

# B&S

## BIRRA & SOUND



**FESTE** Con HB München è Oktoberfest **LOCALI** Mom Cafè a Milano, Enosteria Mangia a Prato **ON THE ROAD** In tour con Kuhbacher **SPECIALE** Birre di Natale **IN VETRINA** 60 anni di Kiem, Torna la Birra di Natale FORST, F&G: La resurrezione dello spirito **DALLA CUCINA** Tartufiamo?, Una festa di tartufi con Demetra, Menu birroso per le feste ad AdHoreca, Svevi all'Anuga **TENDENZE** La sostenibilità per Birra Amarcord

# Il gusto della birra Naturale.

Prodotta con l'originale Felsquellwasser®



📷 Vuoi saperne di più?

# Krombacher

# B&S

## TRANSIZIONE DIGITALE

**L**a crisi provocata dalla pandemia ha accelerato la transizione digitale in tutte le aziende, comprese quelle della ristorazione, uno dei settori più colpiti. Non da ora ma da anni sollecitiamo sulle nostre pagine i gestori ad avvicinare il mondo web, a saperlo utilizzare come un normale strumento di lavoro. C'è stata molta "riottosità" verso questa evoluzione tecnologica, ora divenuta inevitabile perché è stato dimostrato che chi aveva confidenza con nuovi strumenti ha meglio superato la crisi più profonda. Il software per l'asporto, l'app per il food delivery, la visualizzazione del menu con il QRCode sono, come l'e-commerce in genere, cresciuti in modo esponenziale. Quelle aziende che rifiutano la transizione digitale rischiano di perdere terreno o "perdersi" mentre chi utilizza i nuovi strumenti perfeziona il servizio, offrendo maggiori comodità alla clientela ed evitando la "battaglia dei poveri" sui prezzi. Sappiamo che il consumatore oggi, pur con minor tasca di qualche tempo fa, è disposto a spendere un po' di più per un'offerta che rispetti le sue esigenze di qualità, velocità, innovazione e "coccole". Aggiornarsi sulle nuove tendenze e informatizzarsi sembra sia ormai un imperativo categorico per stare sulla breccia. Il nostro settore, in questo periodo, ha già fatto passi da gigante verso la digitalizzazione, ancora c'è da fare per migliorare la propria immagine, anche sfruttando i social, e trasmettere al cliente una continuità di rapporto che lo fidelizzi. Digitalizziamo gente, digitalizziamo!



# SOMMARIO

## 12 FIERE

• **Beer&Food Attraction e IHM rilanciano l'Out of Home.** Presentato l'International Horeca Meeting di Italglob con tante novità in Fiera di Rimini dal 20 al 23 febbraio 2022.



## 18 LOCALI

• A Milano in viale Monte Nero 51 un locale con ottima selezione di birre, cocktails fantastici e un grande staff: **Mom Cafè.**



• In via Ferrucci 175 a Prato un locale che, pur con un nome dedicato al vino, sa accompagnare i suoi piatti con ottima birra Krombacher: **Enosteria Mangia.**



## 26 MERCATO

• **Dove va l'Italia post Covid.** Dal "Rapporto Coop 2021 Economia, consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani" alcuni punti di particolare interesse per gli operatori ho.re.ca.



## 14 FESTE

• **Con HB München è Oktoberfest.** Anche se è mancato a Monaco di Baviera, l'Oktoberfest si è festeggiato in locali e città italiane con la sua birra simbolo. Un viaggio che parte dal Lazio, passa per la Campania ed arriva in Calabria, realtà diverse unite da birra HB München



## 22 ON THE ROAD

• **In tour con Kuhbacher,** nel biellese, accompagnati da Egon Beck Peccoz di Kuhbacher Italia e Andrea Fratin di **Fratin Vini e Bevande,** abbiamo visitato il **Bar Ristorante Pizzeria 3 Stelle** a Valdilana e l'**Osteria Scuole Comunali** a Veglio.



## 30 SPECIALE

• Uno sguardo alle **Birre di Natale** e d'inverno nell'ottica di utilità per i publican e di soddisfazione per i consumatori.

Abbiamo sentito il parere di due publican navigati: Gianni del Kapuziner Keller di Trieste e Michele della Forneria Messina di San Martino delle Scale, Monreale.



Spigolature 46 - 47

Dentro La Cotta 48



## 38 IN VETRINA

• **60 anni di Kiem.** Un percorso alle radici del crescente successo commerciale e dello sviluppo organico del lavoro: conduzione familiare, vocazione all'autenticità, intraprendenza.



• **Torna la Birra di Natale FORST:** il prezioso regalo per gli intenditori di birra, una nuova pregiata bottiglia da collezione.

• La seconda vita della birra passa attraverso la distillazione, questa l'interpretazione di F&G Srl:

**La resurrezione dello spirito.**



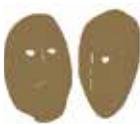
## 46 BIRRE ARTIGIANALI

• Spigolature: Premio Cerevisia 2021.



• Dentro la cotta: le nuove birre in fermento.

• Tra territorio e passione un mondo di birre del **Birrificio Fratelli Perugini.**



**Birrificio Fratelli Perugini**



## 52 TENDENZE

• **La sostenibilità per Birra Amarcord.**

La tutela dell'ambiente non è una vuota parola per il Birrificio romagnolo.



## 54 DALLA CUCINA

• **Tartufiamo?** Il tartufo è simbolo del buon mangiare, disse l'Artusi. Ecco alcune ricette dal libro "Il tartufo di Paolo".



• **Da Demetra una Festa di Tartufi.** Dall'azienda di Talamona non manca mai la soluzione anche con ingredienti preziosi.



• Dal corso Birra da mangiare di Ad Horeca tre incredibili ricette dello chef trainer Rocco Basile per un **Menu birroso per le feste.**

• **Un weekend di "aggiornamento" a Colonia... per gli specialisti del Food Tedesco!**



## 62 OSSERVATORIO

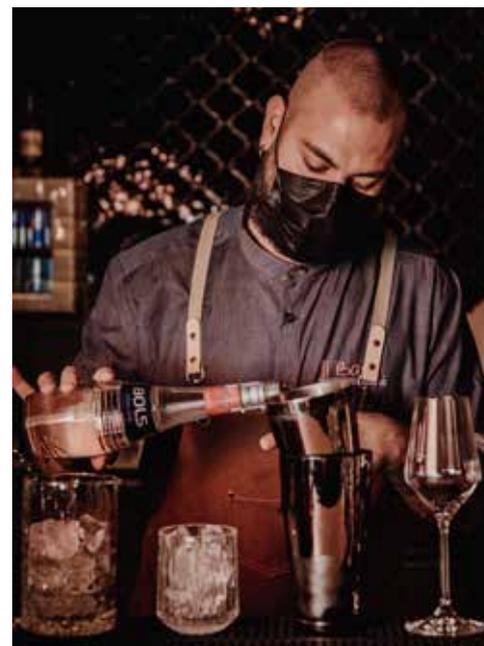
• Una favola che diventa realtà: **Birra Trombèe.**





## IL BASLÀ

A Milano, in via Casale 5, sui Navigli, il primo locale che serve le portate nelle tipiche padelle milanesi, i baslot, da cui ha mutuato il nome Baslà. Carne e cocktail sono il cuore dell'offerta a cui lavorano il macellaio, che sceglie i tagli delle carni, l'alchimista, che crea nuovi cocktail, il cuoco, che prepara i piatti da servire nei baslot, e l'oste, che accoglie gli avventori. Un format divertente dedicato alla carne, e che carne, di produttori selezionatissimi, ben lavorata e perfettamente proposta, accompagnata da cocktail ad hoc... per tornare alla Milano da bere. Caldo lo stile, con ampio dehors, una bottiglieria degna di nota, il bancone retroilluminato, le mattonelle dipinte a mano, e poi il muro in mattoncini alternato a carta da parati dai colori blu, arancione e giallo con due grandi salette che possono diventare dei privée. Innovativa l'offerta del brunch domenicale, intriganti i cocktail signature



PHILOSOPHY



OF BEER



39011 Lana (BZ) - Italia | T +39 0473 561354 | info@birreKIEM.com  
birreKIEM.com





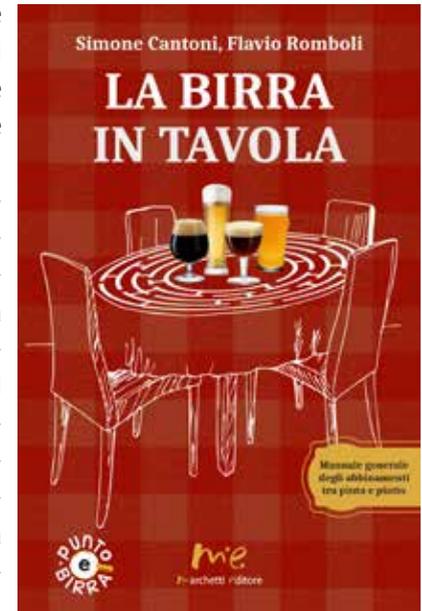
### BIRRA KEILER PREMIATA AI WORLD BEER AWARDS

Le birre Keiler, note per il simbolo del cinghiale che ne rappresenta il carattere forte e naturale, hanno iniziato ad essere distribuite con ottimi risultati in Val Venosta. Visto che ormai i cinghiali circolano liberamente nelle nostre città, chissà che presto non troveremo nei locali birrai di tutta Italia le specialità brassicole del "cinghiale" nella classica bottiglia a tappo meccanico. Intanto ricordiamone la qualità: per la seconda volta la Kellerbier e la Land-Pils di Keiler sono state premiate ai *World Beer Awards* di Londra.

### LA BIRRA IN TAVOLA

È il titolo del libro firmato dal giornalista Simone Cantoni e dal cuoco Flavio Romboli per la collana *Punto e birra* di Marchetti Editore. Un volume goloso per palati curiosi presentato alla manifestazione Beeriver alla Stazione Leopolda.

Il libro, il cui sottotitolo è "Manuale generale degli abbinamenti tra pinta e piatto" si propone come una vera e propria bussola. Un manuale concretamente utile, con una parte dedicata alla teoria complessiva delle combinazioni tra la birra e la cucina, e sezioni tematiche riguardanti il possibile sguardo metodologico da applicare ad alcune singole aree gastronomiche. Il tutto corredato da una lista di ricette da sperimentare personalmente.



# SCOPRI LA NOSTRA NUOVA LINEA

# SUPER 8

BREWED AND BOTTLED  
IN BELGIUM

[www.haacht.com](http://www.haacht.com)

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

EDIZIONE  
LIMITATA



*Bitte ein Bit*  
**Bitburger**

**WINTERBOCK**

•HELLES BOCKBIER•

alc. 7% vol.

