and glasses of Haacht beer. On the left, a circular logo for 'HAACHT ANNO 1858' is displayed. The text 'ORIGINALI BIRRE TRADIZIONALI BELGHE' is written in large, bold, white letters. At the bottom, the website 'www.haacht.com' and the tagline 'UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA' are visible.

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

Che la festa inizi...

**SOLO PER
HORECA**



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

CAVIAR GIAVERI FA SCACCO MATTO

“Scacco Matto” è la mossa vincente a tavola, un’idea regalo che racchiude tutto il fascino del caviale e l’armonia di **un abbinamento senza tempo: caviale e blinis**. Caviar Giaveri con questa confezione propone **un connubio perfetto di gusto, estetica e significato**, pronto per essere condiviso. Il prestigioso **Caviale Siberian Classic** oppure il mirabile **Beluga Siberian**, proposti nei formati da 30g, 50g o 100g, e accompagnati da una confezione di **16 morbidi blinis**: crespelle salate di origine russa, secondo la ricetta tradizionale, perfette per esaltare la texture cremosa e il gusto ricercato del caviale.

Il parallelismo con il gioco degli scacchi va oltre l’aspetto visivo della confezione, texture raffinata ed effetto ottico sofisticato che richiamano lo strategico gioco, e si fa culturale. Come sulla scacchiera, anche in cucina serve **strategia, cura del dettaglio e armonia tra gli elementi**, mosse decisive per offrire un’esperienza sensoriale completa. Caviar Giaveri firma una proposta dove il lusso incontra la tradizione ma vestita da innovazione e originalità. Con “Scacco Matto” la partita del gusto è vinta in un solo gesto.



Cultura birraria bavarese al massimo livello:

Le birre artigianali e pluripremiate di Maxlrain

MAXLRAINER

We wish you a
BEERY
CHRISTMAS!



Belgian Winter Ale
ambrata e speziata.

Dorata e maltata,
gusto pieno e tostato.

scoprile su **qba.beer**



QUALITYBEERACADEMY.IT
#BEREMENOBEREMEGLIO

Seguici su:

QBA **QUALITY
BEER
ACADEMY**
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

Ayinger Bräukirta

Mentre sto per farvi partecipi di una visita alla Privatbrauerei Ayinger, che mi ha visto coinvolto nella tradizionale festa del birrificio, la "Ayinger Bräukirta", quattro giorni intensi dal 9 al 13 ottobre, mi riecheggiano nella mente le parole di Massimo del Celtic Druid di Bologna che ha definito "un gioellino" questa azienda a gestione familiare. E mai parole furono più giuste per indicare questo Birrificio che sa festeggiare con intelligenza, proponendo un divertimento sano e consapevole in cui il lasciarsi andare non oltrepassa mai i limiti.

Il programma della festa è pieno di attività, con aspetti tipici delle feste della birra in Baviera, ma con qualche particolarità che lo fa diverso da tutti gli altri.

Cercherò di fare uno stringato resoconto, rammaricato di non aver potuto scambiare altro che poche parole con **Franz Inselkammer III**, sesta generazione dell'azienda di famiglia le cui origini risalgono al 1878, e **Stefan Ibler**, export manager di Ayinger Brauerei, ospitali come non mai seppur travolti da impegni, eventi ed attività.

Arrivare ad Aying significa ritrovarsi in una cittadina tranquilla, dove tutto è lindo e pulito, immersa in un paesaggio collinare con prati e boschi, ideale per fare escursioni e passeggiate: giungere al Birrificio Ayinger è avere di fronte una delle fabbriche di birra più particolari che mi è capitato di vedere! Inaugurata nel 1999, è tra le più moderne e all'avanguardia in Europa e il merito va ascrit-



to a Franz Inselkammer II, padre dell'attuale dirigente. L'abbiamo apprezzata nella giornata porte aperte... ma andiamo con ordine.

La festa si è aperta con un concerto ai piedi del Maibaum nel centro della città, da cui è poi partita la sfilata con una carrozza trainata da cavalli, la banda di ottoni, i club locali; la meta? il tendone del festival, allestito con i colori della Stato di Baviera e caratterizzato da stendardi, a losanghe bianco azzurre o completamente verdi, al cui centro spiccava il logo di Ayinger Privatbrauerei. Birra e musica a volontà, mentre intorno all'area della festa, nei pressi del birrificio, numerosi stand gastronomici per un'offerta variegata e tipicamente bavarese, tra i piatti tradizionali citiamo l'arrosto d'oca





o d'anitra con contorno di canederli di patata e cavolo rosso. Fra i tanti visitatori che affollano l'Ayinger Bräukirche, alcuni hanno preferito l'ambiente tranquillo e familiare della **Ayinger Bräustüberl**, la birreria che si trova in piazza, altri hanno scelto il raffinato menu del **Brauereigasthof Hotel Aying**.

Ovunque erano disponibili le birre pluripremiate di Ayinger Brauerei, in particolare, e creata per la festa, brillava la **Kirtabier**, una specialità birraia stagionale, originariamente prodotta in occasione della inaugurazione della nuova birreria e da allora sempre presente alla Festa del Birrificio. Kirtabier è brassata secondo una ricetta tradizionale a tre mali diversi, con una miscelazione combinata ad infusione e decozione, ha un bel colore ambrato ed è caratterizzata da una percettibile amarezza, con una piacevole sapidità. Si serve non filtrata, con la naturale torbidità dovuta al lievito.

Non solo birra, cibo e musica alla Ayinger Bräukirche, ma anche mercatino delle pulci in costume tradizionale, danza popolare,

fiera del Birrificio con un grande mercato artigianale e agricolo, porte aperte al Birrificio nel pieno della sua attività (ci riserviamo una visita guidata perché abbiamo capito che avremo molto da conoscere e capire), e poi, inaspettata e mai vista prima, la grande corsa dei buoi di Walpertskirchen sul prato del birrificio, con tanto di premiazione al bue primo arrivato.

Un'esperienza molto interessante quella vissuta ad Aying, che è andata ben oltre il divertimento di una festa ben riuscita. Ci ha introdotto nel cuore di un birrificio che, pur piccolo rispetto ai giganti della birra, riesce ad essere competitivo per creatività, qualità, regionalità e innovazione.

Il rispetto della tradizione, la salvaguardia dell'autenticità della produzione, la tutela del territorio e dell'ambiente convivono perfettamente con la modernità del marketing e dell'impiantistica, anzi, proprio essere all'avanguardia nella comunicazione e nella tecnologia permette a questo "gioiellino" di esportare in molti Paesi del mondo, tra questi, con successo, in Italia.



Hospitality 2026:

il beverage tra i protagonisti della 50^a edizione

Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, la più completa fiera italiana dedicata al mondo HoReCa, celebra la **50^a edizione** confermandosi come punto di riferimento per il mondo del beverage. L'appuntamento è al Quartiere Fieristico di Riva del Garda, dal **2 al 5 febbraio 2026**, con un **intero padiglione dedicato** e una **ricca programmazione** di eventi, degustazioni e momenti formativi.

“Il comparto beverage in Italia continua a rappresentare un motore strategico per l'economia nazionale e per l'intero settore HoReCa, sottolinea Giovanna Voltolini, Exhibition Manager di Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza. In fiera, grazie alla ricchezza e alla varietà dell'offerta espositiva, gli operatori avranno l'opportunità di incontrare un panorama completo di aziende: dai piccoli produttori artigianali, custodi di tradizione e territorio, ai grandi brand che investono in ricerca, design e tecnologie avanzate. Un dialogo tra realtà diverse e complementari, che insieme raccontano l'eccellenza e la vitalità del beverage italiano e internazionale.”

Nel **padiglione C3**, l'universo beverage si presenta con un'**offerta completa e diversificata**, pensata per ogni esigenza di ospitalità e ristorazione. **Birre industriali e proposte fermentate, acque minerali, liquori, distillati e vini** che raccontano tradizione, qualità e territorio. Spazio anche al **caffè**, con miscele e torrefazioni che esaltano l'arte dell'espresso italiano, e a **infusi, tè e succhi** in molteplici varianti di gusto e formulazioni naturali. A completare l'esperienza, una selezione di **bevande analcoliche** pensate per ogni occasio-



ne. Il padiglione si conferma un **punto d'incontro tra grossisti, fornitori e produttori**, uniti da una visione comune di efficienza, innovazione e sostenibilità del beverage nel canale professionale.

Tre le aree speciali protagoniste nel **padiglione B4 fino a mercoledì 4 febbraio: Solobirra**, dedicata alla birra artigianale; **Spazio Vignaiolo**, vetrina per enoturismo e vino, in collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino che porta in fiera una collettiva di oltre 80 cantine provenienti da tutte le regioni italiane; **RPM – Riva Pianeta Mixology**, cuore pulsante dell'arte della miscelazione che accanto a prodotti di nicchia e accessori per il bartending, propone **The Spirits Escape**, un percorso immersivo, tra reale e virtuale, dedicato alla **sperimentazione di cocktail innovativi** per mixologist, bartender e professionisti dell'hôtellerie.

Il programma completo è in continuo aggiornamento e consultabile online su www.hospitalityriva.it e sulla app Hospitality Digital Space.





Edition 2025

Birra di Natale CHRISTMAS BREW

Dal colore marcatamente ambrato, gradevolmente luppolata e dall'inimitabile aroma di malto, questa birra speciale è l'accompagnamento ideale per le festività natalizie.

La 22^a edizione limitata della bottiglia in vetro da 2 litri della Birra di Natale FORST invita gli ammiratori ad immergersi in un mondo in cui il simbolismo sacro, la tradizione birraia e l'atmosfera contemplativa si fondono in armonia artistica.

Contenuto 2 L
nella pratica confezione regalo

In vendita presso tutti i Mercatini di Natale dell'Alto Adige, i Grossisti FORST, nei Ristoranti-Birrerie FORST, nei locali SPILLER, nel FORST Shop e Shop online di FORST.

Beer&Food Attraction 2026:

la birra protagonista di un format sempre più internazionale

Rimini si prepara ad accogliere l'11^a edizione di Beer&Food Attraction, la manifestazione di riferimento per la beverage bar industry organizzata da Italian Exhibition Group, in programma **dal 15 al 17 febbraio** 2026. Dopo i numeri record della passata edizione - oltre 43.000 visitatori professionali e più di 130 buyer internazionali da 40 Paesi - la fiera si espande ulteriormente con un nuovo layout e un format sempre più tematico e funzionale, pensato per valorizzare le diverse community del *fuori casa*.

Tra le novità più attese, il debutto di **Mixology Attraction**, nuovo brand pensato per valorizzare il mondo beverage con un focus su miscelazione e spirits. Secondo i dati Circana infatti gli atti di acquisto di cocktail alcolici sono aumentati del +32% rispetto al pre-Covid, mentre liquori e superalcolici segnano un +30%. Mixology Attraction sarà al centro del layout con diversi focus: *Mixology Circus*, che ospiterà bartender di fama internazionale accanto a masterclass e talk dedicati alle nuove tendenze del bere miscelato; il *Mixology Village*, con una selezione delle migliori etichette di distillati; il ritorno di *Sparkling&Mix*, dove spumanti, prosecco e vini frizzanti incontrano la cultura del cocktail contemporaneo.

Ma il **cuore pulsante della manifestazione resta la birra**, che anche quest'anno sarà protagonista della più grande esposizione europea del settore: dai microbirrifici artigianali ai grandi gruppi industriali, passando per i migliori brand internazionali. Un comparto che, secondo Assobirra, vale oggi 10,2 miliardi di euro, e che a Rimini trova la sua vetrina privilegiata. E non mancheranno le competizioni più attese, a partire dal **Premio 'Birra dell'Anno'** organizzato da



Unionbirrai, punto di riferimento per il mondo della birra artigianale italiana. In calendario anche l'**Italian Craft Beer Conference**, sempre a cura di Unionbirrai, ospitata all'interno di **BBTech Expo**, il salone dedicato a materie prime, tecnologie di processo e imbotigliamento di birre e bevande che nel 2026 rafforza ulteriormente la sua identità. Completano il programma gli eventi che fanno di Beer&Food Attraction un hub di contenuti e business per l'intera filiera: dall'**International Horeca Meeting** di Italgrob, momento di confronto tra industria e distribuzione, ai **Campionati di Cucina Italiana** della FIC – Federazione Italiana Cuochi, fino al **Lorenzo Cagnoni Award** promosso da ANGI e ICE per premiare start-up e innovazione nel settore.



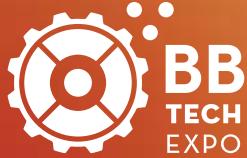
**BEER
&
FOOD
ATTRACTION**

THE
**EATING
OUT**
EXPERIENCE
SHOW

**15–17
FEBBRAIO 2026**
FIERA
DI RIMINI



TOGETHER WITH



beerandfoodattraction.it
mixologyattraction.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

CON IL PATROCINIO DI



IN CONTEMPORANEA CON

**International
HoReCa
meeting**
Congress • B2B • Parade

DIVENTA ESPOSITORE



Leikeim Brauereifest 2025

I tradizionale festival del Birrificio Leikeim ha rinnovato il suo appuntamento il 27 e 28 settembre nell'area industriale di Altenkunstadt, la piccola cittadina caratterizzata da paesaggi pittoreschi e dal barocco Castello di Banz, che sorge su una collina sopra il fiume Meno. Questa cittadina bavarese è la "casa" dal 1887 del birrificio familiare Leikeim, giunto alla quinta generazione con Andreas e Ulrich, senza mai tradire le tradizioni di birrificazione, dalla selezione delle materie prime al processo di imbottigliamento, ma innovando là dove necessario con tecnologie moderne.

I due giorni di festa sono stati emblematici momenti di musica, piacere della birra e gioia di vivere francone, con tutto ciò che ci aspettiamo di trovare in Baviera, a partire dal tendone della festa, caratterizzato dai drappi a soffitto con i colori dello Stato della Baviera, bianco e rosso.

Sabato 27 il tendone del festival era colmo come non mai e letteralmente in delirio: un'atmosfera incredibile, energia a mille e una musica che arrivava dritta al cuore grazie ai **No Change** che hanno fatto scatenare circa 2.500 persone in canti e balli.

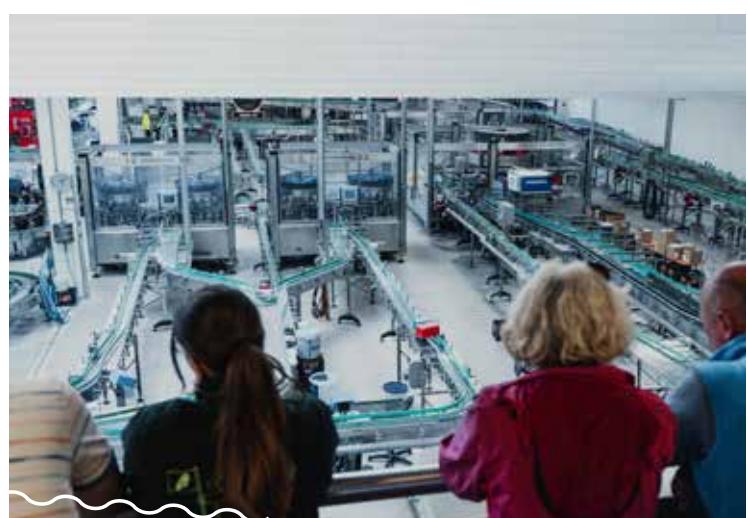
Domenica 28 è stata la giornata delle "porte aperte", con un programma ricco di avvenimenti e intrattenimento in grado di coinvolgere tutta una famiglia.

È iniziata con un brindisi mattutino accompagnato dai musicisti di Altenkunstadt per poi dare uno sguardo "dietro le quinte", cioè in stabilimento per assistere alle operazioni di imbottigliamento. Poteva mancare la spillatura della birra? Assolutamente no!



Una pausa pranzo con un menu ricco di piatti sfiziosi, come i Falafel e i Chicken Nuggets, o portate più sostanziose come il doppio hamburger alla griglia con patatine fritte e l'appetitoso Hähnchen-Gyros, cioè una pita (pane piatto) farcita di pollo con tzatziki. Da bere solo l'imbarazzo della scelta, sia di bevande analcoliche, sia di birre Leikeim dalla botte: Pils, Hell, Landbier, la prestigiosa Steinbier e, per un drink mattutino la Weizen alla spina o in bottiglia. Sempre in bottiglia sono state proposte Kellerbier, Frei 0,0%, Premium Pils 0,0%, Alkoholfreies Weizen, Fränkischer Urstoff, Steinbier Hell. Davvero una festa della birra con i fiocchi!

Non c'è festival senza onorificenze e premi, la consegna dello storico Maggiolino Volkswagen, e la partecipazione di un ospite di rango, come la Regina della Birra Bavarese.





Spazio anche ai bambini che si sono divertiti nel castello gonfiabile. Fra un sorso di birra, quattro chiacchiere, un giro tra le bancarelle gastronomiche e gli stand degustazione, l'accompagnamento musicale degli Islinger Musikanten, il pomeriggio di una giornata di sole è scorso via in un'atmosfera rilassata, con la tenda piena di gente allegra: una domenica perfetta come sentirsi a casa. E Leikeim ha nella sua filosofia "essere la birra che ti fa sentire a casa".

NUOVA APERTURA



Leikeim

- Dedicata ai **professionisti del beverage**.
- **Birra Bavarese dalla tradizione Francone**.
- **Non pastorizzata**.
- Fusti e bottiglie **vuoto a rendere e a perdere**.
- Fusti in **plastica riciclabile** da 20, 24 e 30 lt.

**PIATTAFORMA
DISTRIBUTIVA**

Nogarole Rocca (VR)



Leikeim Italia è LGL Agency s.r.l.

348.2867577 - info@lglagency.com - www.leikeim.de

leikeim.it

The Green Store Pub detto la Guerrina

Un anniversario incredibile quello celebrato al *Teatro Cartiere Carrara* domenica 28 settembre dal Green Store Pub che tutti, a Firenze e dintorni, conoscono come la Guerrina. Perché incredibile? perché erano **100 anni di Guerrina, 30 anni di Green Store Pub e 43 anni di gestione della famiglia Badia**. Che confusione!

Ci si è schiarito il mondo parlando con **Matteo**, braccio destro di **Elisa Badia**, titolare del Green Store. La Guerrina era una tal signora che nel 1925 aveva aperto una locanda in Campo di Marte, oggi fiorente quartiere fiorentino, allora periferia industriale.