Disponibile  
in fusti da  
30 litri

## IL FRANCHISING DI DOPPIO MALTO



La catena Doppio Malto, che ad oggi conta 27 ristoranti, il più recente aperto a Glasgow, e un giro d'affari di 60 milioni di euro, accelera anche all'estero: dopo le nuove aperture a Parigi La Défense e a Newcastle entro fine anno, la crescita proseguirà nel Regno Unito e in Francia, con nuovi locali in programma nel 2022. Un progetto di espansione ambizioso, presentato a settembre al Franchise Expo Paris. *Nell'annus horribilis 2020 abbiamo aperto in Francia, a Saint-Etienne, e nell'agosto scorso a Glasgow. Ma il nostro progetto di espansione prevede di cerchiare più città, soprattutto europee, sulla cartina geografica*, commenta **Giovanni Porcu, CEO e founder di Foodbrand Spa**, titolare del marchio **Doppio Malto**. Quello di

Doppio Malto si presenta come un franchising **"facile e felice"**. Un progetto che, in un periodo storico che ha visto il settore della ristorazione tra quelli più duramente colpiti dalla pandemia, offre una formula flessibile, in grado di adattarsi alle esigenze dettate dai cambiamenti in atto e di ridurre i rischi e contenere gli investimenti.

## CLUB CHIMAY 2021.

Lo scorso 7 ottobre a Bologna, presso Fico Eatly World, si è svolto l'evento esclusivo dedicato ai locali del **Club Chimay**, al quale hanno partecipato i titolari dei locali membri ed i loro rispettivi distributori da tutta Italia. Il Club Chimay è al suo 9° anno di vita, dal 2013 ne fanno parte una stretta cerchia di locali i quali rappresentano tutta la gamma dei prodotti birrifico trappista di Chimay, impegnandosi a seguire scrupolosamente **3 regole di appartenenza: Gusto, Senso, Autenticità** (approvvigionamento da distributore riconosciuto da Chimay e dal partner commerciale italiano Brewrise). Durante l'evento sono intervenuti Alessandro Bonin e Vincent Carton di Bières de Chimay, oltre a Giovanni Roncoroni e Stefano Baldan, rispettivamente Direttore On Trade e CEO di Brewrise srl. Sono state consegnate le **targhe ufficiali Club Chimay 2021** ai rappresentanti dei locali insigniti come **locale ufficiale Chimay per l'anno 2021**.



NEWS

*...un'infinita varietà di luppoli e malti...*



 **MUTINELLI**  
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

38068 Rovereto (TN) - via Fornaci, 16 Z. Ind.  
**0464 431101 - info@mutinelli.it**  
[www.camba-bavaria.de](http://www.camba-bavaria.de)

**BEEA**  
**GRAVITY**  
THE BEER IMPORT COMPANY



**Tiny Rebel**  
**THE AWARD-WINNING WELSH BREWERY**

IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

INFO@BEERGRAVITY.COM - BEERGRAVITY.COM

FOLLOW US  

# TEBS DRAFT

"Draft is passion"

DISTRIBUTION EQUIPMENT DISPENSING

## COCCOLA LA TUA BIRRA

Scopri la nostra gamma completa per la realizzazione del tuo impianto di spillatura



### IL COOLER

Il cuore freddo di ogni impianto di spillatura. Grande o piccolo, verticale o orizzontale, ciò che meglio si adatta ai vostri spazi.

### LA COLONNA

La regina del locale! Elemento d'arredo e essenziale per la spillatura. Personalizzabile in colore e stile per assecondare il carattere del tuo locale.



### I RUBINETTI

Elemento spesso poco considerato ma fondamentale per la qualità del prodotto erogato. Scegli il più adatto alle tue esigenze e al design del tuo locale

### I TANK

Il re dei locali, il beer tank per la spillatura di grandi quantità di birra che diventa elemento d'arredo per il tuo locale



DAL PICCOLO RACCORDO AL TANK DI GRANDI DIMENSIONI, TEBSDRAFT SAPRA' FORNIRE OGNI ELEMENTO PER LA REALIZZAZIONE DEL TUO IMPIANTO

FUNZIONALITA', DESIGN, QUALITA' è ciò che cerchiamo e offriamo a coloro che si rivolgono a TEBS DRAFT!  
PASSION for DRAFT

Via Cimabue 16 Besana in Brianza  
www.tebsdraft.com info@tebsdraft.com



## SUCCESSO DEI NOSTRI PARTNER AL WORLD BEER AWARD DI LONDRA

Beer Gravity, The Beer Import Company, che già vanta tra i suoi brand rinomati marchi, si fregia di due premi nella categoria *Flavoured* per la Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu: l'**Excellence Du Val-Dieu** è Country Winner e **The Belgian Gin Beer** è bronzo tra gli Spirits.

Quality Beer Academy, il progetto di divulgazione e promozione della cultura della birra creato da Radeberger Gruppe Italia, al World Beer Award ha inanellato con la sua selezione un numero ragguardevole di birre premiate. Nella categoria *Flavoured*: bronzo alla **Cornet**, la **Rodenbach Caractère Rouge** è Country Winner e oro alla **Rodenbach Alexander**; nella categoria *Sour & Wild Beer*, oro alla **Rodenbach Classic** e argento alla **Rodenbach Vintage**; nella stessa categoria per lo stile Gueuze, argento alla **Boon Oude Geuze Black Label** e argento alla **Boon Mariage Parfait**; sempre stessa categoria ma stile Lambic, argento alla **Boon Faro**; nella categoria *Dark Beer*, argento alla **BraufactuM The Brale**; nella categoria *IPA*, bronzo alla **BraufactuM Progusta**; per la *Speciality Beer Gluten-free* bronzo alla **Daura Märzen** e alla **Daura Damn**; nella categoria *Dark Beer*, oro alla **Steenbrugge Bruin/Dubble** mentre la **Steenbrugge Blonde** vince l'argento nella categoria *Pale Beer*; per la categoria *Lager* ha vinto il bronzo la **Dortmunder Dab** e infine per la categoria *No & Low Alcohol* argento alla **Pale Palm 0.0%**.

Brewrise, con un portfolio di stili classici e innovativi, vede premiati molti birrifici importati.

Nella categoria *Dark Beer*, argento alla **Kwak**; fra le *Specialty Beer* la **Deus Brut Des Flandres** è Country Winner; nella categoria *Pale Beer*, argento alla Triple Karmeliet; nella categoria *Flavoured*, argento alla **Bush De Nuits**; tra le *Lager*, sono Country Winner la **Ottakringer Pils** e la **Ottakringer Helles**, mentre l'argento va alla **Ottakringer Wiener Original** e alla **Ottakringer Zwickl**; nella categoria *IPA*, oro alla **O'Hara's Double IPA**; sempre la O'Hara's è County Winner fra le *Stout/Porter* con la **Irish Stout Nitro** e argento con la **Leann Follain**; fra le *Stout & Porter* argento alla **Brewpoint InkWell Stout**, argento alla **Wake The Hell Up You Can Sleep In The Coffin Hazelnut Cappuccino Porter** di The Flying Dutchman Nomad Brewing Company che è anche Country Winner con **Beast Of The East The Bear Is There Russian Imperial Stout** e con **More Complicated Than Your Girlfriend Stout**; nella categoria *Sour & Wild Beer* la Lindemans è Country Winner con la **Goyck** e la **Framboise** mentre vince l'oro con la **Oude Gueuze Cuvée René** e la **Oude Kriek Cuvée René**; nella categoria *Wheat Beer* l'oro va alla **Brugs Tarwebier** di Brouwerij de Halve Maan e alla **Flip Flopped White Socked Strong Hopped White IPA** di The Flying Dutchman Nomad Brewing Company; sempre quest'ultimo Birrificio di afferma come Country Winner nella categoria *No & Low Alcohol* con la **Freak Kriek Zero Point Three Feel Free Merry Cherry Beer**.



8ª Edizione

# COSMOFOOD®

FOODSERVICE & GOURMET

Gambarini&Muti

## L'evento di riferimento per L'HORECA del TRIVENETO

### 7 > 10

NOVEMBRE 2021

Fiera di

## VICENZA

Solo per operatori  
**PROFESSIONALI**



FOOD



WINE &  
BEVERAGE



PROFESSIONAL  
EQUIPMENT



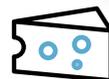
RETAIL &  
TECHNOLOGY



ARREDO INDOOR  
& OUTDOOR



HOTELLERIE



GOURMET

[www.cosmofood.it](http://www.cosmofood.it)



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
Providing the future



**BEER&FOOD**  
**ATTRACTION**  
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

Italgrob e Italian Exhibition Group hanno presentato la nuova edizione di IHM che si terrà all'interno di Beer&Food Attraction, alla fiera di Rimini, dal 20 al 23 febbraio 2022

## BEER&FOOD ATTRACTION E IHM RIMETTONO IN MOTO L'HO.RE.CA.

FIERE

**I**l mercato italiano dei consumi fuori casa è finalmente ripartito dopo oltre 20 mesi di crisi pandemica. Una ripartenza la cui vitalità si è già manifestata la scorsa estate, registrando numeri più che positivi, con una crescita che ha coinvolto, con le progressive riaperture, tutto il mondo dell'Out of Home.

Secondo le previsioni di **Tradelab**, il 2021 vedrà i consumi nel settore aggirarsi intorno ai 66 miliardi di euro, in forte crescita rispetto ai 54 miliardi del 2020, ma non ancora al livello degli 85 miliardi del 2019. La sfida quindi, affinché il mercato dei consumi extradomestici italiano torni ai livelli precovid, riguarda tutti gli operatori del fuori casa che dovranno anche misurarsi con i cambiamenti in atto.