La locanda, con sala biliardo, sala per il gioco delle carte e giardino dove giocare a bocce, con il passar del tempo è diventato “bar dello sport” negli anni ’50, fino all’acquisizione, nel 1982, di Luigi Badia, detto il Baffo, che ha poi trasformato la Guerrina, nel 1995, in un irish pub, l’attuale The Green Store Pub. Fate un po’ di conti e i 100, 30 e 43 anni tornano tutti... e tanta “roba” così meritava un **festeggiamento fuori dal normale...** e così è stato. A partire dalla location, una struttura che può ospitare fino a 2300 persona, all’organizzazione che Elisa, Matteo e lo staff tutto, una grande famiglia, hanno sa-

pientemente gestito con stand gastronomici e birrai, e qui si è dimostrato fondamentale il supporto e l’assistenza tecnica di Prinz, distributore di fiducia del locale, fino alle performances artistiche e musicali che hanno coinvolto clienti nuovi e vecchi in una festa con i fiocchi.

The Green Store Pub nasce come irish e

talè rimane, con un bancone spettacolare che abbraccia due lati del locale e l’arredo che caratterizza lo stile, legno in quantità a scaldare l’ambiente, sedie robuste con braccioli, sgabelli alti, alcuni imbottiti, con piccolo schienale, pannelli in legno e vetro a separare i tavoli, colore ocra alle pareti, luci a sospensione su tavoli e bancone, appliques





che “inquadrano” il bric-à-brac, nell’oggettistica spicca un grande specchio con la scritta Guinnes attaccato a muro sopra il pianoforte... che dire: il Green Store Pub è bello. Matteo, entrato a lavorare che era uno studente, dopo 25 anni lo troviamo ancora lì, affezionato alla “Guerrina”, e da come ne parla si capisce che la vive come fosse sua. E quel che meraviglia, se si ascolta gli altri che ci lavorano, è che questo attaccamento al locale è di tutti; tante volte si sente dire “siamo come una famiglia”, di questo al Green Store - La Guerrina, ne siamo certi.

Quando è nato come pub è partito con pochi impianti alla spina, **Guinness** ovviamente in primis, oggi siamo a 17 spine, 14 tradizionali e 3 a pompa. Tanti stili per ogni gusto, il piacere di cambiare ogni tanto, avere sempre qualche artigianale di qualità, ricordiamo che **con l’Olmaia** è stata creata appositamente la birra per l’anniversario, **La100**. Del resto il Green Store Pub, fornendosi da Prinz,



non ha che l’imbarazzo della scelta dal vasto portfolio dell’azienda di distribuzione, di cui Matteo loda non solo la precisione e l’affidabilità, ma anche il rapporto umano che si è creato.

L’offerta gastronomica è da “pub evoluto”, materie prime selezionate, prodotti il più possibile fatti in casa, alcuni sono veri must che accompagnano il locale da un trentennio, come il panino The King con salmone affumicato o il piatto Jacket Potato con bacon e formaggio. Cibo da street food gourmet che il cliente ordina al banco, e qui si

crea l’occasione di scambiare parole, dare consigli, conoscersi... irish pub non solo nel nome ma nei fatti! E lo dimostra anche l’atteggiamento del pubblico, la mamma con il passeggino, la persona che va a farsi una birra, gruppi di ragazzi, professionisti che qui staccano la spina, un’umanità varia, come in un pub del nord Europa.

Non credo proprio che la signora Guerrina Ulivelli, nel 1925, avesse pensato ad un futuro così prospero per la sua locanda, noi auguriamo ai pronipoti di Elisa e Matteo di poter vantare una storia così lunga e bella.



GANTER,

160 anni di birra tra tradizione e innovazione

Quando Ludwig "Louis" Ganter fondò il birrificio nel 1865, Friburgo era ancora una città piccola: appena 20.000 abitanti, senza tram e con timidi inizi di servizio idrico pubblico. Ludwig, allora ventiquattrenne, si trasferì dalla Foresta Nera per rilevare un birrificio esistente; dodici anni dopo la produzione si spostò fuori dal centro, in Schwarzwaldstraße, sede storica ancora oggi operativa.

Negli anni '60 dell'Ottocento, Friburgo iniziava il suo percorso verso l'industrializzazione, e la fondazione di Ganter si intrecciava con la crescita della città: in cinquant'anni la popolazione quasi quadruplicò. All'epoca, in città altre birrerie affiancavano Ganter,

che già allora si distingueva tra le realtà più grandi. Nel 1883 l'installazione della prima macchina frigorifera segnò un passo decisivo: la produzione non era più vincolata all'inverno, e il ghiaccio della birreria serviva anche agli abitanti, privi di frigoriferi domestici. Nel corso del Novecento, tra guerre mondiali e ricostruzioni, la birreria rimase al centro della vita cittadina: il suo pozzo profondo fornì acqua alla Città dopo i bombardamenti del 1944, mentre la sede originaria venne ricostruita negli anni '50 dal nipote Hans Ganter.

Oggi il birrificio Ganter coniuga tradizione e innovazione. Dall'esterno, i tini di cottura in rame richiamano il passato; all'interno, moderni serbatoi in acciaio inox garantiscono efficienza energetica. *"Siamo un birrificio e restiamo fedeli alla birra"*, sottolinea **Katharina Ganter Fraschetti**, pronipote del fondatore, evidenziando però come l'azienda abbia ampliato la gamma anche con birre analcoliche, rispondendo ai nuovi trend di consumo.

La visita alla birreria offre un tuffo nella storia: vecchie stufe a carbone e la storica macchina a vapore convivono con impianti moderni e trasmettono al visitatore emozioni che difficilmente potrà dimenticare.





Il mercato birrario tedesco è in calo da anni. Le sfide per bIRRifici grandi e piccoli sono significative: costi di produzione elevati e concorrenza intensa spingono molte aziende a diversificare l'offerta. Ganter ha reagito modernizzando completamente gli impianti già nel 2012, dimostrando una visione innovativa e lungimirante, introducendo linee di imbottigliamento automatizzate e un impianto per la dealcolizzazione. La diversificazione è oggi una delle principali caratteristiche: in questa logica si inserisce la Novità **"Freiburger Bierle"**, birra biologica non filtrata disponibile anche in versione analcolica, il nuovo brand ha già conquistato quote significative di fatturato e vinto il Premio Innovazione della città di Friburgo, mentre il marchio Ganter ha ottenuto premi prestigiosi come il **Bundesehrenpreis** della **DLG** e il **Red Dot Design Award**, confermando l'eccellenza della birreria, che guarda al futuro puntando anche alla neutralità climatica entro il 2030.

Il legame con la città rimane centrale. Ganter rifornisce circa 500 locali e si considera partner numero uno della ristorazione nel Baden. La pandemia e le mutate abitudini dei locali hanno modificato il trend dei consumi, segnando un cambiamento nel settore. Katharina Ganter-Fraschetti ricorda come eventi storici abbiano sempre influenzato i consumi: dalle guerre mondiali alle leggi sull'alcolemia, fino al Covid-19, ma la capacità di reagire

agli eventi esterni fa di Ganter una Birreria radicata nella sua storia, ma con lo sguardo proiettato nel futuro.

In questa logica che vede le sue radici affondare nella città, il 28 agosto **Ganter ha celebrato il 160º anniversario** con una festa aperta a tutti, stand gastronomici, attività di intrattenimento per grandi e bambini, musica dal vivo e visite guidate. Un evento che ha ribadito il forte radicamento locale e la missione di portare l'azienda nella prossima generazione.

Nonostante i tempi difficili, Ganter resta un simbolo di continuità: una birreria che custodisce memoria, tradizione e innovazione, e che continua a offrire agli abitanti di Friburgo un luogo di incontro, convivialità e buona birra.

Durante la Festa, Katharina Ganter-Fraschetti ha voluto sottolineare l'importanza del mercato italiano nella crescita della birreria, ringraziando tutti coloro che vi contribuiscono. Da sempre segue personalmente questo mercato e, da dieci anni, si avvale della collaborazione dell'**Agenzia Clama** per garantire un contatto diretto e costante con i distributori sul territorio.

160 anni di storia, guardando con fiducia al futuro.

Kulmbacher Brauerei celebra i trenta anni dei **KAPUZINER BIERLOKALE**

Sembra ieri quando si guardava con occhi ammirati quell'angolo di Baviera che Kulmbacher Brauerei era riuscita, prima fra tutti, a portare in Italia. Eravamo agli inizi degli anni '90, i locali birrai spuntavano come funghi ma gli stili dominanti erano gli irish, capitanati dai Guinness Pub, e gli english, declinati in classic e in country. Anche le brasserie belghe erano presenti, ma di Germania e di Baviera non c'era traccia. Per carità, la birra tedesco/bavarese c'era e piaceva, ma non esisteva un format che identificasse lo stile di vita bavarese. Non a caso parlo di stile di vita, perché chi ha frequentato allora e frequenta oggi i locali creati da Kulmbacher Brauerei non trova solo un modello di arredo, birre di alta qualità e "chicche" gastronomiche, scopre una cultura.

A chi imputare l'intuizione di creare nel Bel Paese i "Bavarian style"? A **Cesare Bellussi**, allora responsabile commerciale Kulmbacher Brauerei per l'Italia, e ai titolari dell'azienda che allora era il maggior cliente del birrificio di Kulmbach. Fu loro l'idea di andare a Monaco di Baviera per conoscere quale atmosfera regnasse nelle birrerie e che tipo di ambienti fossero: solo comprendendo lo "spirito" di una birreria bavarese si poteva accedere ad un progetto di locale in Italia.

Quel viaggio a Monaco è stato più che proficuo. Le idee, forse velleitarie, si trasformarono in perspicaci intuizioni e si tradussero in progetto. E la prima cosa su cui lavorare era creare un modello d'arredo che trasportasse l'avventore in una bierhaus monacense o una gasthaus in Franconia. Il suggerimento di un dipendente del Birrificio Kulmbacher permise il contatto con una architetta sopra le righe, bavarese DOC, grande conoscitrice di tradizioni e birra della Baviera, con cui tracciare un progetto d'arredo, interprete di una cultura biraria e gastronomica. Nel frattempo in Italia, i titolari dell'azienda di distribuzione, Alessandro Provolo e Matteo Telaro, acquistarono un locale a Castelseprio, in provincia di Varese, con l'obiettivo preciso di creare il primo "*Kapuziner Bierlokale*". Nel frattempo l'architetta aveva già realizzato il progetto con matite e colori: un locale Bavarese, con tanto di piazza all'interno... una piazza coi sanpietrini e un ippocastano proprio davanti al banco di spillatura! Da qui il nome ***Kapuziner Platz***, la piazza Kapuziner, il primigenio

Kapuziner Bierlokale. Fu poi scelta, per gli arredi, una falegnameria sudtirolese di lunga tradizione familiare, che facilmente comunicava con l'architetta parlando la stessa lingua. Successivamente si unirono al team due giovani decorative, neolaureate all'Accademia delle Belle Arti di Venezia.

Il progetto Kapuziner Bierlokale, sposato poi da molti altri professionisti del settore, è quindi nato da un'intuizione degli anni '90, e ha permesso alle birre di Kulmbach di affermare la loro presenza in Italia.





Era giugno 1995 quando il Kapuziner Platz im Wald, dal tedesco “nella foresta” - infatti è nel mezzo dei boschi della Valle Olona - apriva i battenti, questo 2025 segna un trentennio di Kapuziner Bierlokale nel nostro Paese. Sotto la costante guida di **Emanuela Friggi**, assistente al team Italia del Gruppo Kulmbacher Brauerei, l’anniversario è stato celebrato in una due giorni, 22 e 23 settembre, di festeggiamenti in cui incontri, scambio di opinioni, workshop, puro divertimento, coraggiose sfide hanno reso il 30° un evento!

Ospiti i team dei nove Kapuziner Bierlokale localizzati soprattutto nel nord Italia: a loro, che hanno contribuito con il loro impegno a far conoscere l’ampia gamma di specialità birrarie del Gruppo Kulmbacher Brauerei, un percorso di festa che, partendo dal primo Kapuziner Bierlokale di Castelseprio li ha condotti alla splendida Torbole sul Garda, in un carosello di attività, sotto il segno di **Mönchshof** e **Kapuziner**, ...alcune davvero sorprendenti.

Chi più di noi può esprimere lo spirito dell’evento se non una protagonista dell’evento? In breve ecco le parole di Simona di Kapuziner Platz im Wald: “*Un’esperienza che resterà impressa nel cuore... noi bierlokale accolti in un contesto unico, Torbole, con la sua luce, il vento e il fascino del Lago di Garda. Una giornata intensa,*

ricca di contenuti e connessioni... un momento magico quello della regata in barca a vela, ricco di adrenalina, collaborazione e libertà - gli stessi valori che guidano il nostro lavoro ogni giorno. Un grazie sincero a Kulmbacher Brauerei Italia per aver trasformato una semplice ricorrenza in un ricordo indelebile, fatto di emozioni autentiche, condivisione e spirito di squadra”.





Inaspettato nella prima giornata un workshop a tema Birra, Idee & A.I., condotto da Luca Lorenzo Donati di LLD Consulenza Horeca, un punto sull'utilizzo dell'intelligenza artificiale nei locali horeca da interpretare come compagno di squadra invisibile. Sono molti gli aspetti in cui l'A.I. aiuta nella gestione dei processi operativi, ad esempio nelle prenotazioni online, nell'organizzazione del lavoro, nella tenuta del magazzino, nella riduzione dei costi, insomma, si apre per un gestore un mondo che libera energie per concentrarsi su altri compiti, tipo creare nuove ricette o dedicarsi di più al rapporto con i clienti. L'incontro, che ha stimolato nuove prospettive, si è concluso con una cena presso un agriturismo della zona, immerso nei vigneti: birra e vino, tradizione e innovazione... una giornata di grande interesse!

Se l'A.I. è stata una sorpresa, figuratevi cosa è stato per i team dei Kapuziner Bierlokale ritrovarsi al Circolo Vela Torbole ed essere coinvolti in una regata, non senza prima essersi sfidati nel realizzare nodi marinai, una vera gara con giudici gli skipper che poi avrebbero guidato le imbarcazioni. E la regata è stata una cosa seria, un avventuroso Team Building che ha risvegliato la competitività e rafforzato lo spirito di squadra; la veleggiata si è conclusa con la premiazione degli equipaggi posizionati ai primi tre posti.

Il 30° dei Kapuziner Bierlokale è stato davvero un evento, diverso da altre celebrazioni e per questo più affascinante e divertente: ha saputo unire tradizione e innovazione, cultura e sport, impegno e divertimento.





Scopri tutta
la linea Classica



birraamarcord.it



SENZA GLUTINE, SENZA COMPROMESSI.

UN'AUTENTICA LAGER,
MA SENZA GLUTINE!

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

dal 1997
Amarcord
AMA LA BIRRA



Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605

LA BELLA
5,8 %VOL

Ustersbacher
Festbier

LA BESTIA
8,9 %VOL

Me la sono meritata !

produzione
ecosostenibile



Il mercato europeo delle bevande sta attraversando un riassetto strutturale. Una nuova generazione di consumatori si sta gradualmente allontanando dall'alcol in favore di alternative innovative e più sane. Al Beverage Forum Europe 2025, svoltosi a Londra il 7 ottobre scorso, Circana, azienda specializzata in ricerche di mercato, ha presentato la sua analisi sulle tendenze emergenti.

I trend del beverage in Europa

Circana, in quanto leader nel fornire dati e analisi per interpretare il comportamento dei consumatori, è partner ufficiale della prima edizione europea del Beverage Forum ed in funzione di questa partnership **Ananda Roy, SVP Thought Leadership di Circana** ha tenuto il discorso di apertura - **"European Beverages, Nuovi orizzonti in un mondo che cambia"** - condividendo gli ultimi risultati di Circana sul comportamento dei consumatori, sulla reinvenzione delle categorie e sui futuri percorsi di crescita.

La nuova analisi ci dice che il 71% dei consumatori acquista, conserva o consuma meno alcol e quasi un quarto dei giovani tra i 25 e i 35 anni ha smesso del tutto di acquistare alcolici. Le vendite di bevande analcoliche e funzionali superano quelle degli alcolici.

Il mercato totale delle bevande in Europa ha raggiunto un valore di **166 miliardi di euro**, rappresentando quasi un quarto (**23%**) della domanda totale di prodotti di largo consumo (CPG) alimentare nei sei maggiori mercati



MERCATO



europei analizzati da Circana (EU6: Francia, Germania, Italia, Paesi Bassi, Spagna, Regno Unito).

Mentre il valore complessivo delle vendite è cresciuto del **2,1%** e il volume è aumentato dello **0,6%** su base annua, la vera notizia è la divergenza: le **bevande alcoliche** sono scivolate dell'**1,8%** in valore, attestandosi a **68 miliardi di euro**, mentre le **bevande analcoliche** sono cresciute del **5,1%**, raggiungendo i **97 miliardi di euro**. Con bevande analcoliche, funzionali e opzioni a basso contenuto alcolico o zero alcol che costituiscono or-

mai quasi il **60%** delle vendite della categoria, il futuro della crescita è saldamente nelle mani dell'**innovazione analcolica**.

I consumatori citano l'essere "**più rinfrescanti**" (55%), "**più sane con ingredienti di origine vegetale**" e "**migliori nel gusto**" (27%), "**più salutari**" (22%) e "**adatte al mio stile di vita**" (21%) come ragioni principali per passare dall'alcol ad alternative come le bevande funzionali, quelle a base proteica, il **kombucha** e le opzioni a basso/zero alcol con effetti **benefici sull'umore**.

Ananda Roy ha commentato: *Il mes-*



*saggio per i brand è chiaro, "proseguire con le stesse strategie del passato" non è più una strategia di crescita. La crescita non verrà da rimedi a breve termine, ma da una **reinvenzione strategica**. Poiché nuovi consumatori, esigenze e occasioni di consumo stanno ridefinendo il mercato, la leadership di categoria apparterrà a coloro che rafforzeranno le proprie capacità, innovando con un **obiettivo**, integrando la **sostenibilità** e coinvolgendo gli acquirenti in modi credibili e duraturi.*



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

www.brouwerijcornelissen.be

HERKENRODE ABBEY




Herkenrode Cister awarded world's best blonde Ale



PUNTI CHIAVE DELL'ANALISI CIRCANA

Nuovi consumatori, nuove occasioni:

I cambiamenti negli stili di vita e nei rituali stanno ridefinendo l'accezione delle bevande, richiedendo ai brand di adattare la propria offerta a modelli di consumo in evoluzione.