*Essersi ritrovati ad Arese per questo evento è un segno importante e necessario per la ripresa del settore Horeca, dopo i lunghi mesi segnati dal Covid. Ha dichiarato il nuovo presidente di Italgrob Antonio Portaccio. Consapevoli della dura prova a cui sono stati sottoposti tutti i distributori che operano nel mercato Horeca, abbiamo il dovere di guardare al futuro con rinnovato ottimismo,*

*consoci di poter essere un volano per il comparto turistico, e del fuoricasa in generale, e dare una spinta significativa alla ripresa di tutta l'economia italiana... La nostra ambizione, unita alla nostra determinazione, è quella di essere, con tutta la categoria dei distributori Horeca, i protagonisti di questa rinascita.*

*Le fiere sono ripartite e mostrano di essere centrali per la ripresa delle imprese. **Sottolinea Corrado Peraboni, amministratore delegato di Italian Exhibition Group.** In particolare, il ritorno in presenza di una fiera come Beer&Food Attraction è strategico per il rilancio dell'intero settore dell'Out Of Home, grazie anche alla sinergia con il portafoglio di manifestazioni che solo IEG può vantare nell'ambito del Food&Beverage. Anche la partnership con Italgrob è centrale per questa ripresa del mercato, come testimonia l'integrazione sempre più stretta dell'International Horeca Meeting all'interno dell'edizione di febbraio della fiera.*

*La presentazione in anteprima delle novità dell'**International Horeca Meeting 2022**, è stata una preziosa occasione di confronto dalla quale avviare l'attesa e fondamentale ripartenza.*



# BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

beerandfoodattraction.it

20-23  
FEBBRAIO  
2022  
RIMINI EXPO  
CENTRE

PROFESSIONAL ONLY



in contemporanea con

 **BBTech expo**  
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE  
PER BIRRE E BEVANDE

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

organizzato da

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
Providing the future

# Oktoberfest HB München

di Roberta Ottavi

**S**iamo perfettamente consapevoli che essere a Monaco di Baviera per l'Oktoberfest ha un "sapore" diverso dalla festa della birra che si vive in tante altre città e locali, in Italia e nel mondo. La Theresienwiese di Monaco, con i suoi tendoni birrai, il luna park, gli stand gastronomici, la gente in costume, è una festa indicibile, un po' grande evento un po' festival, dove si mangia e si beve e soprattutto ci si diverte... e chi c'è stato lo può confermare. Purtroppo questo è il secondo anno che è sospeso ma non per questo è mancata l'allegria, la buona tavola bavarese e la meravigliosa birra HB München nei nostri locali e nelle nostre città.

Noi, grazie a Luciano Supino, consulente HB München per il Centro-Sud Italia, abbiamo potuto contattare aziende di distribuzione sui territori che ci hanno indicato alcune feste della birra in locali, ed anche in un paese, di cui vi facciamo un breve reportage.

## Kinsale Pub

A Nettuno, provincia di Roma, in via Acciarella 107, troviamo uno dei locali più belli che abbiamo conosciuto. Il pub è ispirato alla cittadina più colorata d'Irlanda, e nella sua struttura la ricorda, e come suggerisce il nome nasce in stile irish ma se ne distingue immediatamente per la scelta gastronomica, possiamo dire che ha percorso un'evoluzione oggi acclarata. Cibi da ristorazione importante, ben 15 vie di birra di

vari ceppi e stili, per un locale che continua ad entusiasmare. Come ci spiega Alessandro: *un pub moderno, che sta al passo con i tempi, non può prescindere dai nuovi modelli di consumo.* È così che nasce l'Oktoberfest del Kinsale, con la birra HB München ed un'offerta culinaria di tutto rispetto. Birra a caduta, boccali giganti e piatti "veri". Qui lo stinco non è precotto, la cottura è a bassa temperatura, il piatto arriva sul tavolo in modo entusiasmante (come vedete dalla foto), così per tutte le portate bavaresi. Immane il Beer Live Music che ha accompagnato gli ospiti nei fine settimana della festa, dal 21 settembre al 17 ottobre. Un Oktoberfest affollato ma in linea con le normative sanitarie, a dimostrazione che gli italiani hanno voglia di uscire e sanno rispettare le regole.

## Olimpo della Birra

Da sabato 18 settembre a domenica 3 ottobre, in via Beccaria 20 a Latina, è stato festeggiato l'Oktoberfest all'Olimpo della Birra, un locale birraio tra i primi aperti in città, nato nel 1994. Lo staff ha accolto il pubblico in costume bavarese e al suono della tipica musica di apertura della festa a Monaco, con la birra HB München rigorosamente a caduta e servita in boccale ed il servizio al ta-





volò per tutti i clienti: l'offerta gastronomica, oltre all'insostituibile stinco, ha visto una grande varietà di würstel e contorni tipici. Le birre HB München in lista all'Olimpo della Birra sono ben 5, Original, Weisse, Doppelbock, Urbock e Kellerbier, ma per l'occasione è stata la Oktoberfestbier a sgorgare dalla botte, di cui vediamo la tradizionale apertura data con un martello di legno da un ragazzo dello staff, a Monaco di Baviera questo ruolo è affidato al sindaco della città che apre i festeggiamenti con la nota frase "O'zapft is!". Quasi inutile ricordare ai nostri lettori che l'Hofbräu Oktoberfestbier, con il suo gusto deliziosamente amaro e il contenuto alcolico del 6,3% in volume, è una birra ricca e corposa che si sposa idealmente con la cucina tradizionale bavarese.

### Manhattan Vitulazio

Da 14 anni a Vitulazio, cittadina in provincia di Caserta, il Manhattan attrae il suo pubblico grazie ad un'atmosfera che Gianluca, il titolare, ha saputo creare con passione, con una selezione accurata e completa di beverage, con music live di alto livello.

Anche questo anno il Manhattan è riuscito a organizzare il Beer Fest, l'evento giunto, dopo aver "saltato" il 2020, alla settima edizione. Dal 15 al 17 ottobre la piazza Riccardo II, dove al civico 8 ha sede il locale, si è trasformata in un angolo di Baviera, con birra HB München che scorreva a fiumi e spettacoli music live che dobbiamo assolutamente citare: venerdì 15 Ars Nova Napoli con il repertorio popolare campano, sabato 16 Gino Fastidio Trockstar con il progetto

Scconcerto Punkomiko e domenica 17 Bonny Jack Blues, one man sintesi di due pirati, Anne Bonny e Calico Jack. L'organizzazione della festa è stata notevole, panche per accogliere 600 persone più altre 100 posti nel locale, striscioni dai colori bavaresi, 2 punti di spillatura in piazza per un totale di 10 vie, cibo bavarese in un trionfo di würstel e brezel originali. L'ennesimo successo del Beer Fest Vitulazio è nei dati: più di 2000 persone hanno partecipato.

### The Hops

L'Oktoberfest al The Hops di Ponte, provincia di Benevento, è iniziato il 30 settembre e terminato il 3 ottobre. Per il locale in viale Stazione 7 sono stati 4 giorni di divertimento, quasi la riscoperta del piacere di stare insieme, bevendo l'eccezionale birra a caduta della HB München e interessanti proposte gastronomiche che Antonio, il titolare, ha ideato per differenziarsi. Così, accanto a festoni bianco-azzurri, sfoggio di trachtenhut, il tipico cappello bavarese, kellerina che non ha





crismi tipici della festa della birra di Monaco di Baviera, ovviamente in formato mini. Come a Monaco è stato il sindaco a tagliare il nastro, a dare il via alla festa con l'apertura della botte, è grazie a lui se Figline Vegliaturo ha avuto, e avrà, il suo Oktoberfest. *Si può far festa nel rispetto delle regole, questa la sfida, in un momento così particolare, che l'Amministrazione Comunale ha accettato, affrontato e vinto*, ci dice Luca Spadafora titolare di Ristora Distribuzione. L'Oktoberfest di Figline Vegliaturo si è subito presentato con alcune particolarità, ad esempio il motarduno di 400 centauro. Vedremo cosa si inventeranno per la II edizione.

nulla da invidiare a quelle monacensi, sono stati offerti piatti interessanti: il brezel grande farcito di edamer e prosciutto locale, l'hot dog alla moda tedesca con bockwurst, senape e crauti, un tris di secondi composto da hamburger di maiale iberico, bockwurst e frankfurter con contorni di crauti e patate al forno accompagnati da salsa di noci e brezel. Una buona alternativa a quanto normalmente offerto nell'Oktoberfest, un sapiente mix di culture gastronomiche, l'ennesima prova che accanto alle birre HB München qualunque cibo si esalta. Perfetta tutta l'organizzazione che ha permesso di godere ancora dello spazio all'aperto oltre che dell'accogliente sala del The Hops.

### 1° Oktoberfest di Figline Vegliaturo

Su iniziativa di Ristora Distribuzione, azienda di riferimento per il servizio horeca con sede a Figline Vegliaturo, provincia di Cosenza, e grazie all'intervento e sostegno del sindaco Fedele Adamo, che ha sposato con entusiasmo questa iniziativa di rinascita dopo il duro periodo pandemico, si è potuta svolgere la prima edizione dell'Oktoberfest, ovviamente con la birra monacense per eccellenza, HB München di cui Ristora Distribuzione è concessionaria.

Da venerdì 22 ottobre a domenica 24, presso la Villetta Comunale di Figline Vegliaturo, si è celebrato l'evento in paese, con i



### Frida - Live Music y RistoPub

In questo locale di Lamezia Terme, con sede in piazzetta San Giovanni 13, avremo modo di conoscere il primo Novemberfest. Questa l'idea di Antonello, titolare del Frida, che ha anteposto qualche tocco di restyling alla celebrazione della festa. È stata per noi l'occasione di scoprire da vicino i preparativi dell'evento, dall'ordine della birra Hofbräu Oktoberfestbier ai kit promozionali che HB München crea ogni anno per la festa nei locali, da come strutturare il locale interno ed organizzare l'esterno con il servizio di spinatura, da come progettare l'allestimento coreografico bavarese, sia all'aperto che nel locale, e come ci dice Antonello, *fidiamo nelle temperature miti che caratterizzano il nostro territorio*.

Di altrettanta importanza la scelta dell'abbigliamento dello staff e della musica dal vivo, elementi anch'essi determinanti dell'ambiente festoso.

Infine, ma non certo per ultimo, il cibo, obbligatoriamente originale bavarese e meglio se con un tocco di innovazione alternativa. È questo che il Frida sta organizzando, un Oktoberfest "alternativo", a partire dal nome Novemberfest.





**MÜNCHEN**

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

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



A Milano in viale Monte Nero 51 un locale con ottima birre della selezione Enterprise, cocktails fantastici e un grande staff.

# MOM Cafè

di Guja Vallerini

**I**n molti a Milano considerano il Mom Cafè una autentica istituzione, ed in effetti un locale che dopo 23 anni dalla sua nascita continua a mietere successi non si può considerare diversamente.