Crescita nei segmenti adiacenti: Le categorie al di fuori dell'alcol tradizionale stanno accelerando e avranno un impatto crescente sul settore dei vini e dei superalcolici

La sostenibilità come motore di crescita: Non è più solo una questione



di conformità; la sostenibilità ora rappresenta un'opportunità commerciale, sebbene limitata dalla disponibilità e dall'accessibilità economica. I brand che sapranno spiccare su entrambi i fronti otterranno un vantaggio competitivo.

Innovazione con uno scopo: Una vera reinvenzione nel design del prodotto, nei prezzi, nella distribuzione e nell'engagement dei consumatori, e non solo promozioni a breve termine. Tutto

questo sarà ciò che renderà nuovamente rilevanti e desiderabili i vini e i superalcolici.

La moderazione ridefinisce la domanda:

L'ascesa nel gradimento del basso/zero alcol riflette un cambiamento strutturale verso la moderazione e la sotto-consunzione. Sebbene ciò modificherà la domanda di categoria entro il 2045, l'eredità storica e l'artigianalità dei brand rimangono asset potenti.

LA NOSTRA BIRRA DI NATALE

KÜHBACHER *dal 1862*
LA BIRRA BAVARESE DAL ITALIANO

WWW.LABIRRABAVARESEDALCUOREITALIANO.IT



SIAMO PRESENTI A Beer&Food Attraction

15 - 17 FEBBRAIO 2026

Quartiere Fieristico di Rimini

SIAMO SEMPRE IN FIERA,
MA IN UNA NUOVA
POSIZIONE.
VIENI A TROVARCI!!

PADIGLIONE D7
STAND 112

L'ITALICA
Craft Selection

**SELVAGGIA &
RUBINA**

LE NUOVE BIRRE L'ITALICA
TI ASPETTANO IN FIERA



San Geminiano Italia Scarl
Distributori di Bevande al Servizio dell'Horeca
www.sangeminiano.it

Il mix perfetto per far crescere la tua impresa: efficienza organizzativa e digitalizzazione al servizio del tuo business.

La storia di **Neoma** non è la solita favola sulla tecnologia. È il racconto di una grande lezione imparata sul campo con il primo progetto di telemetria e automazione degli impianti spina (1° premio al Contamination Lab 2019), grazie al quale l'azienda trevigiana comprende che **la tecnologia, da sola, non basta**.

Si riparte da chi, ogni giorno, fa la differenza nel settore Ho.Re.Ca: **i distributori**. Sono proprio loro, con la complessità delle loro organizzazioni, a rendere possibili vari servizi di carattere commerciale, tecnico e logistico ai locali.



Ascoltando le loro esigenze sul campo, Neoma crea **SAM**, una piattaforma in cloud pensata proprio per le aziende di distribuzione.

Con SAM, tutti i reparti aziendali sono finalmente interconnessi: management, forza commerciale, reparto tecnico, reparto logistico, addetti alle attrezzature per locali e noleggi, tutti

hanno **accesso immediato** alle informazioni utili, possono gestire attività, condividere strategie e prendere decisioni veloci e coordinate.

Ma la differenza è nel **“come”** si usa questo strumento. L'esperienza iniziale ha insegnato a Neoma che un software non può essere imposto dall'alto. Ci vuole un percorso di innovazione costruito **su misura**, fianco a fianco.

Per Neoma, **innovazione** è più di una parola alla moda: **è un cambio di mentalità e di modus operandi**.



"La nostra mission è accompagnare le aziende in un percorso di innovazione digitale, dove accompagnare significa valorizzare le persone, ridisegnare e ottimizzare i processi operativi, estrarre il massimo valore dai dati e sfruttare le migliori tecnologie per proporre soluzioni all'avanguardia" - racconta Flavio Danieli, CEO di Neoma.

Persone, Processi, Dati, Tecnologia: La Formula del Successo.

È questo il **#MetodoNeoma**: un percorso che punta sulla crescita delle persone, riorganizza le attività, valorizza i dati e, solo a quel punto, integra la piattaforma SAM e le altre tecnologie più adatte.



Neoma trasforma così la complessità in fluidità operativa, rendendo semplici e veloci anche i processi più complicati.

Grazie a questo metodo i partner di Neoma hanno ottenuto risultati concreti e misurabili: **aumento della produttività fino al 35% e diminuzione dei costi operativi annui fino al 23%**.

Un sistema capace di adattarsi a qualsiasi realtà, dalla piccola alla grande impresa.

"Il nostro valore cresce nel tempo grazie ai tanti legami che coltiviamo: collaboriamo con Università, Competence Center come lo SMACT di Padova, con l'Accademia di formazione tecnica Arte-Bier (Istituto accreditato per l'Italia dalla Doemens Academy), e varie realtà imprenditoriali che - come noi - credono nel confronto e nella contaminazione delle idee" - spiega Ilaria Scardala Project Manager, PMP®.



Quando un'azienda sceglie Neoma non si instaura un semplice rapporto cliente-fornitore, ma si costruisce una partnership synergica e autentica, basata su sfide condivise, obiettivi comuni e visioni per il futuro.

Neoma è al fianco degli imprenditori lungo tutto il percorso di innovazione, consapevole che ogni scelta, non solo tecnologica, comporta responsabilità profonde: **dietro ogni decisione ci sono vite, storie, famiglie e sogni da proteggere e sostenere.**



La distribuzione Ho.Re.Ca. del futuro nasce anche da questo: rendere ogni impresa **organizzata e interconnessa**, sempre più orientata a decisioni **data-driven**, con le **persone** e la **sostenibilità** al centro di ogni scelta.

Questa è la proposta di valore di Neoma.

A Sambucheto di Montecassiano (MC), in via Nazionale 2/D, una pizzeria che continua a crescere senza perdere di vista la propria essenza: un luogo dove la pizza è espressione di ricerca, cura e identità. Solo una grande birra può stare al passo: Birra FORST

eater

Eater Food – Simply Good

L'ambiente è piccolo e raccolto ma apre all'avventore con un grande banco a vista, garanzia di igiene nelle lavorazioni. Attrae l'arredo per un gioco di incastro di legni dai colori diversi, spicca una parete decorata con oggetti di bric-à-brac e piantine fresche, accoglie una sala che ospita non più di 55 persone, fra comode sedute e morbidi divani. La Pizzeria Eater sorprende per la ricercatezza nella semplicità. Il forno è ovviamente il punto "focale" dell'offerta, qui anche gli antipasti sono "fritti non fritti" ma cotti in forno. C'è il rispetto della stagionalità degli ingredienti, un formato di pizza da 33cm e un cornicione di tutto rispetto: una pizza "contemporanea", *diversamente napoletana!* Guidata da Gennaro, pizzaiolo con un'esperienza ultradecennale, la pizzeria

Eater è diventata nel tempo un punto di riferimento per chi cerca autenticità e qualità, unendo ingredienti marchigiani e campani in un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione. Dietro ogni impasto c'è studio, formazione e sperimentazione costante: un percorso che non si ferma mai, ma evolve per offrire esperienze sempre nuove. È da questa visione che nasce anche la linea senza glutine, frutto di ricerca e dedizione, pensata per garantire gusto e sicurezza senza compromessi.

Eater oggi è anche una squadra, ci dice Gennaro, una famiglia di persone che condividono valori e passione. Ringrazio Wioletta, presenza instancabile e fondamentale nel quotidiano, Francesco, il mio secondo





pizzaiolo, coscienzioso e meticoloso, Barbara, per la sua dedizione e precisione, e Diego, per la sua affidabilità e il contributo prezioso in ogni servizio. Ai nuovi arrivati Rebecca e Giacomo, va un augurio speciale: che questo percorso sia pieno di crescita, soddisfazioni e scoperte.

Il futuro di Eater guarda oltre la sala: un laboratorio dedicato alla formazione e alla ricerca sugli impasti è in fase di realizzazione, per aprire le porte a corsi, sperimentazioni e momenti di condivisione. Perché per Gennaro, la pizza non è mai solo un piatto: è un percorso, un racconto di territorio, persone e amore per ciò che si fa. A cotanta passione non poteva che corrispondere altrettanta birra, con a cuore il suo territorio e capace di mettere amore nel brassare

birre di qualità. È **Birra FORST** la “signora” del locale, che brilla alla spina con **Kronen**, ideale per essere gustata in compagnia, e **Felsenkeller**, che sorprende anche i palati più esigenti. In bottiglia la **Sixtus**, la bock scura in cui perdersi, ambita con i dolci.

A fornire Birra FORST è Recchioni Beverage ed è proprio il suo beer specialist, Fabio Foresi, a seguire la Pizzeria Eater con un rapporto di fiducia maturato negli anni.

Usciamo dalla Pizzeria Eater con la certezza che nulla nel locale è stato fatto per caso, ma è frutto di formazione e capacità gestionale. E questo ne spiega il successo!



In via 4 novembre 77, a Grottaferrata, provincia di Roma, un irish pub nato nel 1997 che attrae per qualità del cibo e straordinarietà della birra HB München.



di Andrea Bizzosi

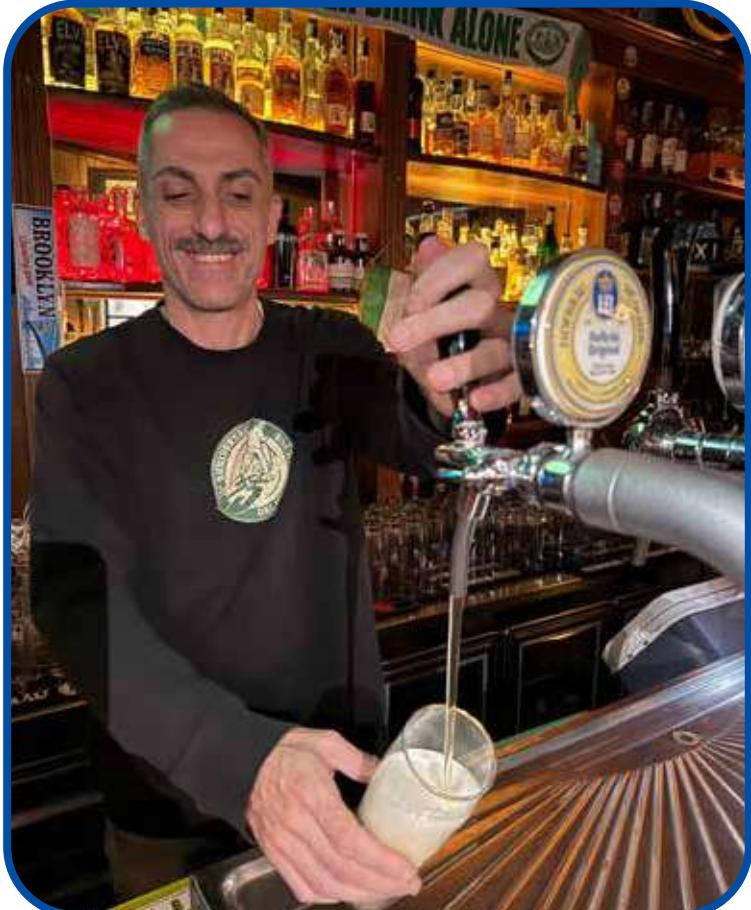
Ha da poco, il 2 novembre, festeggiato il suo 28esimo anno di vita il pub iconico dei Castelli Romani, il primo ad aprire in zona per merito di **Alessandro**, che ancora oggi ne è il responsabile, e di tutta la sua famiglia, fra cui il **padre Pierino**, per molti clienti simbolo del locale. Lo stile del Gaelic Pub, come si capisce dal nome, è il classico irish che negli anni '90 ha dominato la scena dei locali birrai. Nel tempo ha vissuto cambiamenti, ci dice Alessandro che nel 2007, anche ispirato dagli articoli della nostra rivista, è intervenuto sull'arre-

do, creando un ambiente idoneo a nuove esigenze del pubblico che, ancora oggi, lo vive come se fosse "casa". Ha l'animo del pub vero, tanto che a giorni Alessandro andrà in Inghilterra per un gemellaggio con birrerie di Oxford; al Gaelic la gente, di tutte le età, famiglie comprese, viene per stare a suo agio, fare due chiacchiere sorseggiando ottima birra, c'è ancora chi ha il "suo" tavolo e sta come in salotto di casa. La scelta brassicola è la rinomata birra di Monaco di Baviera, **HB München**, servita dal fornitore di fiducia **Royal Beer di Roma**, e declinata





al Gaelic Pub in **HB Original**, **HB Doppelbock** e **HB Weisse**, e anche **HB Oktoberfestbier** perché siamo andati a visitarlo in ottobre. Non è da meno la proposta gastronomica dove non esiste l'uso di surgelati e forni a microonde. Ci dice Sandro che gli hamburger sono preparati dal macellaio di fiducia e tutto viene "fatto in casa" con ingredienti freschi e di primissima qualità. I panini dominano il menu, tutti con pane bun e contorno di patatine fritte, citiamo il Gaelic Impiccato, con burger, caciocavallo e friarielli... squisito! Del Gaelic 97 si può dire: 28 anni e non li dimostra.



In Romagna con Bitburger: non solo piada e Sangiovese

Romagna è sinonimo di accoglienza, quella sincera fatta di sorrisi larghi, tavolate rumorose e un'attenzione istintiva per chi arriva da fuori. Terra di Sangiovese e piadina, certo, ma anche di una convivialità che va oltre i confini e parla la lingua universale della birra.

Questa volta a portarci in viaggio è **Luca Venturi, direttore vendite Italia** di **Bitburger Braugruppe**, che ci accompagna dalla costa all'entroterra alla scoperta di tre locali romagnoli dove l'ospitalità incontra la precisione tedesca del marchio Bitburger. Questo viaggio attraversa profumi, dialetti e modi diversi di interpretare la stessa idea di accoglienza, quella che nasce davanti a un piatto ben fatto e a una pinta perfettamente spillata.

Tre soste e tre storie che hanno in comune la voglia di stare insieme, di condividere una buona birra e qualche parola in più. Perché in Romagna la convivialità non è solo un'abitudine, è un modo di vivere, e di bere.

FUEGO BBQ – Riccione (RN)

A Riccione, in viale giardini 16, tra il profumo di salsedine e quello della brace, **Fuego BBQ** è il regno di **Maicol** e di suo padre. Insieme, dal 2018, portano avanti un locale che nasce dalla passione viscerale di Maicol per la carne, coltivata fin da bambino quando curiosava nella macelleria sotto casa. Oggi quella curiosità è diventata mestiere e rispetto profondo

per la materia prima, con un approccio che unisce competenza, sensibilità e un pizzico di istinto.

La selezione è rigorosa: tutta carne fresca proveniente da allevamenti che lavorano in modo sostenibile e con attenzione al benessere animale. Alla griglia sfilano diaframma, tagliate, filetti, agnello castrato e la celebre tomahawk, cotti su brace di legna per ottenere il giusto equilibrio tra crosticina e succosità. Ogni taglio ha la sua temperatura, ogni cottura il suo tempo. Il risultato è una cucina che parla il linguaggio del fuoco ma anche del rispetto per ciò che si serve.

Da oltre tre anni la birra che accompagna queste cotture è **Bitburger**, introdotta grazie a **Doreca** con una selezione che comprende la **Bitburger Pils**, la **Crew Republic Fireside** e la **Benediktiner Weiss**. "I clienti tedeschi, per esempio, la riconoscono subito, è come un segno di casa" racconta Maicol, sorridendo dietro al bancone. Ma chiunque la assaggi, dai local ai villeggianti, ne apprezza la freschezza e la capacità di accompagnare ogni piatto, dalle carni più strutturate ai tagli più delicati, senza mai rubare la scena.

Locale stagionale, vivo da marzo a ottobre, **Fuego BBQ** è un concentrato di passione e concretezza. Qui la convivialità nasce dal fuoco e si rinnova ogni volta che una pinta di Bitburger accompagna il profumo della brace e il rumore del mare a pochi passi dal locale.





BLUE & GREEN PUB – Russi (RA)

A Russi, in provincia di Ravenna, al civico 10 di via Giuseppe Ungaretti, il **Blue & Green Pub** racconta un'evoluzione riuscita: da street bar ai suoi albori, ad accogliente pub con cucina diciassette anni dopo, è un autentico punto di ritrovo per chi ama stare bene a tavola. **Stefano**, che lo gestisce dal 2008 insieme alla sua compagna, ha colto l'occasione della pandemia per fermarsi, osservare e cambiare. Ha ristrutturato tutto, trasformando il locale in uno spazio più accogliente e coerente con l'idea di evoluzione e ristorazione che aveva in mente.

Oggi il **Blue & Green** invita a entrare con il calore dei mattoncini a vista e il profumo della griglia, dove si alternano hamburger succosi, fritti sfiziosi come i Camembert Bites o i Pulled Pork Bites, e ancora piatti dal gusto Tex Mex. Il menu parla chiaro con carni selezionate, ingredienti scelti e abbinamenti studiati e non mancano i dettagli che fanno la differenza, come la cottura precisa o la salsa preparata al momento. Al bancone, la **Bitburger Pils** scorre fresca e brillante, punto fermo di una carta che unisce immediatezza e qualità.

Il pubblico è variegato e riflette lo spirito del locale dinamico e informale, capace di far sentire a proprio agio comitive di amici, famiglie e coppie di ogni età. Il menu segue la stagione, mantenendo sempre alta la qualità delle materie prime; in autunno arrivano hamburger con zucca, porcini e sapori più decisi, mentre d'estate compaiono versioni più leggere e fresche.

La **Bitburger Pils**, introdotta un anno fa grazie a **Doreca**, accompagna ogni proposta con equilibrio e carattere. "Chi la



prova torna a chiederla, e con i burger speziati o i fritti è semplicemente perfetta" racconta Stefano, fiero del risultato.

Il **Blue & Green Pub** è la dimostrazione che anche in un piccolo centro romagnolo si può viaggiare lontano, tra profumi di spezie e luppolo, basta la giusta birra per accompagnare la rotta.





LATO B – Forlì (FC)

Nel cuore di Forlì, in via Dall'Aste 42, **Lato B** è un bistrot che in venti anni è cresciuto insieme alla città, trasformandosi da circolo a locale di riferimento e restando fedele alla propria idea di cucina e di accoglienza. **Nicola**, insieme a **Paolo, Filippo e Nicola**, porta avanti un progetto che è diventato nel tempo una certezza per chi ama una cucina autentica, mai banale.

In menu convivono i gyoza accanto ai cappelletti gratinati con verdure, la salsiccia cotta a bassa temperatura, il Bauerntoast altoatesino, le pallotte cacio e ova (e molto altro!). Ogni piatto nasce da una ricerca continua, con l'obiettivo di offrire una cucina che rassicura e sorprende allo stesso tempo. Ci sono sapori di casa e incursioni lontane, ma sempre con una logica precisa: comfort, equilibrio, gusto. Non mancano le proposte vegetariane e un'attenzione costante verso chi ha intolleranze, segno di una sensibilità autentica e concreta. Anche questo è un modo di fare accoglienza, con la stessa cura con cui si prepara un piatto o si serve una birra.

Da oltre un anno la **Bitburger Pils** è la compagna ideale di questa cucina, introdotta da **Doreca** insieme a un impianto di spillatura moderno che garantisce qualità e freschezza costante. È una birra precisa e affidabile, che conquista chi la prova e invita a tornare. *"Chi la assaggia la riuole, è una di quelle birre che fidelizzano"* racconta Nicola. E guardando la clientela variegata, dagli studenti agli affezionati che frequentano da anni, si capisce perché.

Al **Lato B** si viene per bere bene, mangiare con gusto e ritrovare quel senso di familiarità che solo i posti del cuore sanno dare. È un locale che è cresciuto

con la città e con i suoi clienti, mantenendo intatta la curiosità che lo ha fatto nascere venti anni fa.

Tre storie diverse, un'unica direzione, quella di una convivialità che unisce. In Romagna, Bitburger trova terreno fertile tra la passione per il buon cibo, la cultura dell'ospitalità e la naturale propensione a far sentire chiunque il benvenuto. Un brindisi a chi ogni giorno lo rende possibile, pinta dopo pinta!





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

Il magico Avvento di Birra FORST

Quest'anno la 22^a edizione limitata **Birra di Natale FORST**, nella pregiata bottiglia di vetro da due litri, sarà impreziosita da un'etichetta dal motivo artistico unico che invita tutti a immergersi in un mondo in cui il simbolismo sacro, la tradizione birraia e l'atmosfera contemplativa si fondono in armonia.

L'immagine, realizzata dall'artista di casa FORST, presso l'*Officina* della stessa Birra FORST, raffigura San Bonifacio, patrono dei birrai, avvolto in un mantello rosso vivo, che tiene tra le mani la Bibbia, con una spada infilata, un ramo di palma, e per finire, una pala e una cazzuola - simboli dell'arte birraria. Sullo sfondo, una rappresentazione invernale dal Monte San Giuseppe con la sede principale di Birra FORST, dalla quale si scorgono i tetti innevati, il Castello Forst e la chiesa parrocchiale di Lagundo. Due maestosi abeti incorniciano la scena e incarnano il clima di festa del periodo natalizio, portando calore, serenità e gioia nel paesaggio invernale.

L'etichetta, dipinta a mano con cura e attenzione, è applicata direttamente sulla bottiglia di vetro attraverso un complesso procedimento di cottura multipla. All'interno di questa bottiglia, una meravigliosa **Birra di Natale, dal gusto ambrato e piacevolmente luppolato**, imbottigliata con la massima cura presso l'impianto dedicato ai piccoli formati di Birra FORST.

Il 2025 è l'anno del Giubileo, noto anche come Anno Santo, un evento straordinario e solenne della Chiesa. Il Giubileo del 2025 è iniziato il 24 dicembre 2024 con l'apertura della Porta Santa nella Basilica di San Pietro e si concluderà il 6 gennaio 2026. Il Giubileo fu isti-

tuito ufficialmente nel 1300 da Papa Bonifacio VIII come un momento di perdono e rinnovamento spirituale. Nell'opera che contraddistingue la Birra di Natale FORST si intrecciano i messaggi proprio di San Bonifacio, in particolare, la missione di evangelizzazione e l'aiuto e il sostegno offerti ai bisognosi.

Con questa edizione si vuole celebrare la magica atmosfera del Natale, la viva tradizione dell'arte birraia, il senso di comunità e l'aria di festa che caratterizza questo periodo speciale dell'anno.

Nella **Forestia Natalizia**, invece, in programma dal 19 novembre 2025 al 6 gennaio 2026, a Lagundo, a pochi passi dalla sede dell'azienda, anche quest'anno sarà possibile assaporare le delizie gastronomiche nelle numerose casette arredate con cura o nei tradizionali locali di ristoro.

È bello passeggiare nella Forestia Natalizia addobbata, esplorare le bancarelle dell'artigianato locale e lasciarsi



ispirare per i regali di Natale.

Fuochi scoppiettanti, alberi di Natale addobbati, scintillanti decorazioni e stand accuratamente decorati, rendono unico l'ambiente.

La Foresta Natalizia di Birra FORST è un luogo incantato dove grandi e piccoli possono vivere il fascino del momento più romantico dell'anno.

Presso la Foresta Natalizia si trova, ad esempio, il **Pavillon FORST**, un fienile tradizionale, caratterizzato da ampie vetrate e da un'illuminazione festosa che creano un contesto caldo e accogliente. Il Pavillon invita a scoprire piatti raffinati e prelibatezze che offrono un'esperienza autentica.

Poi c'è la storica **Sala Sixtus** di Birra FORST, ideale per chi vuole vivere piacevoli momenti in compagnia, perfetta anche per gruppi numerosi che desiderano trascorrere insieme un'esperienza gastronomica unica. Qui gli ospiti sono deliziati dai tipici piatti della cucina altoatesina e dalle specialità birrarie di casa FORST.

I visitatori possono poi fermarsi al rifugio FORST, per uno spuntino o per un pasto caldo, abbinato alle specialità birrarie FORST oppure lasciarsi ingolosire da squisite prelibatezze nella casetta dei dolci o, ancora, fermarsi presso il **Bräustüberl FORST** che accoglie i propri ospiti con diverse specialità di Birra FORST in abbinamento ai piatti tipici altoatesini e alle prelibatezze della cucina della brasserie.

Completano il quadro natalizio offerto dalla Foresta Natalizia FORST, il **FORST Shop**, una boutique tra modernità e tradizione, la pista di pattinaggio, dove adulti e bambini possono noleggiare l'attrezzatura e provare l'emozione del divertimento sui pattini, la foresta degli gnomi, con scenografie curate con amore, lo Zoo FORST, popolato dalle pecorelle. Nella Foresta Natalizia si vivono momenti davvero speciali grazie a incontri



unici con i protagonisti del Natale, come San Nicolò, il Krambus e Babbo Natale con Ruprecht il servo. Grandi e piccini resteranno incantati anche dallo spazzacamino portafortuna, dai Re Magi e dalla Befana, per un percorso affascinante o che accompagna tutto il periodo festivo.

È impossibile non farsi conquistare dall'Avvento di Birra FORST.

Per ulteriori informazioni, visitate il sito www.forst.it oppure via E-Mail a: xmas@forst.it e tramite X-Mas Hotline: +39 0473 260 260



Privatbrauerei Hirt convince con una qualità intransigente e un'autentica arte brassicola la giuria internazionale dell'European Beer Star! Si rallegra inoltre dei riconoscimenti ricevuti ai World Beer Awards.

Oro, argento e bronzo all'European Beer Star PER LE BIRRE HIRTER

Grande gioia alla Privatbrauerei Hirt, unica birreria privata di medie dimensioni della Carinzia, premiata con ben tre riconoscimenti all'European Beer Star 2025, uno dei concorsi birrari più prestigiosi al mondo. Tra circa 2.200 birre presentate in 74 categorie, tre specialità Hirter hanno convinto la giuria internazionale di esperti.

Con l'oro nella categoria Vienna-Style Lager, la giuria ha premiato la **Hirter 1270**, una birra naturale, dall'inconfondibile colore ambrato dato dal malto delicatamente tostato e caramellato. Una specialità birraria pluripremiata, che evoca momenti di piacere con un passato da scoprire. Nell'anno del giubileo del birrificio, proprio la birra **Hirter 1270**, che porta nel nome l'anno di fondazione, riceve la medaglia d'oro.

La birra **Hirter Rubin Bock**, invecchiata per sei mesi, è stata premiato con l'argento nella categoria German-Style Dunkler Bock: si distingue per il suo colore rubino inconfondibile e un ricco e sfaccettato gioco di aromi, frutto della combinazione di pregiate varietà di malto.

La storica birra **Hirter Märzen**, prodotta con orzo da birra della Carinzia e acqua pura di sorgente montana, ha ottenuto il bronzo nella categoria Austrian-Style Märzen. Si caratterizza per la sua delicata carbonazione, il corpo armonioso e il carattere distintivo - una birra classica profondamente radicata nella tradizione brassicola regionale.

Questi riconoscimenti sono una straordinaria conferma che la nostra passione e il tempo che dedichiamo a ogni singola birra trovano apprezzamento in tutto il mondo. Sono particolarmente orgoglioso del nostro team che, con competenza, dedizione ed entusiasmo, si impegna ogni giorno affinché le nostre birre non solo soddisfino i più alti standard di qualità, ma incarnino anche i valori del Slow Brewing e dell'autentica arte brassicola, spiega **Raimund Linzer**, mastro birraio e direttore della Privatbrauerei Hirt. I recenti premi si inseriscono in una storia di successo notevole: già negli anni scorsi, le birre Hirter sono state regolarmente premiate all'EBS, con un totale di 5 medaglie d'oro, 5 d'argento e 4 di bron-

zo. Un segno di continuità e affidabilità nella qualità più alta della Carinzia. Anche la famiglia proprietaria esprime grande orgoglio: *L'European Beer Star è considerato il concorso birrario più severo al mondo - essere premiati con ben tre medaglie è un grande onore e un segnale importante. Dimostra che, come birreria indipendente e a conduzione familiare della Carinzia, con le nostre birre raggiungiamo standard a livello internazionale*, sottolinea **Niki Riegler**, proprietario e direttore della Privatbrauerei Hirt.

Non solo all'EBS, ma anche ai **World Beer Awards 2025** la Privatbrauerei Hirt ha saputo distinguersi: nella categoria "Taste" sia la birra **Hirter Mörchl** che la birra **Hirter 1270** sono state premiate con **"Austria Gold"** e il titolo di **"Austria Country Winner"**. Così, le due specialità birrarie hanno confermato ancora una volta la loro qualità eccezionale nel confronto internazionale.

I successi all'EBS e ai WBA sottolineano ciò per cui la Privatbrauerei Hirt si impegna da secoli: **tempo, gusto e qualità**, uniti a **regionalità, indipendenza** e un chiaro impegno per la **sostenibilità e l'artigianato tradizionale**



Foto dei vincitori con Dr. Klaus Möller (secondo da sinistra, proprietario e direttore del birrificio Privatbrauerei Hirt) e Raimund Linzer (secondo da destra, mastro birraio e direttore del birrificio Privatbrauerei Hirt)

Credito fotografico: © Private Brauereien / Volker Martin



Hirter

TRIONFO DEL GUSTO!

Tre riconoscimenti per il birrificio privato Hirter.

Oro per Hirter 1270, argento per Hirter Rubin Bock e bronzo per Hirter Märzen
all' European Beer Star 2025!

MI PRENDO IL TEMPO



Birre invernali John Martin: calore, tradizione e divertimento!

Quando arriva l'inverno, le strade si illuminano e i pasti si protraggono all'infinito, riaffiora allegramente una tradizione belga: quella delle **birre invernali**. Ricche, generose e festose, sono preparate appositamente per le festività natalizie e incarnano tutta la convivialità di questa stagione.

UNA TRADIZIONE BEN CONSOLIDATA

In origine, le birre natalizie venivano prodotte con gli ultimi malti e luppoli dell'anno, spesso in piccole quantità, per ringraziare i cari e i migliori clienti dei birrifici. Più forti e aromatiche, sono perfette per riscaldare le lunghe serate invernali.

Ancora oggi si distinguono per i loro **colori ambrati o scuri**, i loro **ricchi aromi di caramello, frutta secca o spezie** e la loro **consistenza morbida e confortante**. Ogni birraio ci mette la propria personalità, ma tutti condividono lo stesso spirito: quello del **calore e della condivisione**.

Gordon Xmas, la regina delle birre di Natale da oltre 100 anni!

Tra tutte le birre natalizie, una in particolare spicca: la **Gordon Xmas** del birrificio **John Martin**. Creata nel 1924, questa birra iconica è stata una delle prime *birre natalizie* sul mercato.

Ispirata alle tradizioni scozzesi, combina perfettamente la potenza del malto e la finezza del know-how belga. Con il suo **colore rubino intenso**, la **schiuma cremosa** e le **intense note di caramello, toffee e cioccolato**, Gordon Xmas è una vera esplosione di calore e dolcezza.

Al palato rivela una rotondità maltata bilanciata da un fine amarognolo, per un finale lungo e vellutato. È una birra festiva per eccellenza: perfetta per accompagnare un piatto di selvaggina, pollame arrosto o anche un delizioso panettone.



UNA NUOVA BIRRA INVERNNALE: WATERLOO GRAND CRU

Se la Gordon Xmas incarna il classico colore delle birre di Natale, la **Waterloo Grand Cru** è una **birra speciale chiara invernale**. Prodotta alla **Ferme de Mont-Saint-Jean**, sul famoso campo di battaglia di Waterloo, questa birra è l'erede di una lunga tradizione. Dorata dalla schiuma densa e dal corpo generoso rivela aromi fruttati e leggermente speziati e una bella potenza bilanciata da un raffinato tocco maltato.

Il Grand Cru offre un'alternativa brillante per chi predilige le chiare, pur mantenendo quel lato caldo e festoso tipico delle birre invernali.

Simbolo del **coraggio e del know-how belga**, la Waterloo Grand Cru è il complemento perfetto per la tradizione birraria invernale di John Martin: una celebrazione della storia, del gusto e della convivialità. Gordon Xmas e Waterloo Grand Cru formano un duo perfetto per celebrare la stagione: una combinazione di **forza e finezza**, da condividere senza moderazione durante le feste.

Confezioni regalo da regalare o da regalarsi

Per prolungare lo spirito natalizio, John Martin propone quest'anno una **selezione di confezioni regalo** che delizieranno tutti gli amanti della birra:

La confezione regalo Gordon Xmas, con la sua iconica birra e il bicchiere abbinato, ideale per una degustazione invernale.

Il giftpack Waterloo, composto da Triple Blonde e Double Dark, è il regalo perfetto per un aperitivo di qualità.





Il pacchetto regalo Timmermans Lambic & Stout, un'audace combinazione di dolcezza fruttata e carattere tostato. Questa birra, che è una miscela dolce tra Lambic Timmermans e l'iconica Guinness, è la celebrazione di una collaborazione di lunga data tra John Martin e Guinness. È un regalo eccezionale, preparatevi a essere sorpresi!

La cassetta in legno Bourgogne des Flandres Grand Cru 3L, assemblata con un lambic invecchiato per 3 anni in botti di rovere. Questo conferisce alla birra un carattere vinoso con aromi freschi di mela verde e un tocco di vaniglia dal rovere, ma anche un gusto leggermente affumicato con sentori di torba. Un jeroboam da condividere con la famiglia o gli amici!

Queste confezioni sono regali perfetti per le feste: eleganti, autentiche e piene di carattere belga. Incarnano sia **il know-how dei birrai** che **l'arte di vivere**

E NON È TUTTO...

L'universo John Martin non si ferma qui! Altre due birre completano la gamma invernale e seducono i palati curiosi:

La Maredret Triplus, una birra monastica dell'Abbazia delle Suore Benedettine di Maredret. Una birra tripla dorata, prodotta con farro e spezie, sorprenderà con il suo gusto unico. Perfetto per accompagnare un pasto festivo, incarna il calore e la tradizione nella loro espressione più pura.

La Gordon Choco Squad, invece, si rivolge a dilettanti curiosi e gourmet. Questa birra scura combina **intense note di cioccolato, cacao e frutta secca**, per un'esperienza ricca e morbida. È la birra da dessert per eccellenza, morbida, fondente e terribilmente confortante.





Anthony Martin's



CRAFT BEER SELECTION



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



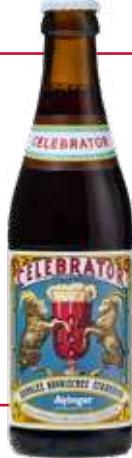
Birre d'inverno

Una rapida carrellata tra ricercate birre invernali che ci accompagneranno finché la stagione sarà fredda, da bere già da ottobre, senza aspettare le feste di Natale, e gustare anche a primavera se marzo sarà il solito pazzerello.

Amarcord del Nevone, una strong ale ambrata, con grande equilibrio tra note dolci ed amare. Profumo e gusto leggermente speziati, grazie all'accurata selezione di materie prime e spezie (fave di cacao, bacche di vaniglia e buccia d'arancia), dosate con cura ed equilibrio. Tenore alcolico sostenuto, 8% vol., per una birra morbida che si gusta con facilità.



Ayinger Celebrator, una doppelbock prodotta in stile bavarese, meno dolce di altre, si distingue per il suo intenso sapore di malto, con sottili note di caffè che la rendono unica nella sua categoria. Dal colore ambrato brillante e schiuma cremosa, al naso giungono aromi fruttati e speziati, mentre al palato offre un corpo morbido ed equilibrato, con un finale lungo che lascia una leggera nota speziata. Una birra simbolo di celebrazioni, in famiglia per le festività, in compagnia tutto l'anno.



Weltenburger Winter Traum, capace di riscaldare anche le più fredde notti invernali. Attrae con il suo colore ambrato, il profumo fortemente caramellato è un invito all'assaggio, il suo corpo è deciso e maltato, il gusto dolce grazie allo zucchero di canna. Una birra complessa ma leggera in bocca.



N'Ice Chouffe, la bière d'hiver della **birreria d'Achouffe** e dello gnomo Marcel! Con il suo 10% di alcol, questa birra scura e speziata sprigiona aromi fruttati (albicocche, pesche e arance mature), conquista per il gusto dolce e speziato di timo e scorze di frutta candita. Da sorseggiare da metà ottobre a metà febbraio, meglio se accompagnati!