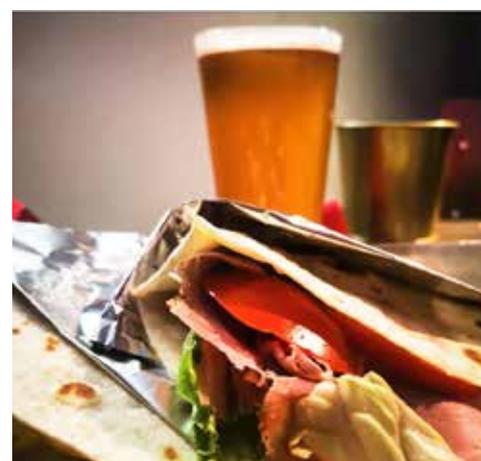
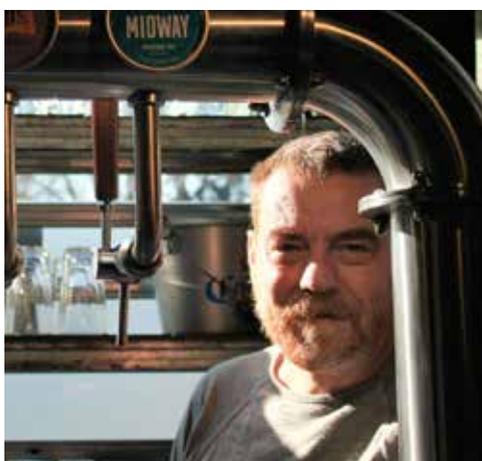
Ne abbiamo parlato con Riccardo, per tutti Ricky, che dal 1998 accoglie al Mom i clienti con la massima affabilità, e dobbiamo dire che non c'è persona che non riconosca a tutto lo staff un'elevata professionalità. L'offerta del Mom Cafè

si centralizza sul beverage anche se sono molto apprezzati gli stuzzichini, molto vari e abbondanti, che accompagnano il rito dell'aperitivo, così come, in caso di "fame", sono graditi panini ben farciti e piade imbottite.

I cocktails proposti sono una sessantina e tutti perfettamente realizzati. Che dire delle birre? Ben 10 spine con una varietà di stili che coglie l'interesse del pubblico più variegato. Ricky ci dice che lager e pils la fanno da padrone ma tutte le bir-

LOCALI





re hanno il loro seguito ed i loro appassionati, a partire dai consumatori di Guinness che non rinunciano mai alla stout del cuore. Forst è presente con la Felsenkeller, la Pils e la Festbier, fra le irlandesi la rossa Kilkenny Red Ale, la weisse è Franziskaner, la belga Leffe è Rouge, e poi due india pale ale, la Brewdog Punk IPA e la Midway Sessio IPA, ultima arrivata ma non per importanza la Paix-Dieu di Brasserie Caulier. Un assortimento davvero di tutto rispetto!

Chiediamo a Ricky qual è a suo giudizio il motivo per cui il Mom Café è sempre pieno, sempre sulla cresta dell'onda. *Sono convinto che sia l'ambiente*, risponde. *Ovviamente dopo scontata la qualità dell'offerta, la capacità professionale e l'esperienza dello staff tutto, l'impegno che mettiamo nell'offrire un servizio appagante per il cliente*, prosegue, *ma quel che conta è l'atmosfera che si respira entrando al Mom, un po' casa ma fuoricasa.*



In via Francesco Ferrucci 175 a Prato un locale che, pur con un nome dedicato al vino, sa accompagnare i suoi piatti con una birra premium di valore: Krombacher.

# ENOSTERIA MANGIA

di Anna Ferretti

**D**all'iniziativa di Luca e Melania nasce nel 2004 l'Enosteria Mangia, e quel mangia è un chiaro riferimento alla loro attività gastronomica, così come osteria è un invito al buon bere. Come dice la parola eno, è il vino l'elemento a cui la coppia ha puntato in funzione anche dell'abbinamento a piatti tipicamente italiani, fra questi la pizza e un prodotto che Luca definisce "biglietto da visita", la ciabattina, e a tante specialità locali.

Dal dialogo intercorso con Luca, tutto l'animo del locale, quello che penso gli abbia dato il successo in quasi 18 anni, si

può riassumere nella parola cambiamento e varietà. A partire dallo stile del locale, poliedrico ed eclettico, costantemente aggiornato in alcuni modelli di arredo e nei colori, al menu, ricco di proposte che possono appagare le esigenze di ogni tipo di avventore.

*Abbiamo scelto, ci spiega Luca, di avere molte "freccé" al nostro arco perché vogliamo che anche un gruppo trovi da noi piatti che appaghino il singolo cliente.*

E in effetti all'Enosteria troviamo piatti raffinati che rispettano la stagionalità come pizze tradizionali particolarmente



Da sx Davide Grossi, Country Director Italy di Krombacher Brauerei, Luca, titolare Enosteria, Matteo Celli, Consulente Commerciale Prinz



digeribili, insomma, ce n'è per tutti i gusti con un comune denominatore, selezione delle materie prime, capacità professionale in cucina, atteggiamento positivo di tutto lo staff. Come sottolinea Luca: *nessuno esce di casa solo per mangiare, ciò che cerca è ambiente e atmosfera. Noi ci impegniamo ad offrirli.* E la ricerca di un'offerta birraia altrettanto gratificante e di grande abbinabilità al cibo ha fatto scegliere la birra Krombacher, proposta da Prinz Beverage & Food di Campi Bisenzio. Un grazie di Luca va all'azienda tutta, sempre propositiva, e in particolare a Matteo che segue il locale.



# Krombacher



**KÜHBACHER**  
LA BIRRA BAVARESE DAL ♥ ITALIANO

dal 1862



Classica Marzen, dorata con sfumature rosicce, elegante e beverina che si beve durante le nostre feste in Germania e a Gressoney. Edizione speciale per i 500 anni dell'Editto di Purezza bavarese. Kühbacher Festbier l'originale birra da bere nei mesi autunnali.



kuhbacher.com

Questo nostro “on the road” ci ha portato nel biellese, una zona del Piemonte dove montagne, parchi, torrenti e laghi la fanno da padroni accanto ad un'industria tessile che ha fatto definire Biella “città della lana”. Noi, accompagnati da Egon Beck Peccoz di Birra Kuhbacher Italia, siamo andati alla ricerca di chi sa distribuire buona birra in locali che hanno un'ottima offerta gastronomica.

# In tour con

di Daniela Morazzoni

La zona della provincia di Biella non è da poco in fatto di gastronomia, basti pensare a formaggi come il Murtarat e salumi quali il Salam 'd l'ula o dolci indimenticabili come i Cane-strelli, che dire poi di piatti tipici come il Ris an Cagnon o la Polenta Concia? Un mondo gastronomico ricco che trova un'ottima compagnia nei numerosi stili di Birra Kuhbacher, la birra bavarese dal cuore italiano. Le origini dei proprietari di Birra Kuhbacher sono infatti un mix di “italianità”, dovuta alle origine “walser”, la popolazione che aveva occupato la valle di Gressoney a sud del Monte Rosa, e di “bayerish” perché a Kuhbach in Baviera risiede un ramo della famiglia Beck Peccoz e qui ha sede la Birreria. Quella di Kuhbacher Brauerei è una storia di famiglia e di passione per la birra e la montagna, ed è proprio la montagna che ha fatto incontrare Egon Peck Peccoz con Andrea Fratin, quarta generazione di una famiglia che nasce come osteria nel lontano

1898 e che nel tempo si è evoluta, passando da fiaschi e damigiane agli impianti di spillatura di ultima generazione, dalla vendita porta a porta all'e-Commerce, fino ad essere oggi un'azienda leader nella distribuzione di bevande che ha saputo fondere tradizione e modernità.

La **Fratin Vini e Bevande** ha sede a Sopra-na in Frazione Baltigati 38 ed è operativa nella provincia di Biella dove Andrea e la sorella Eleonora, con la stessa passione del padre Ilvo, portano avanti la tradizione di famiglia operando nel settore hore-ca. Abbiamo parlato a lungo con Andrea e la domanda più ovvia è stata perché ha scelto birra Kuhbacher. La risposta è





# KUHBACHER

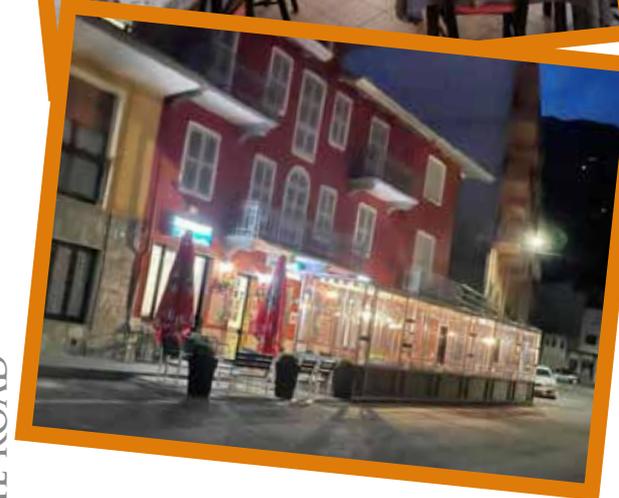
stata a titolo personale e professionale. Professionalmente, ci dice, cercavo una birra che mi distinguesse dai concorrenti e vantasse un'elevata qualità e una bella tradizione. Birra Kuhbacher ha risposto a queste mie richieste, anzi, per la varietà di stili prodotti mi ha dato una chance in più nel lavoro, mi permette di posi-

zionarla in tipologie di locali anche molto diversi tra di loro o addirittura limitrofi in una stessa cittadina. E dal punto di vista personale? Oltre alla condivisa passione per la montagna, risponde, entrambi siamo frutto di una famiglia unita e crediamo nel valore di rapporti chiari ed onesti. Quando Egon mi ha garantito l'esclusiva sulla mia provincia, aggiunge Andrea, ho capito che sarebbe stata una promessa mantenuta. Se c'è un qualsiasi problema, non inviamo carte o ci perdiamo in attività burocratiche, una telefonata e risolviamo. Abbiamo un rapporto basato sulla fiducia reciproca. Ricchi di queste informazioni, insieme ad Egon e Andrea ci siamo recati a visitare due clienti dell'azienda Fratin.

pieno. L'ambiente è raccolto, a misura di staff, se si può usare questa espressione, ma questi tre personaggi fanno scintille nell'offerta culinaria... e lo affermiamo a ragion veduta visto che abbiamo mangiato da loro con grande soddisfazione. Il 3 Stelle è aperto dal 2009 e in questi anni si è affermato sul territorio, è stato ristrutturato diventando più elegante, gode di un suo spazio all'aperto che amplia l'accoglienza, ha superato il Covid indenne, cosa non di poco conto, e continua il suo percorso di crescita senza fare il passo più lungo della gamba. Aver selezionato birra Kuhbacher è stata la logica conseguenza per avere al fianco un interlocutore giovane e dinamico, proiettato in

La prima tappa è stata al **Bar Ristorante Pizzeria 3 Stelle** in via Roma 77 a Valdilana. Ad accoglierci Valentina, al banco, Sabrina, in sala, ed Enzo, alla pizza, lo staff che gestisce questo locale che in se ha molte attività, dal bar alla ristorazione, con un impegno a tempo





un rapporto di partnership e non di semplice fornitura, capace di dare risposte concrete alle nuove tendenze di mercato. Chiediamo: quante spine avete di Kuhbacher? *Ne ho due, con la Export e la Red, perfettamente abbinabili alla pizza ma versatili anche per piatti tipici della ristorazione. Aggiungo che al bar lavoriamo la Kuhbacher come aperitivo, e devo dire con successo.* Ti devo fare un'ultima domanda e riguarda l'azienda Fratin, com'è il vostro rapporto? *Dire ottimo è dir poco, siamo entrambi giovani e appassionati del nostro lavoro. Collaboriamo anche rinnovando e integrando prodotti, come abbiamo fatto di recente. Entrambi guardiamo al futuro e puntiamo allo sviluppo.*

Usciamo molto soddisfatti da questo incontro e puntiamo a Veglio, dove in Frazione Borgo 44, "andiamo a scuola"... ossia entriamo all'**Osteria Scuole Comunali**, un progetto quanto mai interessante di negozio di vicinato, bar, ristorante e pizzeria. Sì, siamo nei locali di quella

che fu la scuola elementare e che, per volontà del Comune, è tornata a nuova vita, dando spazio alla "bottega" di quartiere chiusa nel 2019 e creando, al posto dei banchi, tavoli per accogliere avventori affamati, e, invece della cattedra, un bancone da bar con spine per la birra. L'iniziativa di aprire un locale moderno, realizzato con attrezzatura all'avanguardia, che salvaguarda una struttura che è parte integrante della storia del paese, è merito del giovane sindaco, Nicola Marzolla, che ha saputo guardare lontano. Così come è merito di Lorena, colei che si è aggiudicata la gara per gestire l'Osteria Scuole Comunali, aver saputo mettere in moto un'attività così complessa, sicuramente un'attività a tempo pieno. In questo contesto, chiediamo, come entra birra Kuhbacher? Come ci sei approdata? *Perché la conoscevo, risponde,*

*l'occasione anni addietro era stata una festa della proloco qui vicino dove Fratin aveva fornito questa birra. Mi aveva entusiasmato perché facile da bere, non gonfia lo stomaco, non lascia l'amaro in bocca. Ora, con un locale da gestire, ho chiamato Fratin e ho scelto il prodotto che considero migliore. A me la Kuhbacher piace, e piace tanto a tutti, e ne bevono anche tanta, perché è buona e leggera.* L'abbinamento con la pizza o per un consumo verticale è scontato, interessante invece la proposta che sa fare Lorena della Red con le carni di selvaggina, dal cinghiale al cervo al camoscio. Sa anche organizzare feste a tema, Halloween è l'occasione per una

festa della birra a base di Kuhbacher Export e Red. Lasciamo Lorena con il rimpianto di non esserci incontrati il 31 ottobre, sarà per la prossima volta.





la tua restaurant manager  
**Augusta**

## Uno strumento digitale per il controllo di gestione della tua attività!



Importazione automatica degli  
incassi o inserimento guidato



Validazione automatica fatture  
elettroniche con attribuzione di un  
centro di costo ad ogni singola voce



Gestione semplificata costi del  
personale con importo pattuito  
mensile e retribuzioni extra



Inserimento guidato pagamenti  
effettuati e controllo in tempo reale  
di tutta la gestione finanziaria



Calcolo automatico food cost  
ideale, monitoraggio real time food  
cost effettivo, report scostamenti



Calcolo automatico break even  
point, con report costanti sugli  
scostamenti rispetto agli incassi



Monitoraggio e controllo  
acquisti con alert di variazione  
prezzo

**3 MINUTI AL GIORNO  
PER CONTROLLARE  
TUTTE LE VARIABILI  
FINANZIARIE E GESTIONALI  
DELLA TUA ATTIVITÀ  
SCOPRI AUGUSTA!**

**Foody**<sup>®</sup> *neALOGIC*



Viale Luigi Einaudi, 27  
70125 Bari



+39 080 5357292  
+39 366 52 93 550



[www.nealogic.it](http://www.nealogic.it)

Dal “Rapporto Coop 2021 - Economia, consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani”, redatto dall’Ufficio Studi di Ancc-Coop (Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori) con la collaborazione scientifica di Nomisma, il supporto di analisi di Nielsen e i contributi originali di Gfk, Gs1-Osservatorio Immagino, Iri Information Resources, Mediobanca Ufficio Studi, Npd, Crif, Tetra Pak Italia, abbiamo estrapolato alcuni punti che crediamo di particolare interesse per i nostri lettori del mondo horeca.

# Dove va l’Italia post Covid

MERCATO



**È** del settembre scorso l’anteprima digitale del Rapporto Coop 2021 che reputiamo un documento “importante” per conoscere le tendenze di mercato e scoprire l’evoluzione dei gusti dei nostri concittadini.

Il rapporto di questo anno non poteva prescindere dal descrivere la situazione della nuova realtà post Covid; per farlo, oltre alle fonti solitamente utilizzate, l’indagine si è estesa a 1500 persone over 18 e circa 1000 opinion leader tra cui 470 con ruoli apicali.

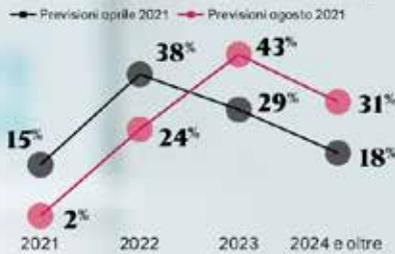
Dopo la peggiore crisi di tutti i tempi, la migliore ripresa di sempre. Le variazioni del Pil mondiale tutte al rialzo si attestano su un +6% nel 2021 ma continuano in positivo anche negli anni a venire. In Europa e nel mondo, **l’Italia vive una seconda giovinezza**; cresce più in fretta delle aspettative, trascinata dall’export che ha già superato i livelli pre Covid e dalla riconversione digitale della propria manifattura. Gode, soprattutto, di un nuovo e inatteso momento di favore internazionale grazie ai recenti, molteplici successi sportivi e

# La lenta ripartenza dei consumi



## PER GLI ESPERTI TUTTO SLITTA AL 2023 O OLTRE

(Secondo lei quando l'Italia raggiungerà i livelli precovid relativamente ai consumi delle famiglie? %, totale campione)



Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma "Reshaping the Future", Executive Survey, agosto 2021 e "Rethinking the Future", Executive Survey, aprile 2021

## LE LEVE PER RIACCENDERE LA VOGLIA DI SPENDERE

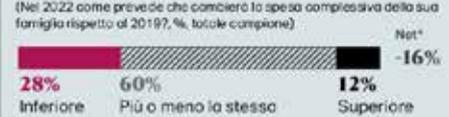
(In un'ottica generale quali interventi e strategie favorirebbero la ripresa della domanda interna? %, totale campione)

Talento generalizzato dell'IVA	53%
Favorire l'accesso al credito al consumo/mutui immobiliari	47%
Potenziamento bonus e coobonus o incentivi analoghi	45%
Favorire i consumi green	43%
Liberalizzazione dei mercati/alti prezzi	14%

Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma "Reshaping the Future", Executive Survey, aprile 2021

## L'EUFORIA DEL SOPRAVVISSUTO (ANCORA) NON FA RIPARTIRE I CONSUMI

(Nel 2022 come prevede che cambierà la spesa complessiva della sua famiglia rispetto al 2019? %, totale campione)



\* Differenzia "superiore" e "inferiore"

## WINNER & LOSER

(Nel 2022 come prevede che cambierà la spesa complessiva della sua famiglia rispetto al 2019. %, totale campione)

Categoria	Inferiore (%)	Superiore (%)	Net* (%)
Pensionato	19%	13%	-6%
60enni e oltre	22%	11%	-11%
Uomo	25%	14%	-12%
Lavoratore dipendente	26%	14%	-12%
<b>MEDIA ITALIA</b>	<b>28%</b>	<b>12%</b>	<b>-16%</b>
Under 30	32%	15%	-17%
45-59enne	28%	11%	-17%
30-44enne	30%	10%	-20%
Donna	30%	10%	-20%
Lavoratore autonomo**	35%	10%	-25%
Non lavoratore, non in cerca di occupaz.	37%	11%	-26%
Studente	39%	10%	-29%
Disoccupato in cerca di occupazione	36%	7%	-29%
In cassa integrazione	62%	17%	-35%

\* Differenzia tra "superiore" e "inferiore". \*\* Include: collaboratori, indipendenti, liberi professionisti. Fonte: Ufficio Studi Coop - Nomisma "Reshaping the Future", Consumer Survey, agosto 2021

musicali, ma anche alla buona gestione della pandemia e alla reputazione dell'attuale governo. Le ricerche online associate alla parola "Italia" sono cresciute di un +211%, il 60% della *business community* internazionale si dichiara convinto di una maggiore attrattività del nostro Paese nei prossimi 3 anni e il 48% lo ritiene una possibile destinazione dei propri investimenti futuri. **L'86% degli intervistati si dichiara orgoglioso di essere italiano.**

Il ritorno alla crescita (in Italia e nel mondo) ripropone con forza l'urgenza di una grande rivoluzione verde a livello globale. La consapevolezza che il rispetto dell'ambiente e l'innovazione siano priorità irrinunciabili dello sviluppo futuro è diffusa: il 79% degli italiani si dichiara preoccupato del riscaldamento globale e il 75% degli *executive* affida lo sviluppo futuro all'innovazione tecnologica e digitale. L'ottimismo è prevalente ma non siamo a "la vie en rose", sono 27 milioni gli italiani che ancora nel 2021 hanno vissuto rinunce e disagi quotidiani, 18 milioni coloro che ne prevedono il per-

durare nel tempo e 5 milioni coloro che temono il protrarsi di sacrifici. Il pensare positivo dipende più dalla consapevolezza "delle cose importanti della vita" piuttosto che dal concreto cambiamento delle proprie condizioni di vita. E **i consumi tarderanno a ripartire!**

Le restrizioni vissute nella pandemia stanno accelerando i cambiamenti e, come sempre nella storia dell'uomo, il cibo è lo specchio della società. 1 italiano su 2 ha cambiato le proprie



# La nuova cultura del cibo passa dal clima

LA PANDEMIA CAMBIA LE ABITUDINI ALIMENTARI DI 1 ITALIANO SU 2

**52%**  
ha modificato le proprie  
consuetudini in fatto di  
cibo nell'ultimo anno

Fonte: Nomisma, "Osservatorio The  
Retail After Lockdown", giugno 2021

Rispetto ad un anno fa  
mangia in modo...