Theresianer Winter Beer ha un nuovo ambasciatore: l'orso bruno, simbolo di una imperdibile edizione limitata da collezionare, che porta calore e convivialità. La ricetta di Winter Beer è invariata: doppio malto non filtrata ad alta fermentazione e leggermente speziata, con deliziosi profumi di frutta secca e delicate note di tostato.



Theresianer presenta anche la sua **Birra delle Feste**, una stagionale in tiratura limitata, anch'essa doppio malto ad alta fermentazione. Rotonda e corposa, ma dal gusto delicato, al naso sprigiona un profumo fruttato arricchito da sentori esotici di frutti tropicali e agrumi.



Ustersbacher Festbier, specialità invernale limited edition da 5,8% vol. Spicca sulle tavole delle feste, con la sua elegante etichetta raffigurante una vista storica del birrificio Ustersbacher in rosso natalizio e oro scintillante, ma è la birra per tutta la fredda stagione grazie alla sua speziatura distintiva e al forte aroma di malto.



Hofbräuhaus Traunstein Winterbier, birra rossa ambrata dal sapore di caramello, forte nel gusto con un aroma di luppolo, morbida e dal carattere malato. Un invito a condividere, con i suoi "moderati" 5,6 gradi alcolici, il gusto intenso dell'inverno.

Stelle e Pinte

Nuovo anno alle porte significa anche nuove birre, nuovi brindisi! E, anche se le stelle non sanno spillare, qualcosa sul tuo 2026 lo dicono lo stesso, quindi scopri con noi cosa ti aspetta nei prossimi mesi, tra sogni, schiuma e tanto fermento. Spoiler: sarà un anno da gustare piano, come una birra versata con la giusta mano!

ARIETE (21 marzo – 19 aprile)

Impulsivo, deciso e sempre pronto a buttarti nella mischia. Sei quello che apre la strada, anche se ogni tanto inciampi nei tuoi stessi entusiasmi. Il nuovo anno ti troverà pieno di idee frizzanti e voglia di osare, ti lancerai in progetti nuovi, senza paura di rischiare, e spesso finirai col trascinare anche gli altri nel tuo entusiasmo. Le occasioni non mancheranno, ma servirà capire quando rallentare. Prendila come una lezione di spillatura: se versi troppo in fretta, la schiuma prende il sopravvento!



Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Double IPA
Consiglio birroso per il 2026: prima pensa, poi stappa

TORO (20 aprile – 20 maggio)

Affidabile, costante, con il senso della misura e un talento naturale per goderti la vita senza fretta. Il 2026 ti premia con giornate più morbide e sapori sinceri, sarà l'anno delle cose buone e ben fatte, dei brindisi veri e delle persone che restano. Ti sentirai nel posto giusto, tra chiacchiere tranquille e bicchieri pieni, ma non chiuderti troppo nella tua comfort zone: ogni tanto cambia pub, cambia birra, cambia ritmo, è così che si riscopre il gusto di stupirsi!

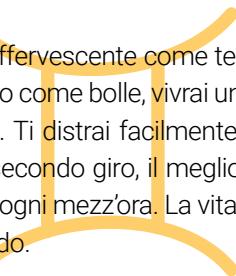
Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Amber Ale
Consiglio birroso per il 2026: prenditi il tuo tempo, ma non restare fermo

GEMELLI (21 maggio – 20 giugno)

Brillante, curioso, instancabile, hai sempre una storia da raccontare e una nuova birra da provare, anche se a volte non ti ricor-



di com'era quella precedente. Il 2026 sarà effervescente come te. Tra brindisi improvvisati e idee che scoppiano come bolle, vivrai un anno pieno di movimento e incontri curiosi. Ti distrai facilmente, ma prova a restare almeno il tempo di un secondo giro, il meglio arriva quando smetti di voler cambiare birra ogni mezz'ora. La vita, dopotutto, è più buona se la gusti fino in fondo.



Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Session IPA
Consiglio birroso per il 2026: fai meno cose, ma goditele di più

CANCRO (21 giugno – 22 luglio)

Romantico, sensibile e un po' malinconico, ti muovi a istinto, con il cuore prima della testa e lo sguardo sempre rivolto al passato. Nel 2026 ti scoprirai più coraggioso del previsto; qualche certezza vacillerà, ma da quelle crepe entrerà nuova luce. Troverai persone che ti faranno stare bene come una birra servita alla giusta temperatura, e capirai che non serve tenere tutto sotto controllo per sentirsi al sicuro. Lasciati travolgere dal gusto pieno delle emozioni, anche quando fanno un po' di schiuma.



Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Blanche
Consiglio birroso per il 2026: fidati del tuo istinto, anche se non ne percepisci tutti i sentori

LEONE (23 luglio – 22 agosto)

Carismatico, generoso e sempre un passo avanti, hai il dono di farti notare e, spesso, anche di farti ricordare! Il tuo 2026 sarà un grande brindisi pieno di applausi, nuove sfide e riconoscimenti meritati. Ti sentirai più sicuro e brillante, ma ricorda che anche la luce più intensa ha bisogno di un po' di ombra per risaltare. Ogni tanto lascia spazio agli altri, e non solo quando offri da bere; ricorda che le idee migliori arrivano quando si condivide una birra!



Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Belgian Strong Ale
Consiglio birroso per il 2026: la vera forza è sapere quando riempire di nuovo il bicchiere



VERGINE (23 agosto – 22 settembre)

Lucido, metodico, sempre con la testa in ordine anche quando fuori è un casino. Ti piace capire come funzionano le cose, anche se a volte ti dimentichi di gustarle. Il 2026 ti porterà equilibrio e piccole soddisfazioni che maturano piano; capirai che non tutto deve essere limpido per essere buono e che, ogni tanto, anche una birra torbida sa essere perfetta. Fidati del caso e concediti una pausa dalle tabelle di marcia, c'è una parte di te che ama il disordine, ma non lo ammette: lasciala emergere, una pinta alla volta!

Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Pilsner
Consiglio birroso per il 2026: concediti un po' di torbidità

BILANCIA (23 settembre – 22 ottobre)

Elegante, gentile, con una naturale capacità di tenere tutto in equilibrio e anche quando dentro di te c'è un piccolo caos, fuori riesci

sempre a sembrare sereno. Il 2026 sarà un gioco di contrasti tra amaro e dolce, tra calma e movimento. Ti troverai spesso a fare da mediatore, ma scoprirai che non serve piacere a tutti: basta sentirsi in armonia con sé stessi. Le tue relazioni saranno come una buona birra chiara, limpide ma mai banali.



Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Helles

Consiglio birroso per il 2026: fidati del tuo gusto, anche se cambia ogni settimana

SCORPIONE (23 ottobre – 21 novembre)

Intenso, misterioso e passionale, hai dentro la forza di una birra scura e densa, capace di sorprendere a ogni sorso. Il 2026 sarà l'anno della trasformazione: ti libererai di ciò che non funziona più e ritroverai il piacere di sentirsi pienamente te stesso. Alcune cose dovranno fermentare più a lungo, ma non avere fretta. Le emozioni ti travolgeranno, ma saprai gestirle come un maestro birraio che conosce i giusti tempi di maturazione.



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

Bischofshof
Das Bier, das uns zu Freunden macht

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

Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Imperial Stout
Consiglio birroso per il 2026: lascia che la profondità resti nel bicchiere, non nei pensieri

SAGITTARIO (22 novembre – 21 dicembre)



Ottimista, libero e sempre con la valigia pronta, anche se è solo per un weekend improvvisato. Il nuovo anno ti porterà lontano, tra brindisi in posti nuovi e vecchi amici ritrovati. Ti sentirai leggero come una birra appena versata, con quella spinta a esplorare che non ti abbandona mai e scoprirai che le avventure migliori nascono spesso dietro l'angolo, magari al bancone di un locale che non avevi mai notato.

Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: IPA
Consiglio birroso per il 2026: segui la rotta, ma lascia spazio agli imprevisti

CAPRICORNO (22 dicembre – 19 gennaio)

Determinato, razionale e instancabile, anche quando il resto del mondo si prende una pausa. Il 2026 sarà un anno di conferme e di piccoli successi da centellinare con gusto, ogni traguardo avrà il profumo del malto tostato e la soddisfazione del lavoro ben fatto. Ma ricordati di alzare lo sguardo dal bicchiere ogni tanto, la compagnia giusta può rendere anche la giornata più lunga sorprendentemente leggera.



Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Bock
Consiglio birroso per il 2026: ricorda che anche le birre forti sanno essere dolci



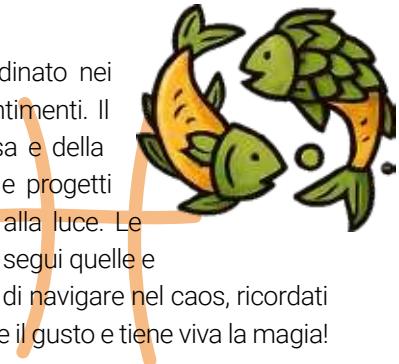
AQUARIO (20 gennaio – 18 febbraio)

Indipendente, visionario e un po' imprevedibile, le tue idee fermentano in silenzio e poi esplodono al momento giusto. Il 2026 sarà un anno spumeggiante, pieno di invenzioni, incontri insoliti e nuove passioni: le persone saranno attratte dal tuo modo di pensare fuori dagli schemi, anche se non sempre riusciranno a starti dietro. Continua a sperimentare, come chi prova un nuovo luppolo senza sapere che sarà il prossimo grande successo.



Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Sour Ale
Consiglio birroso per il 2026: se la vita si fa noiosa, aggiungi un tocco di acidità

PESCI (19 febbraio – 20 marzo)



Sognatore, sensibile e un po' disordinato nei pensieri, ma sempre sincero nei sentimenti. Il nuovo anno avrà il sapore dell'attesa e della scoperta: ti muoverai tra emozioni e progetti come una birra che cambia colore alla luce. Le tue intuizioni saranno la tua bussola, segui quelle e troverai la tua rotta e, se ti sembrerà di navigare nel caos, ricordati che anche la schiuma serve, protegge il gusto e tiene viva la magia!

Lo stile di birra che ti accompagnerà nel 2026: Porter
Consiglio birroso per il 2026: segui l'istinto, anche quando la vista è offuscata

Bene cari amici, tra astri strampalati, gran fermento e buone intuizioni, auguriamo a tutti buon 2026 e, previsione certa al cento per cento: ci vediamo al **Beer&Food Attraction dal 15 al 17 febbraio 2026!**

info@spaziobirra.it / birramezzopasso.it

redactus.it

ROAD TO PARADISE

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



MEZZOPASSO
• il lato buono della birra •



Flötzinger
BRÄU ROSENHEIM

Privatbrauerei Franz Steegmüller
D-83022 Rosenheim
Herzog-Heinrich-Straße 7
www.floetzinger.de

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



di Daniela Morazzoni

COSA REGAL[?]

Se amico, parente o collega a cui vuoi fare un dono a Natale è astemio, saltate questa pagina e andate avanti. Se invece è un estimatore della ricercatezza di un liquore o un distillato, questi *"consigli per gli acquisti"* sono ad hoc.

AMARO CAMATTI

Questo amaro è una storica specialità genovese, nata nel 1924 a Recco a opera di Umberto Briganti. La sua ricetta originale, oggi custodita dalla famiglia Bergamino, resta come da tradizione in parte segreta. Il procedimento di produzione è rimasto

il più possibile artigianale: dopo un'accurata selezione delle materie prime - tra le quali spiccano il mandorlo, la cinchona, la menta piperita, la genziana e l'arancio amaro - si passa al procedimento di infusione e macerazione, studiato in base alle caratteristiche di ogni erba e vegetale. L'infuso ottenuto viene lasciato decantare in botti o fusti di acciaio inox e poi filtrato per eliminare ogni eventuale impurità. **Nel 2023**, l'amaro ha ottenuto il prestigioso titolo di World's Best Bitter, l'**Amaro Migliore del Mondo**, assegnato dalla giuria della *World Liqueur Awards*.



GIN AUX AGRUMES

Dalla *Distillerie de Monaco*, prima e unica distilleria del Principato di Monaco nata nel 2017 nell'elegante quartiere della Condamine, giungono liquori e distillati prodotti con ingredienti locali e metodi artigianali. Il Principato, prima del turismo, degli yacht e del Gran Premio, era famoso per i suoi agrumi, pilastro dell'economia locale. I sapori e i profumi di questo terroir sono racchiusi in tre prodotti: i liquori *L'Orangerie*, a base di arance amare, e *Carruba*, prodotto con il frutto dell'albero nazionale di Monaco, e il **Gin Aux Agrumes**, un *London dry gin* distillato utilizzando 11 botaniche del territorio.

È proprio nelle materie prime la forza principale della Distillerie de Monaco: frutti coltivati "al naturale", nel rispetto della natura e del territorio. Il Gin Aux Agrumes è una combinazione di bacche di ginepro con arance dolci e amare, non trattate, limoni di Mentone, zenzero fresco, pepe di Sichuan, lime, pompelmi, bergamotto, cedro e timo limone che donano al palato un bouquet di agrumi scintillante e abbagliante.



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



B&S

TI ASPETTA
A CASA TUA

ABBONATI
ANNUALMENTE
ALLA RIVISTA
BIMESTRALE
BIRRA&SOUND
CON € 25,00



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

MATTO

AMARO AUTENTICO



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

OPIFICIO BOTANICO

www.opificiobotanico.com

+39 0823 1310 349
info@opificiobotanico.com

Provami!

YUNTAKU

Nasce da un'attenta ricerca tra la tradizione italiana dell'amaro digestivo e la cultura del gusto giapponese.

Ci sono voluti due anni di attente ricerche ed esperimenti per arrivare a questa ricetta esclusiva, in cui la tradizione si fonde con gusti nuovi e sconosciuti.

L'ingrediente principale è il **goya**, anche detto bitter melon, un **vegetale tipico di Okinawa**.

Gli altri ingredienti sono spezie e fiori della tradizione orientale: galanga, pepe del Sichuan, zenzero, jasmin tea, sour cherry, ibisco e cardamomo verde. **Yuntaku è un amaro sorprendente** dal gusto delicato, caratterizzato da un forte profumo e decisive note amaricanti. Liscio o con ghiaccio a fine pasto, ottimo anche in miscelazione.



DISTILLATI

WINESTILLERY NEGRONI SET

Da Winestillery, distilleria toscana che produce nel Chianti una varietà di distillati e liquori con ingredienti autoctoni, giunge il kit completo per preparare il Negroni originale: una bottiglia di **London Dry Gin** (100ml), una di **Tuscan Vermouth** (100ml) e una **Tuscan Bitter** (100ml), tutte insieme in un elegante confezione con spiegazioni e ricetta. Il **True Tuscan Negroni** cattura l'autentica essenza del Chianti Classico: una base di London Dry Gin, arricchito da una nota di amarezza e complessità del Tuscan Vermouth rosso, e completato con le note erbacee del Tuscan Bitter.



NORDESIÑO

Nuovo protagonista per l'aperitivo, dal cuore galiziano, l'anima atlantica e la vocazione cosmopolita. Si chiama **Nordesiño**, un drink in cui il gin Nordés, fatto di erbe selvatiche, uve autoctone e profumi che parlano di mare, vento e libertà, incontra il vino **Albariño**, un bianco fresco e raffinato, simbolo della viticoltura galiziana.

E poi? Una tonica neutra, una scorza di limone e uno spiedino d'uva bianca, per un mix rinfrescante, aromatico e sorprendentemente equilibrato. Nordesiño strizza l'occhio allo spritz, ma ne supera la prevedibilità: sofisticato, fresco... internazionale. Un cocktail leggero per un aperitivo in ogni stagione dell'anno e in ogni contesto.



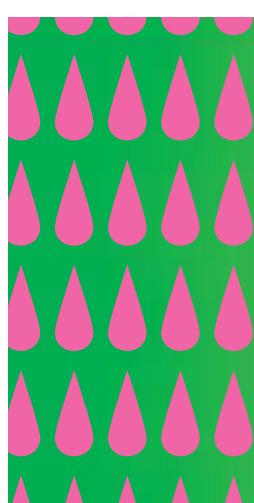
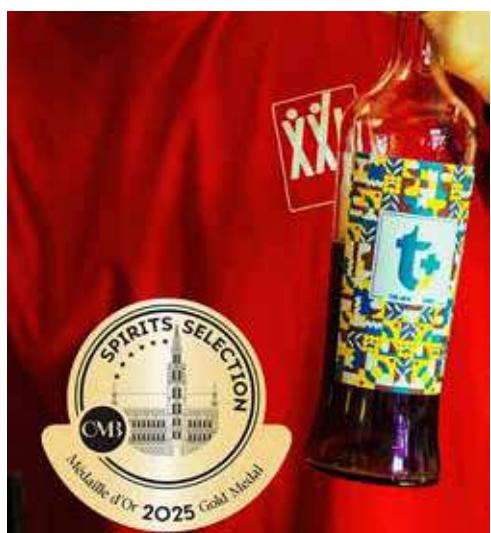
GLENROTHES 15 Y.O.

Dalla distilleria Glenrothes, produttrice dal 1879 di alcuni dei migliori single malt dello Speyside, una delle poche distillerie in Scozia ad avere le proprie fonti di pura acqua sorgiva per la produzione, la lavorazione e la riduzione di alcolici situate nella tenuta, arriva il **Single Malt Glenrothes 15 anni** nel nuovo packaging che darà il via a un restyling di tutto il brand. Invecchiato unicamente in botti di rovere ex-Sherry provenienti da due bodegas di Jerez de la Frontera, il colore del whisky Glenrothes è 100% naturale e proviene unicamente dall'interazione tra legno e distillato.



T+ IL NUOVO SPIRITO DEL TÈ

Nuovo liquore al tè interamente prodotto in Italia, grazie all'esperienza dei bartenders proprietari dell'**XXL Café**, aperto nel 2007 a Chivasso. Unico nel suo genere si contraddistingue per il suo gusto e per il suo utilizzo innovativo. Derivato dall'attenta selezione di tè in foglie, T+ è un distillato ottenuto con grano tenero e acqua di sorgente, ingredienti semplici di alta qualità che, una volta distillati, vendono filtrati molto delicatamente per esaltarne gusto e profumo. Un gusto accattivante e inconfondibile, che conferisce a un cocktail un'inedita nota aromatica e un carattere inconfondibile: di grande versatilità nella realizzazione di cocktail classici e creative drinks.