**42%**  
più sano ed equilibrato

**10%**  
meno sano ed equilibrato

**26%**  
sta eliminando  
e riducendo  
il consumo di carne

**AGLI ITALIANI PIACE LA NOVITÀ A TAVOLA**  
(Oggi quale dei seguenti stili alimentari lo rappresentano di più?, % totale campione)

**29%** Mediterraneo

**18%** No Style

**53%** Identitari\*

\*Altri stili alimentari, ad integrazione della dieta mediterranea o in esclusiva

Biologico 18%

Climatariano\*\* 15%

Reduotariano\*\*\* 13%

No carbs 7%

Flexetariano\*\*\*\* 7%

Iperproteico 6%

Vegetariano 6%

Vegano 3%

**QUEL CAMBIAMENTO A TAVOLA CHE FA BENE ANCHE ALL'AMBIENTE**  
Impatto ambientale degli stili alimentari

	Carbon footprint (kg CO <sub>2</sub> equivalente)	Water Footprint (migliaia litri acqua)	Ecological Footprint (mq suolo consumato)
Dieta mediterranea	17	14	29
Dieta iperproteica	31	20	201

Fonte: Ufitec e Ufitec Coop - Nomisma su dati varie

\*\* Consumo di prodotti locali e di stagione, per ridurre l'impronta ambientale ed emissioni di CO<sub>2</sub> \*\*\* Limita il consumo di carne \*\*\*\* Elimina il consumo di carne ma non di pesce

consuetudini alimentari, addirittura 1 su 6 dichiara di adeguare il proprio regime alimentare per ridurre l'impatto ambientale.

L'ambiente diventa riferimento di molti italiani; l'88% associa al cibo il concetto di sostenibilità che significa per il 33% avere un metodo di produzione rispettoso, per un altro 33% attenzione agli imballaggi, per il 21% è sinonimo di origine e filiera e per il 9% di responsabilità etica. Così, il 13% sta riducendo il consumo di carne, si preferiscono

prodotti locali e di stagione, i veg sono consumati anche da chi cerca solo una alternativa proteica alla carne e raddoppiano le vendite di proposte vegane di nuova generazione.

Un altro grande driver di scelta è la ricerca di benessere attraverso il cibo, ben l'83% del campione è disposto a spendere di più se la qualità è certificata: in etichetta cercano origine e provenienza del prodotto, i valori nutrizionali e il metodo di produzione. Continuano a brillare i segmenti *free-from* e *rich-in*. L'italiano non è più affascinato dal brand, non gli basta più

per motivare l'acquisto, sembra sempre meno disposto a pagare per i contenuti di sola immagine.

In ultimo, ma non per importanza, c'è da notare quanto la pandemia abbia cambiato il rapporto degli italiani con il web: gli acquisti online sono una realtà per il 65% della popolazione, sia in formula food delivery sia per la spesa alimentare al supermercato.

**Sembra che la food revolution sia già in corso.**

La versione integrale del Rapporto Coop 2021 è disponibile su <http://www.italiani.coop>.

## Il futuro del cibo

LA FOOD REVOLUTION È GIÀ INIZIATA...

**33 milioni**  
Fiducia nei prodotti locali e di stagione  
in ogni tavola italiana (2021)

Fonte: Ufitec e Ufitec Coop - Nomisma "Reshaping the Future", dicembre 2021

**6,2 miliardi di €**  
Valore degli investimenti in R&D e sviluppo  
il prossimo generazione nel 2030\*

\*Fonte: Ufitec e Ufitec Coop - Nomisma "Reshaping the Future", dicembre 2021

... SPINTA DAL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Equilibrio tra produzione e consumo di cibo (tra 10 anni) (2030) (% totale campione)

**35%** più di consumo

**32%** equilibrio

**27%** meno di consumo

**26%** più di consumo

**26%** equilibrio

Fonte: Ufitec e Ufitec Coop - Nomisma "Reshaping the Future", dicembre 2021

LE NEW ENTRY TINGONO DI VERDE LA TAVOLA DEGLI ITALIANI

TOP 5 CIBI CHE NEI PROSSIMI 10 ANNI COMPARIANO SULLA TAVOLA DEGLI ITALIANI

(Quattro nuovi cibi compariranno sulle tavole italiane nei prossimi 10 anni) (% totale campione)

**33%** Funghi

**28%** Erbe aromatiche

**26%** Semi oleosi

**23%** Frutti di bosco

**22%** Cibi fermentati

Fonte: Ufitec e Ufitec Coop - Nomisma "Reshaping the Future", dicembre 2021

AMBIENTE E SALUTE DETERMINANO IL CIBO DEL FUTURO

(Rispetto ad oggi, i cibi del futuro, tra 10 anni sarà più... % totale campione)

**53%** Sostenibile

**42%** Sano

**44%** Locali

**43%** Ricchi in fibre

**42%** Ricchi in proteine

**41%** Ricchi in vitamine

**39%** Ricchi in minerali

**37%** Ricchi in omega 3

**28%** Ricchi in calcio

**23%** Ricchi in fibre

**21%** Ricchi in acidi grassi essenziali

**20%** Ricchi in ferro

Fonte: Ufitec e Ufitec Coop - Nomisma "Reshaping the Future", dicembre 2021

# THERESIANER

- BIRRERIA ITALIANA -

1766



❄️ **COLD. COOL. CULT.** ❄️

Torna Winter Beer, l'edizione speciale che conquista le grandi occasioni con uno stile unico.

Nel suo esclusivo cofanetto con "Winter Deer", l'irresistibile renna con gli occhiali, c'è tutto il gusto di una birra in edizione limitata e il fascino iconico dell'inverno Theresianer.

theresianer.it [f](#) [t](#) [i](#)



# Una Birra per Natale

SPECIALE



Questo speciale non vuol essere una vetrina commerciale, anche perché se lo fosse sarebbe certamente incompleta, ma un invito a tutti i gestori a proporre alla clientela birre stagionali, come appunto sono le birre di Natale o d'inverno, e dare quindi un'offerta in più al proprio pubblico. Abbiamo sentito il parere di due esperti publican, al nord **Gianni del Kapuziner Keller di Triste**, al sud **Michele della Forneria Messina di Monreale**.

**Sentiamo Gianni:** *il locale esiste da 21 anni e da sempre il Gruppo Kulmbacher ha proposto la weihnachtsbier che, contrariamente al grado alcolico elevato di tante altre birre di Natale, ha una gradazione di 5,6°. Questo ha permesso ai clienti di berla a tutto pasto e viverla come una birra stagionale, una novità attesa nel periodo delle feste, infatti mi chiedono "quando arriva?". La birra di Natale è la risposta alla voglia di nuovi gusti che il pubblico desidera.*

**Ci dice Michele:** *dal 2005 lavoro con le birre artigianali, credo di aver fatto nel locale cultura della birra e considero il mio pubblico, berrariamente parlando, evoluto, dà infatti per scontata la proposta di birre di Natale. Tornerò finalmente, post Covid, a organizzare serate dedicate a queste birre che, a fine pasto, abbinerò a due tipi di panettoni di nostra produzione, uno classico ed uno con frutta esotica. Aggiungo, queste birre sono anche un perfetto e innovativo regalo natalizio.*





## SCHNEIDER WEISSE AVENTINUS EISBOCK



Magia e anima nera di color mogano, quasi nero, per un piacere sensuale. Maturato nel ghiaccio secondo una ricetta speciale, dal corpo morbido ed elegante, ma forte e intenso con una gradazione alcolica del 12% vol. Weizen Eisbock dalla schiuma fine, abbondante e persistente, sprigiona al naso intense note calde di malto e liquore alla prugna. Malto, frutta rossa, uvetta, sensazioni liquorose con tocchi di cacao e liquirizia per una birra dalla bevibilità piuttosto alta e piacevole.



## BRASSERIE D'ACHOUFFE N'ICE CHOUFFE

Belgian Dark Winter Ale dalle intense note di frutta, piante officinali e noci. Al palato si ritrovano tocchi di liquirizia, zucchero candito scuro, spezie e malto. Il corpo è robusto e bevendola si viene pervasi da una piacevole sensazione di calore. Molto particolare è l'aromatizzazione con timo e scorze di arancia amara. Di gradazione alcolica del 10% vol.



## MIKKELLER SANTA'S HOPPY HELPERS



IPA dall'aspetto ramato e dagli intensi aromi di agrumi e pino dei luppoli Simcoe, Nugget e Centennial che le conferiscono un tono amaro deciso di 78 IBU, ben bilanciato dalla delicata dolcezza di malto caramellato. Disponibile nel fusto da 30 litri e di gradazione alcolica del 6,6% vol. Perfetta con piatti invernali come arrostiti di carne con verdure, polenta e spezzatino.



## KAPUNIZER WINTER WEISSBIER

Birra stile weisse prodotta, in occasione delle feste di Natale, con la classica selezione curata di materie prime. Dal colore tendente all'ambrato con sentori di frutta e carattere rotondo, ideale con piatti importanti. Dotata di frizzantezza e con sapore abbotato.



## ★ GIESINGER STERNHAGEL ★

Eccellente e vertiginosamente buona. Aromi di limone e frutta tropicale. Dolce e potente domina il gusto accompagnando calore alcolico ed una pronunciata amarezza. Con colore ambra e una leggera torbidità. Di gradazione alcolica 8,5 % vol. Uno stile Barley Wine ad alta fermentazione, con una schiuma compatta.



SPECIALE





## KUHBACHER WEINACHTS BIER



Una birra di qualità Export Dunkel. Colore mogano intenso, con schiuma beige fine e persistente; prodotta con malto tostato, con aroma di lieviti evoluti, con sentori di frutta matura e secca, gusto dolce e intenso ma equilibrato con sentori di caffè, liquirizia e cioccolato (gradi alcolici 5,5). Disponibile esclusivamente in fusto da 20 litri.



## SCHWABEN BRÄU WEIHNACHTSBIER



Tutto quello che serve per dare il tocco giusto in un momento particolare come Natale! Una birra a bassa fermentazione, splendidamente dorata, di gradazione alcolica 5,5% vol. Vigorosa ed amabile, dal gusto aromatico, distillata esclusivamente in occasione della Festa di Natale, sempre fedele alla legge tedesca di purezza della birra.



## ★ GORDONXMAS ★

Questa birra di Natale stagionale, dal sapore molto intenso ed estremamente corposa, si esprime delicatamente e costantemente sin dal primo sorso. Una combinazione vincente unisce il gusto deciso del legno con le note dolci, senza che i due elementi entrino in contrasto. Al palato permane il gusto morbido, mentre in gola prevale quello più pungente.