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

European Beer Star 2025

European Beer Star è uno dei concorsi internazionali più prestigiosi dedicati alla birra. Nato nel 2004 in Germania, premia ogni anno le migliori birre del mondo secondo criteri rigorosi di qualità, autenticità e aderenza allo stile. Ogni etichetta è giudicata alla cieca da un panel di esperti internazionali – birrai, sommelier e tecnologi alimentari – che valutano aroma, gusto, equilibrio e tipicità. Con oltre **2.300 birre provenienti da più di 45 Paesi**, l'EBS è oggi un punto di riferimento assoluto per il settore brassicolo globale.

L'edizione 2025: una celebrazione della diversità biraria

L'edizione 2025, tenutasi a Monaco di Baviera, ha visto una partecipazione record e ha confermato la crescente importanza della scena craft europea e internazionale. Tra le oltre 70 categorie in gara – dai classici stili tedeschi alle creazioni più innovative – si è distinto il talento italiano, capace di coniugare tradizione, creatività e qualità produttiva.

I risultati italiani

L'Italia ha conquistato 37 medaglie complessive, distribuite tra 13 ori, 11 argenti e 13 bronzi. Un risultato che conferma la solidità e la maturità del movimento brassicolo artigianale nazionale, oggi riconosciuto tra i più vitali d'Europa.

Tra i protagonisti spiccano birrifici ormai affermati e realtà emergenti: 50&50 Brewery, Giustospirito, Birrificio Lambrate, Bozner Weisse, MC77, Birrificio Manerba, Birra Perugia, Biren, Elvo Brewery, Birrificio del Forte e Pintalpina, capaci di distinguersi in categorie di altissimo livello.

Birrificio / Birra / Categoria / Premio

Giustospirito / 2PUNTO5 / German-Style Pilsner / Oro

50&50 Brewery / SLO MO / German-Style Leichtbier / Oro

Birrificio Manerba / LUPPULULÀ / German-Style Leichtbier / Argento

Giustospirito / SUGAMAN / German-Style Leichtbier / Bronzo

Birrificio Statalenove / ALMAMATER / German-Style Dunkler Bock / Argento

Birrificio / Birra / Categoria / Premio

Birrificio Lambrate / PORPORA / German-Style Heller Doppelbock / Oro

Birrificio Manerba / THE BELGIAN QUEEN / Belgian-Style Strong Blond Ale / Bronzo

Pintalpina / RÜGEN / Belgian-Style Dubbel / Argento

Bozner Weisse / GOSEXY / German-Style Sour Beer / Oro

Birrificio WAR / SAPORE DI SALE / German-Style Sour Beer / Bronzo

50&50 Brewery / GRAZIELLA / Italian Grape Ale / Bronzo

MC77 Birrificio Artigianale / SAN LORENZO / Belgian-Style Witbier / Oro

Birrificio Manerba / FIORDALISA / Belgian-Style Witbier / Argento

Beha Birrificio Agricolo / KERMESSE / Belgian-Style Witbier / Bronzo

Birrificio del Forte / SAISON DEL VILLAGGIO / Belgian-Style Saison / Argento

Croce di Malto / TEMPORIS / Belgian-Style Saison / Bronzo

MC77 Birrificio Artigianale / GLU GLU / International-Style Ale / Argento

MC77 Birrificio Artigianale / Punto / Session India Pale Ale / Bronzo

50&50 Brewery / KALOPSIA / India Pale Ale / Argento

50&50 Brewery / DR. SHULTZ / India Pale Ale / Bronzo

MC77 Birrificio Artigianale / BOWTIE / Hazy India Pale Ale / Bronzo
Birrificio Agricolo Pagus / FRERA / English-Style Bitter / Argento

Birra Perugia / COSMO ROSSO / English-Style Bitter / Bronzo

Birrificio / Birra / CATEGORIA / PREMIO

Birra Perugia / GOLDEN ALE / English-Style Golden Ale / Argento

Mastri Birrai Umbri / MONKEY SUMMER ALE / English-Style Golden Ale / Bronzo

Birra Puddu / PORTER / English-Style Porter / Argento

Birra 100Venti / SEX PORTER / English-Style Porter / Bronzo

50&50 Brewery / OX & DONKEY / Flavoured Pastry Stout / Oro

Birra 100Venti / PALT FICTION / Altbier / Argento

Bozner Weisse / SMOKY BOCK / Smoke Beer / Bronzo

Biren / TOSCO / Franconian-Style Smoke Beer / Oro

Giustospirito / MISSIS BROWN / Franconian-Style Smoke Beer / Argento



Birrificio / Birra / CATEGORIA / PREMIO

Elvo Brewery / CLAUS / Honey Beer / Oro

Birrificio Lambrate / MONTESTELLA / German-Style Kellerbier Hell / Argento

Birra Perugia / 4A3 / German-Style Kellerbier Hel / Bronzo

Bozner Weisse / GRAND CUVÉE FUMÉ / Wood- & Barrel-Aged Strong Beer / Oro

MC77 Birrificio Artigianale / A PROMISE KEPT / Wood- & Barrel-Aged Strong Beer / Bronzo

ALLESTIAMO L'ECCELLENZA

Jonathan
DER GETRÄNKEWAGEN

TRUCKWELT
enjoy your way

Scopri tutte le nostre soluzioni, visitaci online!



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

Verso l'ammodernamento delle regole di produzione della birra

Con l'approvazione in Senato dell'emendamento al Ddl Imprese a firma del senatore Luca De Carlo, presidente della Commissione Industria e Agricoltura, prende ufficialmente il via il **percorso per aggiornare le norme che regolano la produzione di birra in Italia**. La disposizione prevede che, entro 180 giorni, un decreto interministeriale definisca le nuove caratteristiche analitiche e i requisiti qualitativi delle diverse tipologie di birra, superando così il DPR n. 1498/1970, ormai considerato obsoleto. Questo decreto, infatti, mantiene limiti rigidi e superati su parametri come acidità, anidride carbonica, limpidezza, ceneri e tenore alcolico, e risulta incompatibile con gli standard produttivi contemporanei nonché in contrasto con la normativa comunitaria, in particolare con il Regolamento CE 852/2004 sull'autocontrollo e la sicurezza alimentare.

A esprimere soddisfazione per questo primo passo è **Unionbirrai** che da anni chiede l'abrogazione di un decreto ritenuto anacronistico e penalizzante per le produzioni nazionali, in particolare per quelle artigianali.

Esprimiamo soddisfazione, dichiara Vittorio Ferraris, Direttore Generale di Unionbirrai, per questa apertura tanto attesa da parte del Ministero dell'Agricoltura. Dopo anni di lavoro e confronto, è finalmente chiaro che le Istituzioni hanno recepito la necessità di aggiornare una norma vetusta e fortemente penalizzante per i

produttori italiani, soprattutto per i piccoli birrifici indipendenti.

Ringraziamo il presidente Sen. Luca De Carlo, prosegue Ferraris, per l'impegno e la determinazione con cui ha portato avanti questa battaglia, intercettando le richieste di Unionbirrai e dell'intero comparto brassicolo. Ora è importante che il confronto con la filiera, previsto per la redazione del nuovo decreto, sia rapido, aperto e fondato su evidenze tecniche.

Siamo sul giusto percorso, conclude Ferraris, e ci faremo trovare pronti non appena il ministro Francesco Lollobrigida avvierà il tavolo tecnico con la filiera. Le nostre proposte sono chiare, fondate e condivise da anni. Questo è il momento di tradurle in fatti, per dare finalmente alla birra italiana la libertà normativa che merita.



BIRRE ARTIGIANALI



BEER &
FOOD
Attraction

PAD. B7
Stand 121
Join Us!

50&50 CRAFT BREWERY

Reduce dal successo ottenuto agli EBS, dove ha conquistato 5 medaglie, e senza dimenticare di essere stato sugli scudi anche a Birra dell'Anno 2025, il birrificio varesino presenta le sue ultime creazioni.

Blöt è la prima Liquid IPA, nata dalla collaborazione con **Stigbergets Bryggeri**, birrificio artigianale svedese di Göteborg: chiara, secca e carica di luppoli fino all'ultima goccia. Non è la solita IPA: qui tutto è amplificato. Al naso esplode con un turbine di pesca, mango, scorza di lime e resina fresca. In bocca è diretta, affilata, pulita: un sorso netto che lascia dietro di sé solo voglia di ricominciare. Luppoli di ultima generazione, soprattutto in forma liquida – da qui il nome Liquid IPA – per spingere al massimo il profilo aromatico: un fruttato intenso, ma cristallino, mai stucchevole. Una birra che profuma d'estate, ma ha il carattere dell'inverno nordico. Blöt è la sintesi perfetta tra due mondi: italiano e svedese, solare e tagliente, succosa e secca.

Drama, l'interpretazione della Tmavý Ležák, la lager scura della tradizione ceca: una birra che si presenta con un colore bruno intenso dai riflessi rubino, schiuma compatta e cremosa, e un profilo aromatico profondo ma mai pesante. Al naso arrivano note di pane tostato, cacao amaro e una sfumatura leggera di liquirizia, mentre in bocca colpisce



per la morbidezza del malto e la secchezza del finale, perfettamente bilanciata da un amaro discreto e pulito. Scura, elegante, sorprendentemente leggera.

Peacherine³, è una New Zealand Hazy IPA vellutata e avvolgente, con frumento e ave- na che regalano morbidezza e corpo pieno. Protagonista è il luppolo Peacharine, usato in tutte le sue forme per ottenere il massimo dell'estrazione aromatica: note succose di pesca matura, nectarina, scorza di lime e un delicato tocco floreale. Al naso domina un bouquet esplosivo di frutta a nocciola e agrumi freschi. In bocca, l'amaro è gentle e bilanciato, mentre la texture morbida esalta la succosità fino a un finale lungo e armonioso. Una birra che celebra lo spirito moderno delle hazy IPA neozelandesi, con un profilo aromatico pieno, succoso e senza compromessi.



MARKETING SERVICE s.r.l.

BONONIA



1986-2026

40 anni di esperienza
al servizio della
distribuzione HORECA



📍 Via Martiri della Libertà, 24/A - 35010 VIGONZA (PD)

📞 Andrea 347 5467925 Matteo 349 3767751

🌐 www.bononiamarketing.it

✉ bononia.marketing@live.it

DA BIRRA DELL'EREMO NARCOTIC



Narcotic è una West Coast IPA da 6% vol. Si presenta di color oro brillante, limpida con schiuma bianca a grana fine e persistente. Al naso troviamo profumi intensi di pompelmo, pesca e resinoso. In bocca l'attacco è morbido, il corpo è snello e la bevuta asciutta. L'amaro è deciso e pulito, lungo in chiusura e senza eccessi.

DRAKE DA ALTOTEVERE

Per scaldare questo inizio di inverno è arrivata la nuova Tripel in casa **Altotevere: Drake**, 8,5% alc. vol. È una birra ispirata alle Tripel del Belgio, una sinfonia di aromi fruttati e speziati prodotti durante la vigorosa fermentazione del lievito Trappista. Si distingue per un gusto dolce e avvolgente, che lascia spazio a un finale secco e scorrevole, rendendola nel complesso una birra equilibrata e sorprendentemente facile da bere, nonostante l'elevato grado alcolico.



CITRUSAGE DIVINORUM

Un viaggio acido tra agrume e foglia, tra istinto e visione. Il birrificio **Chianti Brew Fighters** amplia la propria linea di birre acide con una nuova creazione destinata a lasciare il segno: **Citrusage Divinorum**, una Sour Ale con pompelmo e salvia da 4% vol., pensata per chi ama le bevute leggere ma ricche di personalità. Dal pompelmo arriva l'asprezza luminosa e succosa che cattura al primo sorso; dalla salvia, le note erbacee e balsamiche che donano profondità e un tocco quasi mistico. Il risultato è una birra bilanciata ma audace, capace di sorprendere con la sua freschezza elettrica e la sua anima aromatica. Una birra da bere in compagnia o da sola, quando serve qualcosa che risvegli i sensi.



TEBS DRAFT
"Draft is passion"




TEBS DRAFT
"Draft is passion"



BEER & FOOD ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW
15 - 17 FEBBRAIO 2026
FIERA DI RIMINI

PADIGLIONE 7 - STAND 200
VI ASPETTIAMO
CON TANTISSIME NOVITA' !!!

Catalogo Pdf



Tebs Draft Srl - Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB) - info@tebsdraft.com - Tel.0362/918236 Numero Verde 800 301 335



La nostra birra.

Noi lasciamo al luppolo il suo vero carattere naturale.

Cosa rende Zipfer così speciale?

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

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

Concediti il gusto tipico della tradizione birraria austriaca.

www.zipfer.at

In una
veste
nuova!

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

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



GRANDA E LAND OF BEER: un anno di sviluppo e transizione

Il 2025 si distingue come un anno cruciale per il birrificio con sede a Lagnasco (CN), segnato da alcune scelte strategiche che rafforzano il suo posizionamento nel mercato della birra artigianale. Tra le novità più rilevanti spicca il restyling delle etichette, accompagnato dal nuovo concept Land Of Beer. Questo cambiamento è estetico ma anche una sintesi delle visioni e delle collaborazioni internazionali e nazionali sviluppate nel corso del tempo.

LAND OF BEER È UN CONCETTO UNIFICANTE

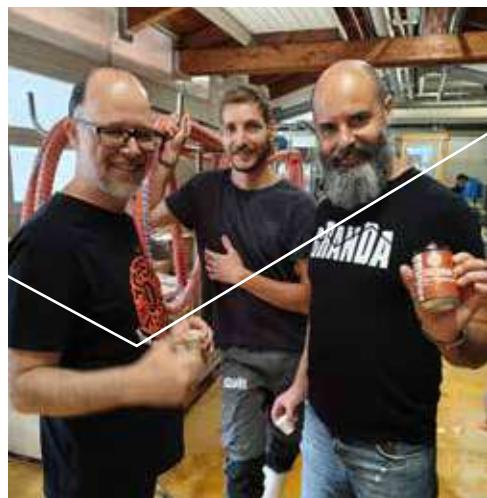
Rappresenta l'essenza e la filosofia del birrificio, unendo tradizione agricola, innovazione, indipendenza. Il concept deriva da un insieme di fattori accaduti negli ultimi tre anni. Tra questi, citiamo l'ampia serie di collaborazioni, in particolare con la linea **BeGrapeful**; l'esperienza maturata durante le due edizioni del festival **Granda in Piazza**; le birre della serie **Limited**, in parte prodotte utilizzando ingredienti di alta qualità forniti da produttori locali, come caffè, cacao, miele e frutta. Questi elementi sono stati integrati in una strategia più ampia che vede un **consolidamento della linea Core Range**, comprendente stili come *helles*, *IPA*, *blanche*, *amber lager*, *strong lager* e *APA*.

Il nuovo design delle etichette è stato realizzato internamente, riflettendo la volontà del birrificio di esprimere al meglio le idee legate a ciascun prodotto. Questa decisione, sebbene impegnativa e in parte rischiosa, ha portato all'uscita di scena delle sei grafiche Girls, molto apprezzate negli ultimi cinque anni. Tuttavia, il birrificio ha optato per una direzione più coerente, mirando a unificare la grafica di tutta la linea di birre sempre disponibili sotto un formato comune.

COLLABORAZIONI CHE ISPIRANO INNOVAZIONE

Granda non si limita a mantenere una gamma equilibrata di stili tradizionali; punta anche a portare freschezza attraverso collaborazioni strategiche. Un esempio è rappresentato dalla **Natural Absolution**, realizzata con il rinomato birrificio belga **De Ranke**. Si tratta di una birra a fermentazione mista, arricchita con mosto di moscato e invecchiata in botte, che dimostra l'impegno del birrificio verso l'esplorazione di nuovi orizzonti gustativi.





La *BeGrapeful #9* è nata dall'incontro con BraufactuM, uno dei pionieri della birra artigianale tedesca. In ambito nazionale, la collaborazione con i giovani talenti friulani di Wild Raccoon ha dato vita a *Scarlet O'Sour*, una sour moderna con una ricca per centuale di lamponi e mirtilli, perfetta per sorprendere i palati più esigenti. Senza trascurare *Barrel Redemption*, ideata con il birrificio a stelle e strisce *New Realm* e *Southern Tang*, sviluppata con il birrificio olandese *Jopen* e il supporto per i luppoli di Yakima.

In un contesto di continua evoluzione e di un mercato sempre più articolato, Granda si conferma un protagonista nel panorama della birra artigianale. Le sue scelte audaci in termini di design e collaborazioni non solo testimoniano un impegno verso l'innovazione, ma anche una ferma volontà di rimanere ancorato alle radici della tradizione birraia. Con il Land of Beer, il birrificio si prepara a fare un passo fondamentale verso il futuro, portando avanti una filosofia che unisce qualità, creatività e passione.



GRANDA
LAND OF BEER

Via Manta 15, Lagnasco (CN)

[@grandabeer](#)

MORSO A PRISCO:

quando il gusto diventa esperienza

Cippone & Di Bitetto firma il suo primo evento dedicato al food tra sapori d'eccellenza e birre artigianali. Un debutto che ha lasciato il segno. Martedì 30 settembre 2025, la sede di Ad Horeca – Scuola di Formazione Food & Beverage di Modugno (BA) ha ospitato la prima edizione di "Morso a Prisco", l'evento ideato e organizzato da Cippone & Di Bitetto, storica azienda pugliese con oltre trent'anni di esperienza nella distribuzione beverage.

Un nome che è già un manifesto: il morso richiama il gesto istintivo e autentico del gusto, mentre il prisco, parola tipica del dialetto barese, esprime quella sensazione di spicciato entusiasmo e felicità genuina. Ed è proprio questo spirito che ha animato una giornata pensata per i professionisti del canale Ho.Re.Ca., in un percorso tra degustazioni, incontri e scoperte.

Food e birre artigianali: un connubio vincente

Con 25 aziende food e 8 birrifici italiani protagonisti, "Morso a Prisco" ha offerto ai partecipanti un viaggio alla scoperta delle migliori eccellenze gastronomiche, in un percorso che ha unito sapori, profumi e sperimentazioni.

Oltre 500 operatori del settore e 280 punti vendita hanno preso parte all'evento, trasformando la giornata in un vero e proprio laboratorio di gusto, dove produttori e professionisti hanno potuto confrontarsi direttamente, condividendo esperienze, storie e visioni.

Le degustazioni guidate hanno permesso di esplorare accostamenti tra cibo e birra artigianale, con abbinamenti studiati per valorizzare le peculiarità dei prodotti e stimolare nuove idee per menu e proposte di servizio nei locali.

Il talk: "Ieri, oggi e domani della birra italiana"

Cuore pulsante della giornata è stato il talk "Ieri, oggi e domani della birra", un momento di confronto tra i produttori birrifici presenti.



Attraverso testimonianze e riflessioni, i relatori hanno tracciato un quadro dell'evoluzione della birra artigianale italiana: dalla riscoperta delle tradizioni brassicole alle nuove tecnologie di produzione, fino alle prospettive future di un mercato in continua crescita.

Il dibattito ha evidenziato il ruolo cruciale della formazione e della cultura birraria come leve strategiche per consolidare la qualità e l'identità del prodotto, offrendo spunti preziosi per tutti gli operatori del comparto Ho.Re.Ca.



Morso dopo morso, un successo condiviso

La prima edizione di "Morso a Priscio" ha dimostrato quanto la sinergia tra cibo e birra possa diventare terreno fertile per l'innovazione nel mondo Ho.Re.Ca.

La risposta entusiasta di espositori e visitatori ha confermato il successo di una formula che in un futuro prossimo, sarà sicuramente riproposta. Cippone & Di Bitetto ha così trasforma-

to un evento in una piattaforma di esperienze e connessioni, dove il gusto incontra la competenza, e dove ogni "morso" diventa occasione per scoprire, sperimentare e condividere.

Un appuntamento che segna solo l'inizio di un percorso destinato a crescere, con l'obiettivo di valorizzare sempre più le eccellenze italiane e costruire ponti tra produttori e operatori. Perché, come insegna il "priscio" made in Bari, il vero gusto è quello che sa regalare emozioni.



Una Masterclass guidata dal Pietro Salini, responsabile vendite Kulmbacher Brauerei per il centro-sud, si è svolta il 7 ottobre scorso a Monopoli presso Labo Formazione, organizzata da Labo Formazione, De Giorgio Beverage e Kulmbacher Brauerei.

Le birre di Kulmbach: arte brassicola, spillatura e degustazione

L'evento ha visto la partecipazione di circa 25 persone, tra titolari e dipendenti di pub e ristoranti, accolti, prima dell'inizio dei lavori, con *Kapuziner Alkoholfrei* e pasticciotto ripieno di crema e amarene... chi ben comincia è a metà dell'opera!

Il benvenuto agli ospiti è stato dato da **Giannangelo De Giorgio**, responsabile commerciale della De Giorgio Beverage, e da **Alessandro Tropiano**, responsabile corsi di Labo Formazione. Nel suo intervento De Giorgio ha ribadito

l'importanza della formazione continua e dell'aggiornamento costante, capisaldi imprescindibili per ogni locale che voglia nel tempo crescere e durare. Ha sottolineato come la De Giorgio Beverage si impegni con questi corsi, e molto altro, ad essere non solo il distributore di fiducia ma anche il partner solido con cui sviluppare un progetto di successo. Infine ha ringraziato Pietro Salini, responsabile vendite Kulmbacher Brauerei per il centro-sud, che nel suo rapporto ultra decennale con l'azienda, non ha mai mancato di creare e cogliere queste occasioni per

portare tra i clienti valore e informazione realmente spendibili.

Ha poi preso la parola Alessandro Tropiano che ha rimarcato l'importanza di fare network con le realtà di settore già radicate sul territorio, come la De Giorgio Beverage, coinvolgendo partner di spessore, come la Kulmbacher Brauerei, plasmando così opportunità di formazione dai risvolti concreti e funzionali per il professionista che si rivolge alla loro scuola. I lavori si sono aperti con la presentazione, da parte di **Pietro Salini**, dello scenario attuale





del mercato birrario italiano, con informazioni aggiornate su dati e statistiche che evidenziano l'andamento dei locali. Di particolare interesse l'esame dei fattori che fanno la differenza nella gestione e su quali di questi titolare e dipendenti possono intervenire per migliorarne l'andamento. Sui problemi della gestione Salini ha dato spazio ad un confronto con i partecipanti, ognuno dei quali ha portato la propria esperienza, e sui "nodi" gestionali Salini ha dato consigli e suggerimenti su come affrontare le sfide odierne e come approcciarsi alle prospettive future.

Il corso poi ha aperto al marchio Kulmbacher, alla sua tradizione millenaria e al suo impegno per mantenersi fedele alla più autentica tradizione birraria della Franconia. Non era facile riuscire ad illustrare in tempi brevi la cura che Kulmbacher Brauerei mette nella selezione delle materie prime impiegate, nel perseguire la qualità senza cedere a compromessi, ma Pietro Salini è riuscito a stimolare l'immaginazione dei partecipanti come se fossero in Franconia a seguire il processo produttivo. Anzi, i processi produttivi, data la quantità di marchi e rispettive etichette.

Molto più semplice apprezzarne i risultati con la degustazione, ovviamente guidata, con analisi condivisa delle note olfattive e gustative, anche in abbinamento a prodotti tipici locali.

In particolare sono state degustate: **Mönchshof Festbier** da fusto in abbinamento a focaccia al pomodoro, **Mönchshof Hell** da fusto in abbinamento a panzerotto, **Kulmbacher Edelherb** da bottiglia e **Eku Pils** da fusto in abbinamento a formaggio di capra stagionato e capocollo, **Kapuziner Hefe Weizen** da bottiglia con tappo meccanico in abbinamento a burratina.

Non poteva mancare in questa masterclass il tema della corretta spillatura, sia da bottiglia che da colonna, attraverso esecuzione guidata insieme a partecipanti volontari. È stata l'occasione per correggere errori comuni, puntualizzare le tecniche base da applicare e offrire consigli su buone pratiche da mettere in atto.

La giornata si è conclusa con la consegna dell'attestato di partecipazione agli ospiti e il cadeau di **Mönchshof Bockbier** in bottiglia.



Labo Formazione è un centro di formazione professionale accreditato alla Regione Puglia con sede operativa a Monopoli (Ba). È specializzato in corsi rivolti ad appassionati o a professionisti che desiderano costruire, potenziare o riqualificare il proprio percorso lavorativo nel settore ho.re.ca.

De Giorgio Beverage, di Alberobello, da oltre 50 anni opera per il canale ho.re.ca. e super ho.re.ca., ricercando prodotti di alta qualità in grado di esprimere il meglio per gusto, storia e territorialità. Ha in portfolio oltre 5000 referenze, sempre aggiornate con novità e trend di mercato. Oltre 50 birrifici nazionali e internazionali, 45 cantine pugliesi, 75 cantine italiane, 55 cantine estere, assieme ad un assortimento di oltre 1000 spirits. La sua filosofia aziendale? *"Bere differente"*.

Distribuisce in Valle d'Itria e nel sud-est barese, ha una sua flotta di mezzi, programma le consegne sulle esigenze del cliente. Offre servizi di installazione e assistenza impianti spina, personalizzazione di carte e menu beverage, consulenza esperta di agenti e specialisti.

Occchio al nome



Quando in un ristorante americano ordiniamo un french toast, oppure al nostro locale cinese preferito sceglio-
mo il riso cantonese o a fine pasto gustiamo una zuppa inglese, la maggior parte di noi pensa di mangiare un prodotto francese, cinese o inglese... non è così. Il nome di molti piatti, associati ad un Paese o ad una cultura gastronomica, non sono originali del luogo citato o addirittura, come succede con "el arroz a la cubana", a Cuba non lo conoscono proprio. Detto per inciso, è riso bianco, salsa di pomodoro, uovo fritto e platano (frutto tropicale simile alla banana), nato nelle Canarie per mano di spagnoli rientrati da Cuba dove avevano imparato ad usare il riso bianco associato a carni e verdure, mai uovo e pomodoro!

In queste pagine sfatiamo qualche luogo - mai parola fu così adatta - comune sull'origine dei cibi.

INSALATA RUSSA

Nasce grazie allo chef franco-belga Loucien Olivier che, a metà del XIX secolo, lavorava nel lussuoso ristorante L'Hermitage di Mosca dove creò l'insalata Olivier, un mix segreto di



ingredienti pregiati legati tra loro dalla maionese. Chi non si poteva permettere caviale e altre prelibatezze, cominciò ad unire verdure lessate (carote e piselli) a patate bollite, uova sode e maionese e quando la ricetta cominciò a diffondersi venne chiamata insalata russa.

FRENCH TOAST

Quelle ghiotte fette di pan brioche, inzuppati in una miscela di uova e latte e poi fritte nel burro, dolci se accompagnate da frutta, yogurt, panna montata, o salate, se con verdure grigliate, guanciale croccante, formaggio cremoso, non sono francesi, ma statunitensi.

La ricetta nasce, nel 1724, in un locale di Albany il cui proprietario si chiamava Joseph French. In realtà Apicio, nel V secolo a.C. a Roma, parla di pane immerso nel latte, fritto e cosparso di miele... altro che Francia!



RISO ALLA CANTONESE

Se pensate che i cibi cinesi che mangiamo in Italia abbiano origine in una città o regione della Cina, devo deludervi: sono tutti adattamenti ai gusti occidentali fatti dai ristoratori cinesi emigrati. Il noto riso alla cantonese, quello saltato con dadini di prosciutto cotto, gamberetti, piselli e uova strapazzate, non nasce a Canton, né in altre città cinesi. Esiste lo Yáng Zhōu Chǎo Fàn, riso fritto della città di Yangzhou, a cui unire quello che si ha a disposizione... un piatto di recupero.



ASTICE ALL'AMERICANA

Un piatto creato in Francia, forse in Bretagna o a Parigi, a base di astice cotto in una salsa ricca (carota, cipolla, sedano, scalogno e aglio, sfumati con vino bianco e cognac, a cui si aggiungono pomodori freschi, brodo di pesce, erbe aromatiche) chiamata salsa americana. Forse perché chi la preparò per la prima volta aveva lavorato negli States, oppure perché originaria della zona dell' Armorique (vicino alla Bretagna), quindi sauce armoricaine... poi americaine per errore.



**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 YOULP - CONSULENZA DOGANALE E FISCALE



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



UOVA ALLA SCOZZESE

A dispetto del nome, le uova sode, di gallina o di quaglia, avvolte di carne macinata di maiale, ricoperte di pangrattato e fritte, non sono nate in Scozia ma in Inghilterra. Forse nel grande magazzino londinese di Fortnum & Mason, oppure nello Yorkshire, a Whitby dove il ristorante William J. Scott & Sons le serviva. Dal cognome Scott a scotch come da "scorch eggs" (uova bruciate perché cotte a fuoco alto), il passo è breve... unica certezza non sono scozzesi.



HAWAIIAN Pizza

Non entriamo nel merito delle origini della pizza, ma solo spieghiamo che questa pizza con ananas e prosciutto, tanto apprezzata dagli americani, nulla ha a che fare con uno degli States USA, Hawaii comprese. È stata inventata in Canada da un immigrato greco, Sam Panopoulos, che nel suo ristorante "The Satellite" la compose nel 1962 con l'ananas in lattina importata dalle Hawaii.



ZUPPA INGLESE

Il goloso dolce, classicamente composto di strati di pan di Spagna (o savoiardi) rispettivamente imbevuti di alchermes, crema al cacao e crema pasticcera (ma ne esistono tante varianti), nulla ha a che vedere con l'Inghilterra... è made in Italy. Discutibile se nasce alla corte degli Estensi a Ferrara o se è merito della governante di una famiglia inglese residente in Toscana, comunque, emiliana, romagnola o toscana, c'è poco da dire, è italiana.



E a proposito di **Pan di Spagna**, tanto per la cronaca, la ricetta del dolce è stata inventata dal pasticcere genovese Giovan Battista Cabona, tanto che in Francia prese il nome di "pâte génoise" (impasto genovese) in suo onore, e successivamente, modificato e reso più leggero, prese il nome che ha ancora oggi in onore della corte spagnola che lo aveva particolarmente apprezzato.



Di nomi di piatti o metodi culinari che non corrispondono alla reale provenienza ce n'è una quantità ma chiudiamo con una chicca tutta italica, la **Pasta alla genovese** è una ricetta tipica della cucina **"napoletana"**. Si tratta di un ragù bianco a base di carne di manzo con tantissime cipolle che, nella lunga cottura, si macerano dando cremosità al sugo.



Ma perché alla genovese? Due le teorie: creato da cuochi genovesi che lavoravano nelle bettole del porto di Napoli, oppure merito della creatività di un cuoco, napoletano verace, detto 'o genovese.



Ogni dettaglio conta.
Anche nella spillatura.

Visita il nostro sito
www.savestore.com



Voglia di cioccolato

Nel periodo delle feste abbondiamo di dolci ma niente come il cioccolato scalda il cuore e dona buon umore, e se l'inverno sarà molto freddo, troveremo conforto nel regalo che il dio azteco Quetzalcoatl ha fatto agli uomini: la pianta del cacao... così dice la leggenda. E Demetra, non la dea greca ma la nota azienda food di Talamona, ci regala tre ricette "cioccolatose".



Bavarese al Torroncino

Autore APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani

Ingredienti per la bavarese al torroncino: 1l latte, 200g tuorli, 100g zucchero, 150g Crema Torroncino Demetra, 18g colla di pesce, 900g panna - per il croccante pralinato: 280g pralinato alla nocciola 60%; 110g copertura latte; 60g scagliette croccanti - per il pan di Spagna al cioccolato: 600g uova intere, 350g zucchero semolato, 300g farina, 75g cacao.

- Per preparare la **bavarese** al torroncino, riscaldare il latte, versare su zucchero e tuorli. Cuocere a 82°C, aggiungere colla di pesce, portare a raffreddamento a 45°C. Aggiungere la crema al torroncino, unire alla panna semi montata. Colare la bavarese in uno stampo e mettere in abbatititore. Per il **croccante** pralinato, far fondere la copertura al latte a 45°C, mescolare al pralinato ed aggiungere le scagliette croccanti. Mescolare delicatamente per inglobare perfettamente le scagliette.
- Per il **pan di Spagna** al cioccolato, montare tutti gli ingredienti con una planetaria. Porre dentro stampi. Infornare a 180°C per 40 minuti. Mettere in abbatitore con abbattimento a +3°C.
- Per la **presentazione** del piatto, versare su degli stampi la bavarese, aggiungere il dischetto di croccante. Versare altra bavarese. Con un tagliapasta, tagliare un disco di pan di spagna per chiudere la monoporzione.



Cappello di Cioccolato Fondente con Amaretto e Alchechengi al Cioccolato Bianco

Ingredienti per 15 porzioni: 1 busta Preparato per Bonet Demetra, 1l latte, Topping al Cioccolato Demetra, 15 alchechengi (1 a porz.), 100g cioccolato bianco, 15 amaretti (1 a porz.)

Preparare il Bonet secondo ricetta, predisporre sul fondo degli stampi individuali il topping al cioccolato ed un amaretto intero versarvi sopra la miscela e riporre in frigo. Glassare gli alchechengi nel cioccolato bianco precedentemente sciolto a bagnomaria. Sformare il Bonet sul piatto e guarnire con qualche fiocco di panna montata, aggiungere gli alchechengi glassati e gabbiare con zucchero a velo.

Torta al Cioccolato con Salsa Zabaione

Ingredienti per 12 dessert: 1 busta Preparato per Torta al Cioccolato Demetra, 240g Topping allo Zabaione Demetra, 225ml latte, 100g burro, 100g cioccolato fondente, q.b. L'Oro degli Aztechi Wiberg, q.b. Olio Spray - Sapore Neutro Wiberg

Miscelare il contenuto della busta con il latte, il burro ammorbidito e l'olio di arachidi sino a raggiungere un composto omogeneo. Non montare eccessivamente. Oliare gli stampi per la torta, versare il composto e cuocere in forno preriscaldato 160°C per circa 25 minuti, secondo dimensione. Sciogliere il cioccolato, stendere, aromatizzare con oro degli aztechi e realizzare la decorazione con la forma desiderata. Servire la torta con la cialda di cioccolato e accompagnare con il topping allo zabaione.



AU
TH
EN
TIC

food passion



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



WIBERG | OFFICIAL
DEALER
ITALY. FRANCE. SPAIN

demetrafood.it



Chi cerca... trova!

Dal 15 al 17 febbraio 2026 si rinnova l'appuntamento a Rimini Fiera con **Beer & Food Attraction**, la manifestazione numero uno in Italia del mondo birra. La principale novità rispetto alle scorse edizioni è un **cambio di layout** dove sia la disposizione dei padiglioni sia l'organizzazione interna ad essi viene stravolta.

E abbiamo una **brutta notizia per i buongustai**, le aziende food che storicamente gravitavano nel padiglione birra, essendo un punto di ritrovo riconosciuto ed apprezzato, verranno spostate nel padiglione generico del food, perdendo anche il diritto di precedenza sull'assegnazione dei posti nonostante anni di costante presenza.

È il caso ad esempio di **Svevi, leader nell'importazione di specialità alimentari bavaresi e food partner dei maggior distributori e concessionari di birra italiani, che viene spostata nel PAD. B1 STAND 150.**

Abbiamo intervistato Filippo, che segue gli eventi fieristici in casa Svevi: *Ci rammarica un cambiamento così sostanziale che si aggiunge ad altre scelte da parte dell'organizzazione che riteniamo a lungo andare deleterie per il business, non solo nostro ma di tutto il settore birra, e continua, ciò nonostante i cambiamenti possono creare anche nuove opportunità e noi stiamo già lavorando per garantire ai nostri clienti un'ottima riuscita della manifestazione in termini di incontro e visibilità.*

Infatti **per Svevi la parte cruciale di questa manifestazione è sempre stata il confronto: ascoltare i clienti, spiegare i prodotti, pensare ad idee nuove e alle future tendenze del settore.**



Per l'azienda **la Birra non è una bevanda qualsiasi da affiancare a una pizza** ma, come indica uno dei loro motti, **"Svevi, da 40 anni il miglior abbinamento per le tue birre!"** e quindi prodotti nati e sviluppati per essere serviti in un pub o birreria secondo le richieste di chi con la birra ci lavora.

In definitiva **per assaggiare le ultime novità di aziende come Svevi, dovete farvi una bella camminata muniti di mappa, bussola e sestante!**

Sappiamo già che molti di voi, afferma Filippo, avranno paura di morire di sete allontanandosi dal padiglione birra, ma non temete: Camillo, Oliver e tutto il team Svevi vi aspetta nella nuova posizione, pronti a brindare con amici vecchi e nuovi... chiaramente con la bevanda che più amiamo!