## MÖNCHSHOF WEIHNACHTSBIER



La ricercata Mönchshof Weihnachtsbier rappresenta ogni anno il culmine del periodo pre-natalizio. È disponibile esclusivamente da ottobre fino a dicembre, e il vero buongustaio non vede l'ora di poterla gustare. Dal colore ambrato, grado alcolico 5,6% vol., con una nota discreta di luppolo, la corposa Mönchshof Weihnachtsbier con il suo aroma di malto particolarmente fine è non solo per il nome una vera "birra per le feste", ma anche un regalo particolare della Mönchshof!



## RESPECT DI birraOV



Special edition della tradizionale Christmas Ale, con etichetta dell'illustratore Giuseppe Di Lernia, Respect ha il classico colore ambrato della birra belga ad alta fermentazione, arricchito da leggere sfumature "tonaca di frate" donate da miele e zucchero candito; sentori decisi e piacevoli di frutta matura, pasta di mandorle e panettone artigianale. Il corpo ricco e la schiuma fine e cremosa la rendono perfetta per le fredde sere d'inverno. Disponibile in bottiglia da 33 cl e in fusto, Respect si può acquistare online su [shop.birraov.it](http://shop.birraov.it).





## 🎄 CHRISTMAS CRU DI ALMOND'22 🎄

La Christmas Cru non è altro che la versione natalizia della Grand Cru, fermentata con lieviti di vino Montepulciano d'Abruzzo e speziata come i pan di zenzero invernali scandinavi. Una birra complessa, grazie alle delicate note vinose e alle sfumature di caramello, cioccolato, liquirizia e frutta sciroppata. Un finale morbido ma asciutto e un corpo pieno, la rendono bevibile e perfetta per donare un gusto nuovo ai pranzi e alle cene di Natale. Elegante in bottiglia da 75cl, di volume alcolico 7,5%, si presenta di colore ambrato con riflessi rame scuro e schiuma fine e cremosa.



## 🎄 THEAKSTON CHRISTMAS ALE 🎄

Una miscela di malto e avena dei migliori birrai conferisce un corpo eccezionale, accompagnato da una dolcezza di cannella e uvetta bilanciata da un pizzico di noce e liquore da birra forte. Una birra di grande equilibrio e qualità eccezionali. Descritta da alcuni come un dolce di Natale liquido, fruttato, vinoso con un finale che sembra non finire mai!

## 🔔 TONGERLO CHRISTMAS 🔔

Sotto una generosa schiuma, si nasconde una vera birra d'abbazia dal colore ambrato, con sentori di frutta e spezie, arricchita da un aroma complesso dato da un luppolo pregiato. Il piacevole retrogusto, leggermente amaro, dona un perfetto equilibrio gustativo. Con i suoi 7 gradi alcolici, la Tongerlo Christmas è una birra di Natale che riscalda i cuori, piacevole da degustare durante l'inverno.



## 🎅 VAL-DIEU NOEL 🎅

Birra dal colore giallo ambrato caldo e con una fine schiuma bianca. Di facile digeribilità, in parte dovuta dall'aggiunta di spezie selezionate e di Porto, con un aroma molto pronunciato di lievito e malto che rende il tutto una favolosa miscela di sapori.



## ★ VERHAEGHE - BARBE NOEL ★

La birra Verhaeghe Barbe Noel è una Triple dal sapore fruttato e speziato del lievito, leggermente amaro. Mantiene un equilibrio tra forza e bevibilità. È una delle rare birre di Natale bionda ed è prodotta con ingredienti naturali. È una birra robusta di 22 grado plato che conferisce a questa fantastica birra un grado alcolico del 10%.





## BUSH DE NOEL



Birra in stile Belgian Strong Dark Ale, di gradazione alcolica 12% vol., rifermentata in bottiglia. Il colore è ambrato scuro, il suo profumo presenta note fruttate, con lievi sentori di banana e ananas, particolarmente accattivanti e una schiuma fine. Il gusto è pieno e rotondo. Le leggere note di caramello e frutta secca ed il finale dolce di cioccolato pralinato completano il capolavoro. La Bush de Noël è stata lanciata nel 1991 dal birrifico Dubuisson, il più antico birrifico a gestione familiare della Vallonia, nato nel 1769.



## NATALE I DUE MASTRI



La birra di Natale del Birrifico Artigianale I Due Mastri è una dubbel dal color tonaca di fratte con riflessi ramati. Schiuma densa e cremosa color cappuccino, note di cacao, vaniglia e uva sultanina. Il grado alcolico sostenuto (7.8% alc) la rende scorrevole bilanciando il corpo robusto e dalle note malta e caramellate. Da abbinare con dolci tipici della tradizione nelle lunghe serate invernali.



## BIRRA BABBO DI BIRRA MASTINO



Il dono ideale da trovare sotto l'albero: Babbo, la Christmas Lager per eccellenza! Le vivide tonalità ambrate del suo colore la vestono di festa, e la sua schiuma, pannosa e densa, sprigiona al naso i caldi profumi tipici delle festività natalizie: le dolci note vanigliate si abbracciano ad un lieve sentore di cannella, che ne rende l'aroma ben equilibrato; il pieno gusto maltato, tiepido e avvolgente, si accompagna a leggere note di frutta candita, rendendola un perfetto abbinamento ai dolci della tradizione di Natale, come panettone, pandoro o frutta secca pralinata.



## BIRRA VINTRO DI BIREN



Quando arriva l'inverno puoi scaldarti davanti ad un camino acceso o puoi scaldarti davanti alla "Vintro" di Birrifico BiRen, Winter Warmer speziata e avvolgente. Morbida coperta profumata, la sua schiuma densa e compatta riveste una birra dal colore intenso, ricca di sfumature aromatiche come chiodi di garofano, cannella e zenzero. Ambrata, carica, come i suoi 8,3 alc.vol. ben mitigati dalla dolcezza della vaniglia che ti abbraccia nelle serate più fredde, con o senza neve, da sola o in compagnia, che quel camino acceso ci sia o non ci sia.



## BIRRA DI NATALE FORST



Ideata per le festività natalizie, si contraddistingue per il colore marcatamente ambrato, il sapore gradevolmente luppolato e l'inimitabile aroma di malto con una bella schiuma a pori fini. Il suo corpo armonioso richiama piacevoli sensazioni di dolce che si incontrano con delicate sensazioni luppolate ed il suo retrogusto è leggero e morbido. Birra FORST presenta la 18a limited edition in bottiglia da 2 litri con tappo meccanico, il cui disegno, diverso ogni anno, è frutto della creatività artigianale espressa nell'officina di pittura interna all'azienda.





## WELTENBURGER KLOSTER WINTER-TRAUM

Prodotta appositamente nel mese di maggio e lasciata affinare a contatto con i propri lieviti per sei mesi, nelle grotte del Monastero a 40 metri di profondità sotto la roccia. Presenta una schiuma fine, compatta e persistente, dal colore ambrato, quasi rame. Intensità olfattiva elegante e molto fine, dai toni dolci fino alle spezie leggere. Frizzantezza moderata, corpo rotondo, ma leggero. In bocca, si nota inizialmente un elegante tono dolce (del malto leggermente tostato), che passando per leggere note speziate, si trasforma poi, in un'elegante punta leggermente amara. Birra natalizia. Alc. 5,4 % vol



## ROCK NOEL DI CASA MASTIO

Belgian Strong Ale da 9% alc. rosso rubino dalla schiuma bianca e persistente. La speziatura di cannella, zenzero e chiodi di garofano regala un bouquet molto caratterizzato accompagnato da sentori di fruttiaesotica; corpo medio con buona struttura supportato da una giusta alcolicità, finale leggermente amaro con media persistenza. Rock Noel è una birra ideale per riscaldare le fredde serate invernali, da degustare da soli o in compagnia di amici, abbinata al più classico dolce natalizio.



## BIRRA FLEA NOËL AMBER ALE 2021

Le stelle che abbiamo osservato lo scorso anno, hanno dato vita ad un caleidoscopio di colori. Ogni colore è un'emozione, una sfumatura, legami, entusiasmo, pazienza per la cottura e maturazione che diventa da subito trepidazione per l'assaggio. Per questo e molto altro, coloriamo il nostro Natale 2021 con vivacità, con emozioni forti, con ricordi di bellezza che scaldano il cuore: ROSSO come la passione, VERDE come la speranza, BLU come la notte di Natale, CIPRIA come la terra, GLICINE come la dolcezza, COBALTO come il cielo di dicembre. Tutto questo è Birra Flea Noël.



## SINT GUMMARUS DUBBEL

Dal birrifico Cornelissen una birra particolarmente adatta al periodo delle festività natalizie, ovvero la Sint Gummarus Dubbel. Si tratta, per così dire, della sorella più piccola della famosa Tripel. Questa birra ad alta fermentazione, dal colore bruno con riflessi ramati, vanta aromi di malto tostato, l'uso del malto caramello le conferisce un finale dolce con retrogusto speziato. Di gradazione alcolica 7,1%, viene fatta rifermentare in bottiglia. Ideale da abbinare nel periodo natalizio a svariati tipi di pietanze, dai primi con sughi di carne ai secondi più impegnativi.



## CERVEZA DE NAVIDAD

Creata dal birrifico Damm negli anni '50 per celebrare il Natale, è oggi una birra tradizionalmente attesa. Si presenta di colore ambrato intenso e luminoso con schiuma compatta e perlage sottile. Il profumo è complesso: aromi intensi di malto, frutta disidratata e secca, miele, torrone, tabacco e spezie. Al palato rivela il suo carattere di birra corposa, dal gusto pieno, mentre l'amaricante del luppolo lascia una sensazione rinfrescante. Con i suoi 6,5° ben si sposa con i piatti tipici natalizi.





### NÖEL GENTILE DI BALDIN

Nöel Gentile è stata ispirata dall'amore per il territorio piemontese e in particolare per i preziosi frutti a guscio prodotti in Langa. Della Nocciola Tonda viene usato, in fase di speziatura, il panello (la parte fibrosa del frutto) e la pellicina tostata che la ricopre. Birra scura, al naso sentori di nocciola tostata con note torrefatte di cereale e di frutta secca. All'assaggio si ritrovano gli aromi di cereale torrefatto, di cacao e di nocciola tostata. Si abbina perfettamente con dolci a base di nocciola e con il panettone classico o arricchito con cioccolato.

### ★ LEIKEIM WINTERTRAUM ★

Birra stagionale in stile helles prodotta con delicati malti di Bamberg leggermente torrefatti, luppoli autoctoni e lievito allevato nel laboratorio del birrificio. La Wintertraum è lavorata essenzialmente sui toni caldi e dolci dei malti speciali uniti al profilo fruttato e speziato del lievito. Una birra dal tono deciso ma non stucchevole, con una componente aromatica che avvolge il palato. Colore giallo paglierino carico e schiuma fine e compatta, aderente e persistente. Al naso si percepiscono i profumi di frutta secca e i caratteri fruttati e speziati donati dal lievito.