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

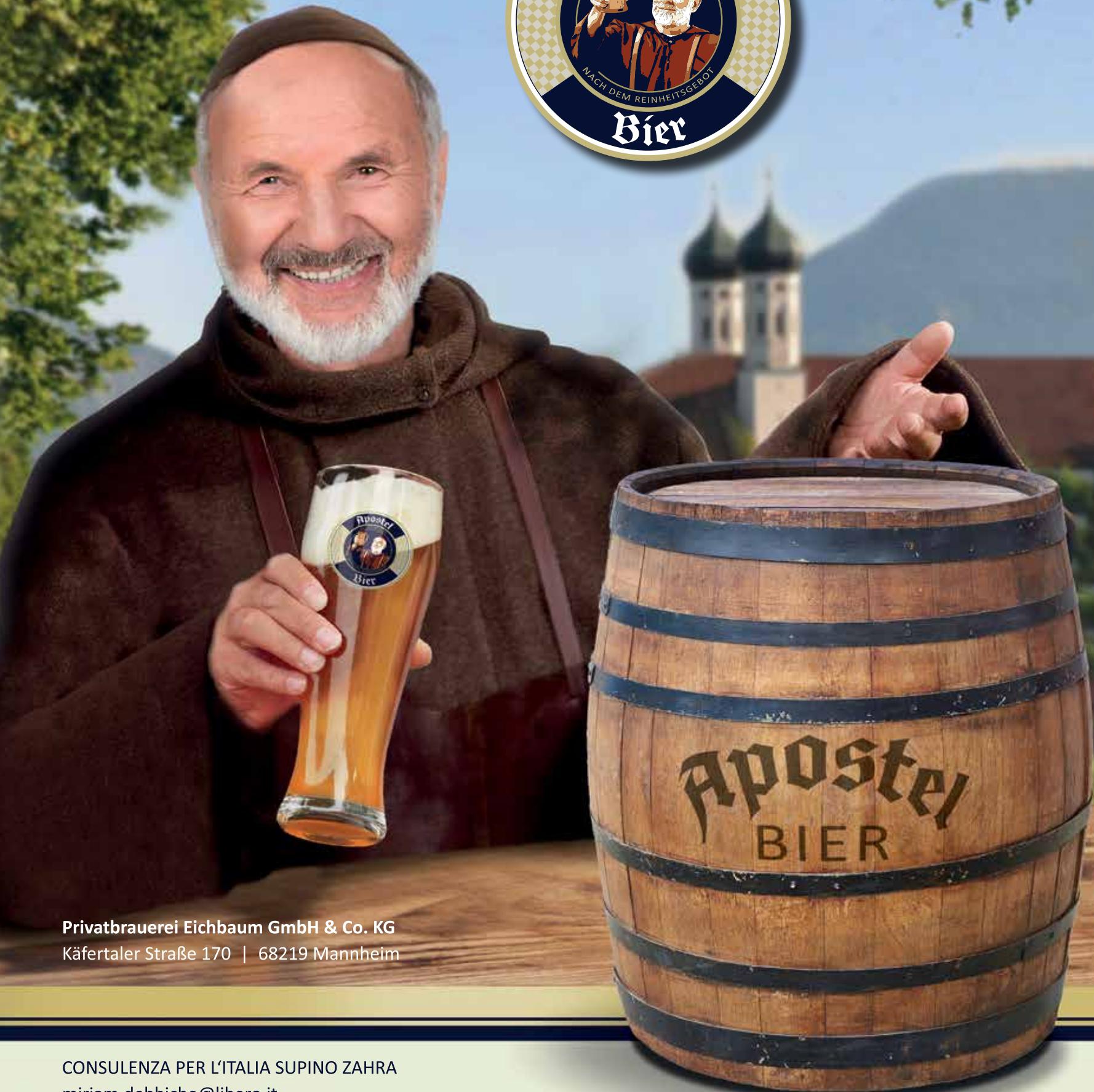
Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



[facebook](#) [instagram](#) 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

La Trappe Trappist, storico birrificio trappista olandese, e Francesca Caon, Maître Chocolatier pluripremiata interprete del cacao, danno vita a un'esperienza di pairing sensoriale che celebra l'incontro tra due mondi ricchi di storia, passione e ricerca.

Birra e cioccolato: un racconto di gusto firmato La Trappe Trappist

La Trappe Trappist ha scelto **Francesca Caon** per la sua capacità di trasformare il cioccolato in esperienza, emozione e racconto. Insieme alla **beer sommelier Federica Russo**, nasce un percorso di degustazione in cui ogni birra La Trappe viene abbinata a una creazione di cioccolato artigianale, in un dialogo inedito tra aromi, consistenze e sfumature. **Ogni birra trova nel cioccolato il suo compagno ideale**, tra contrasti armonici e affinità inaspettate.



LA TRAPPE BLOND E IL CIOCCOLATO AL LATTE

Il viaggio parte da **La Trappe Blond**, una birra dai toni morbidi e fruttati, **che trova il suo abbinamento nel cioccolato al latte**: la birra, mediamente corposa, "pulisce il palato" dalla consistenza del burro di cacao, le note di latte bilanciano l'amaro del luppolo rendendo l'assaggio armonico e rotondo. Per un twist gourmet, Francesca propone un abbinamento **con il suo cioccolato bianco al caramello (30%) arricchito con sale integrale di Cervia**. Qui la dolcezza burrosa e la consistenza vellutata del cioccolato bianco si integrano con le note fruttate della birra, mentre il sale marino esalta le sfumature del caramello e contrasta l'amaro del luppolo in un equilibrio di grande finezza.



LA TRAPPE WITTE E LA FRESCHEZZA DEGLI AGRUMI

Le note fresche e agrumate di **La Trappe Witte** creano un gioco armonico con **cioccolato bianco alla scorza d'agrumi** che bilancia la dolcezza con energia e vitalità. Le fresche note agrumate si ritrovano sia nella birra, grazie agli aromi sviluppati dal lievito, sia nel cioccolato, arricchito con scorza grattugiata. Per un abbinamento più audace, Francesca propone La Trappe Witte con il suo **cioccolato bianco 31% con basilico e frutti rossi**. Un omaggio ai sapori del Mediterraneo italiano: le note fresche e agrumate della birra si intrecciano con l'aromaticità del basilico e la vivace acidità dei frutti rossi, creando un dialogo armonico e persistente.





LA TRAPPE ISID'OR INCONTRA LA TRADIZIONE DEL GIANDUIOTTO

La Trappe Isid'or, birra nata per celebrare Padre Isidoro, il primo mastro birraio dell'Abbazia, è una birra più corposa e complessa. Qui la morbidezza e la tostatura del **gianduotto** si integrano con le note di frutta secca e frutti rossi della birra, che, grazie alla gradazione alcolica moderata, invita a un nuovo assaggio. Francesca Caon ha creato un **cioccolato fondente 70% mono origine Perù, con amarene e fave di cacao**: le note caramellate e speziate della birra si fondono con l'amarezza elegante del cioccolato e la vivacità del frutto, dando vita a un pairing profondo e persistente, che allunga la sensazione gustativa e rinfresca la bevuta.

LA TRAPPE DUBBEL E IL MIX DI CEREALI, FRUTTA E CAFFÉ

Con **La Trappe Dubbel**, dalle robuste note speziate e fruttate, il compagno è un **mix di cereali e frutta secca sulla base di un cioccolato fondente**. La base maltata della birra richiama le note di caramello e frutta secca della tavoletta, mentre i cereali ne smorzano la robustezza. Per i palati più delicati, Francesca propone invece un abbinamento con il suo **cioccolato bianco**



al caramello e caffè: un connubio intenso che esalta la morbidezza e l'avvolgente della Dubbel, senza risultare stucchevole. Il caramello si fonde con la rotondità della birra, mentre la nota di caffè e il finale luppolato della birra creano un sorprendente equilibrio aromatico.

LA TRAPPE TRIPEL E IL CIOCCOLATO FONDENTE

Il **cioccolato fondente al 60-70%** ammorbidisce la bevuta di **La Trappe Tripel**, esaltandone la parte maltata e la tipica sensazione di frutta candita. Per i più esigenti l'abbinamento perfetto è rappresentato dal **fondente 70% con lavanda e albicocca** di Francesca, dove l'albicocca, presente sia nel cioccolato che nelle note fruttate della birra, fa da legante con le note fruttate della lavanda, che aggiunge

un tocco floreale e speziato, impreziosendo il sorso. Il finale amaro di Tripel si sposa con quello elegante, pulito ed equilibrato del cioccolato.

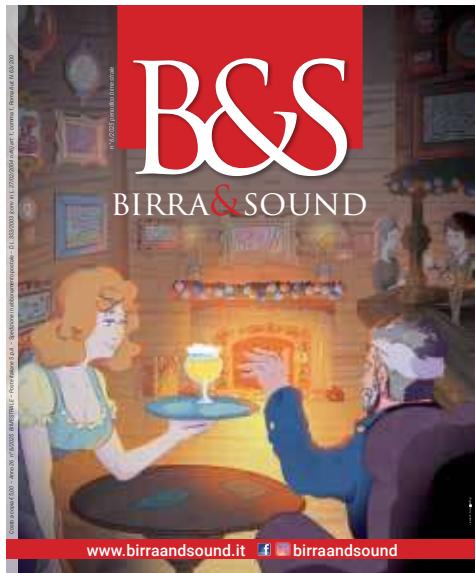


LA TRAPPE QUADRUPLE E L'ARMONIA DELLA FRUTTA SECCA

La Trappe Quadrupel, con le sue note di caramello, frutta secca e cioccolato, trova la sua massima espressione abbinata ad una **tavoletta fondente 70-75% o fondente con frutta secca** che avvolge il palato donando carattere e armonia alla bevuta. Per un abbinamento gourmet, Caon propone il suo **cioccolato al latte al 35% con nocciola IGP Piemonte e Cannella**. La dolcezza e la cremosità del cioccolato al latte e della nocciola si fondono con la potenza sensoriale della birra, mentre la cannella richiama le sue note speziate donando una profondità gustativa inedita.



Il progetto rappresenta la sintesi perfetta tra la tradizione monastica della birra trappista e l'innovazione della grande cioccolateria italiana, per offrire agli appassionati un'esperienza di degustazione unica e coinvolgente. Un invito a riscoprire il gusto in cui birra e cioccolato sono protagonisti di un racconto multisensoriale.



Anno 26 n°6 - 2025

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extra Moenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

amministrazione@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Matteo Fiorucci

Marcella Fucile

Roberta Ottavi

Giuditta Nervi

Guja Vallerini

Milena Lelli

Danilo Piperi

Aida Rossi

Silvia Canini

Andrea Bizzosi

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Disegno copertina di Lorenzo Prioli

lorenz animator@gmail.com

IG lorenz_animator

Redazione, grafica ed impaginazione
IES

Via G. Donizetti 49 - Perugia (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Tipolitografia Federici snc

Via Adda, 3

05100 Terni

Per la vostra pubblicità:

Luca Gennaro 335 8220 472

luca.gennaro@birraandsound.it

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

L'informativa completa è disponibile su:
www.birraandsound.com/privacy-policy

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

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



Inserzionisti Pubblicitari n° 6/2025

Alpentrans.....	Pag 75	Maisel's & Friends.....	Pag IV
www.alpentrans.com		www.maiselandfriends.com	
B&S Abbonamenti.....	Pag 57	Maxlrainer.....	Pag 10
www.birraandsound.it		www.maxlrainer.de	
Birra Amarcord.....	Pag 27	Meckatzer.....	Pag II
www.amarcord.it		www.meckatzer.de	
Birra Forst.....	Pag 15	Mutinelli Weltenburger.....	Pag 6
www.birraforst.it		www.mutinelli.it	
Birra Viola.....	Pag 63	Mutinelli Bischofshof.....	Pag 53
www.birraviola.it		www.mutinelli.it	
Birrificio del Ducato	Pag 4	Obsidian Gin.....	Pag 56
www.birrificiodelducato.it		info@deliriumdrinks.com	
Birrificio Mezzopasso.....	Pag 54	Opificio Botanico.....	Pag 58
www.birramezzopasso.it		www.opificiobotanico.com	
Bitburger.....	Pag 41	QBA.....	Pag 11
www.bitburger-international.it		www.qualitybeeracademy.it	
Bjorne Beer.....	Pag 7	San Geminiano.....	Pag 31
www.bjorneitalia.com		www.sangeminiano.it	
Bononia.....	Pag 65	Savese.....	Pag 77
www.bononiemarketing.it		www.savesestore.com	
Brau Union - Zipfer.....	Pag 67	Svevi.....	Pag 75
export@brauunion.com		Tel. +39 050 804683	
Cerve.....	Pag 62	Teks Draft.....	Pag 66
www.animacerve.it		www.teksdraft.com	
Demetra	Pag 79	Tinny - Sibi.....	Pag III
www.demetrafood.it		www.sibillawaters.com	
Eastside.....	Pag 64	Truck Welt	Pag 61
www.eastsidebrewing.it		www.truck-welt.com	
Eichbaum Privatbrauerei - Apostel.....	Pag 81	Ustersbacher	Pag 28
Tel. 06.59876467		www.ustersbacher.com	
Flötzinger	Pag 55		
andrea.dalessandro@floetzinger.de			
Ganter	Pag 5		
www.ganteritalia.it			
Globo Beverage.....	Pag 29		
Tel. +39 340 8975748			
Granda	Pag 69		
www.grandabeer.it			
Haacht	Pag 8		
www.haacht.com			
HB München - Pure	Pag 9		
supinoluciano.sl@gmail.com			
Hirter	Pag 45		
www.hirterbier.at			
IEG - Beer&Food Attraction	Pag 17		
www.beerandfoodattraction.it			
I'MSORRY	Pag 59		
www.imsorrycocktails.com			
John Martin.....	Pag 49		
Tel. +39 (035) 41 24 171			
Kuhbacher	Pag 30		
www.kuhbacher.com			
Leikeim.....	Pag 19		
www.leikeim.de			

ABBONATI ANNUALMENTE ALLA RIVISTA BIMESTRALE BIRRA&SOUND CON € 25,00

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



per il pagamento:

IBAN UNICREDIT
IT 33 H 02008 74630 000500023822

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

Causale: Abbonamento Birra&Sound

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

PURA E LEGGERA.
TI PORTERÀ SOPRA LE NUVOLE!

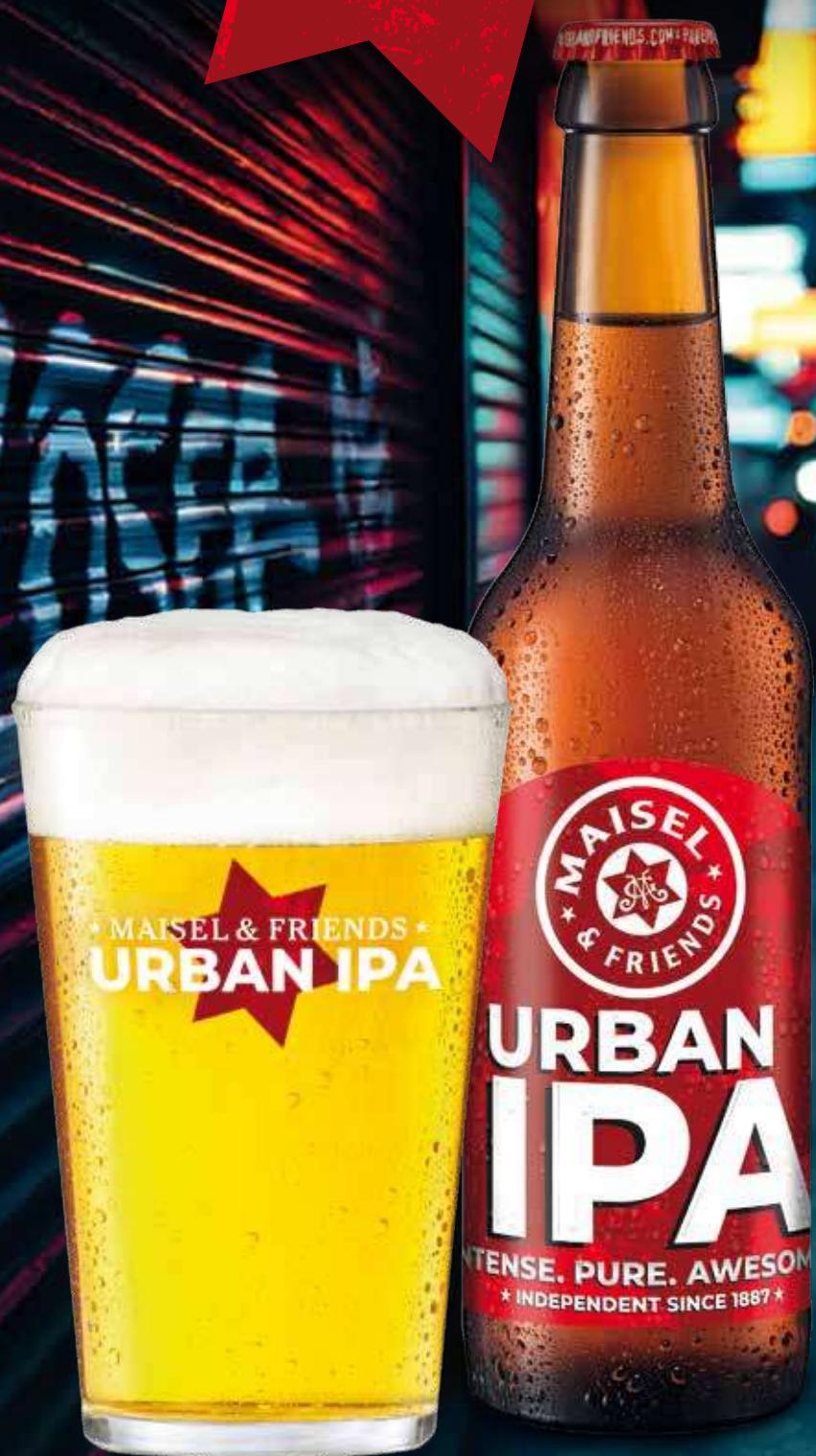
SO PURE AND LIGHT.
IT WILL TAKE YOU ABOVE THE CLOUDS!



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

WWW.SIBILLAWATERS.COM

★ MAISEL & FRIENDS ★
URBAN IPA



INTENSE. PURE. AWESOME.
★ INDEPENDENT SINCE 1887 ★

maiselandfriends.com