### 🎅 ST. BERNARDUS CHRISTMAS ALE 🎅

Birra Quadrupel (Alc. 10% vol.), scura e affascinante, è un'ottima compagna per le lunghe serate invernali. Dominano note di frutta e spezie con un fresco tocco di menta. Al palato si rivela ricca di sensazioni come la liquirizia, il marzapane, la frutta dolce ed un'intrigante sensazione alcolica. Robusta e avvolgente, piena ed appagante.



### 🎅 RUBIN-BOCK ALDERBASCHER 🎅

Il Birrificio Aldersbacher, che nel proprio core range offre una birra scura di stile Dunkel, propone appositamente per il periodo natalizio la birra Rubin-Bock. Una doppelbock scura dai riflessi rubino, con un corpo importante e rotondo. In bocca la frutta secca ed il caramello riescono a soddisfare ogni tipo di abbinamento. È una birra con un corpo morbido e setoso al palato i cui gradi alcolici, 6,8% vol., la rendono una specialità adatta anche ad un aperitivo, magari in una piazza presso una casetta dei mercatini natalizi.



### 🔔 AMARCORD DEL NEVONE 🔔

Birra ambrata dal corpo strutturato e dal grado alcolico importante (8.0% vol.), ma sorprendentemente morbida e bilanciata. Una birra ad alta fermentazione, il cui aroma intenso è impreziosito dall'aggiunta di vaniglia e scorze d'arancia, che la rendono una compagna ideale nelle serate invernali e che trae ispirazione dalla grande nevicata che nel '29 imbiancò Rimini. È una birra in edizione limitata, limitatissima nel formato magnum da 2L, ideale come regalo di Natale.



# Oberschönenfelder

... un dono celeste!



Prodotta nel modo ecosostenibile dal birrificio artigianale di Ustersbach/Bavaria – con la supervisione delle suore di Oberschönenfeld.

# 60 anni

**K**iem, azienda importatrice di birra gestita dalla stessa famiglia da tre generazioni, è dal 1961 sinonimo di cultura birraia mitteleuropea, introdotta in Italia con serietà e passione. Proprio quest'anno celebra il suo sessantesimo anniversario di attività, motivo di giusto orgoglio per chi contribuisce al crescente successo commerciale e allo sviluppo organico del lavoro.

## L'INIZIO DI UNA GRANDE STORIA D'AMORE

Dopo oltre 200 anni di attività commerciale familiare nella produzione, distribuzione ed esportazione di mele e vino, Kiem, grazie al suo spirito imprenditoriale, iniziò ad importare birra dalla Cecoslovacchia. A quel tempo il mercato italiano era dominato da birre nazionali e il consumatore era poco informato sulla complessità del mondo birrario. Quando nel 1961 il primo vagone di birra attraversò il Brennero, cominciò un progetto dedicato alla diffusione della grande cultura birraia mitteleuropea (Germania e Repubblica Ceca).

## 3 GENERAZIONI, 1 PASSIONE: IL VERO AMORE PER LA BIRRA

Dal fondatore Karl Kiem l'azienda è stata tramandata alla seconda e terza generazione della famiglia: a Kaspar e Ulrike, ai figli Kilian, Mirjam e Jasmin. ***Dai padri ai figli, con gli stessi sinceri valori: una famiglia, una storia.***

## CONDUZIONE FAMILIARE, VOCAZIONE ALL'AUTENTICITÀ, INTRAPRENDENZA: QUESTO È KIEM

L'azienda è altamente specializzata nell'importazione di marchi di birra di spicco da paesi di antica vocazione birraia come la **Germania** e la **Repubblica Ceca**. Da questi paesi giungono così prodotti di notevole interesse per **tutta l'Italia**.

La richiesta di birre speciali è in crescita sia da parte del consumatore inesperto come del **Philosopher of Beer**, colui che non si limita a bere, ma vuole conoscere origine, storia, stile. Per soddisfare questa domanda, da subito in Kiem è stato adottato

il principio dell'**autenticità**, una selezione accurata di produttori di birre, che condividono la stessa filosofia che abbraccia i concetti di bontà, grande sapienza brassicola, metodi di birrifazione raffinati e un forte legame con il territorio di origine. È questa una parte della *Philosophy of Beer* di Kiem che, come dichiara Kilian Kiem: ***per noi non è un progetto, ma uno stile di vita.***

Oggi, la seconda e terza generazione della famiglia Kiem, insieme ai collaboratori considerati membri della famiglia stessa, seguono la medesima *Philosophy of Beer* di sempre. *Siamo convinti, dichiarano, che la **conduzione familiare** rappresenta per noi la formula migliore per garantire continuità ed entusiasmo... e che sia l'elemento alla base dei nostri successi. Sicuramente insieme a una tradizione imprenditoriale di oltre 60 anni, alla passione per le stelle più lucenti dell'universo birraio, alla consolidata esperienza, ai meravigliosi rapporti costruiti anno dopo anno, decennio dopo decennio, con fornitori e clienti. **La nostra Philosophy of Beer è una grande storia d'amore con la birra.***





# di KIEM

Kiem è un'azienda sempre alla ricerca delle birre migliori. Da tre generazioni, la selezione delle birre si basa su un criterio: la loro **personalità**.

*Una vera birra è come un individuo, unico e irripetibile. Con una precisa provenienza, caratteristiche definite e una personalissima storia. Non è uno come tanti, amorfo nella massa, ma è "lui" o "lei".* E così anche una birra. Quando la si gusta, a ogni sorso si assaporano il **carattere**, l'**origine**, il **metodo produttivo**, la **tradizione**.

Ed è allora che si rende superfluo ricorrere a retorici discorsi sulla qualità. In Kiem non si parla di qualità... la si dimostra, scegliendo birre nobili in cui l'idea

astratta di qualità si traduce in una serie di sapori inimitabili. Tutte le birre hanno una lunga storia alle spalle e sono selezionate per offrire **autentiche esperienze di gusto**. Questo rappresenta il valore di una vera birra.

Le birre importate sono dedicate ai veri **Philosophers of Beer**, i

singoli marchi rappresentano al meglio i valori e i gusti caratteristici delle zone di provenienza, tutte di antica vocazione birraia. I birrifici partners producono nel rispetto dell'Editto di Purezza emanato dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516. Questa la base su cui differenziarsi dalla concorrenza, ma non l'unico elemento, gli altri sono una lavorazione rispettosa del tempo, l'impiego di raffinate tecniche di produzione e tradizionali metodi di birrificazione con impianti all'avanguardia. In tutti i birrifici è riscontrabile al meglio il legame con il proprio territorio e l'attenzione alla sostenibilità.

## ASPETTATIVE PER IL PROSSIMO FUTURO

Mai come in questo momento di trasformazione del mercato, una collaborazione di fiducia e una strategia di autentica differenziazione giocano un ruolo fondamentale. Distributori e punti di consumo possono distinguersi dagli altri in modo stabile e duraturo solo grazie a prodotti e servizi impeccabili, caratterizzati da valori veri e non bisognosi di essere potenziati dal marketing. In questo nuovo mondo "digitale", è aumentato il bisogno di correttezza, umanità e soprattutto di intelligenza di rapporti, ciò che permette di essere resilienti. Ne sono un esempio alcune birrerie dell'assortimento Kiem: l'unica HB di Monaco, la HB München, un birrificio monastico vero come Andechs, una rarità fra le poche, oppure la vera Budweiser Budvar dalla città di Budweis.

Kaspar Kiem: *Noi ragioniamo in termini di decenni e generazioni e non di trimestri.*

Anche in futuro Kiem punterà su questi valori veri, proponendo ai clienti un'autenticità chiara, un rapporto affettivo e stabile continuità grazie a storie originali e non imitabili. Proprio questo cercano anche le generazioni X e Y. Per superare una crisi con sfide come quelle poste dalla pandemia, c'è bisogno di partner affidabili nel tempo per poter stare uniti, perché le persone hanno sempre bisogno di persone. Per questo, fin dall'inizio, la Kiem, come azienda a conduzione familiare, ragiona in termini di decenni e generazioni e non di trimestri. *Siamo orgogliosi*, conclude Kaspar Kiem, *dei nostri rapporti seri e duraturi con clienti, collaboratori e fornitori; vogliamo ringraziarli per la loro fiducia e per l'impegno nel diffondere la vera Philosophy of Beer.*



## 1961

### NASCE L'AZIENDA K.KIEM

Per 250 anni il nome Kiem è conosciuto per la produzione e commercializzazione di mele e vino. Nel 1961 la famiglia Kiem ha la felice intuizione di guardare oltre confine per portare in un mercato dominato dalle marche nazionali le migliori birre dalla Cecoslovacchia e dalla Germania, aprendo nuovi orizzonti ai consumatori. Nasce la K.Kiem.

### L'IDENTITÀ DELL'AZIENDA

Fin da subito si delineano gli obiettivi che la identificano: la costruzione della Philosophy of Beer, la diffusione della cultura birraia tedesca e ceca, la costruzione di rapporti trasparenti e di fiducia con clienti e fornitori.



## 1978

### ALLA FIERA DI RIMINI

La partecipazione alla Fiera di Rimini come primo distributore nazionale è una tappa importante, che caratterizza l'Azienda all'interno del mondo degli importatori di birra.



## 1993

### LA NUOVA STELLA LUCENTE

Inizio dell'importazione del marchio Kloster Andechs. Sono il primo partner per l'Export della birreria monastica dal Sacro Monte della Baviera a livello mondiale.



## 1967 - 1977

### LE PRIME STELLE LUCENTI

Inizia l'importazione dei marchi di birra bavarese HB München e Allgäuer Brauhaus e la distribuzione del marchio Budweiser Budvar. Sono queste le prime stelle lucenti, ancora oggi importate.

## 1991

### IL CLUB DEI 500

Seguendo la propria Philosophy of Beer, Kiem crea il rinnovato "Club dei 500": i locali più professionali dell'universo birraio in Italia vengono premiati con una targa esclusiva "limited edition".

La scelta si basa su criteri precisi, come le tecniche di spillatura, il consumo adeguato e un impianto professionale. Alcuni locali ancora oggi si vantano di questo onore.





## 2007

A Kaspar Kiem viene consegnata la "spilla d'onore HB" in quanto la Kiem è diventata il cliente più grande della birreria HB München.

## 2015

### EXPO MILANO 2015

L'HB München è il marchio di birra scelto per rappresentare la Germania all'Expo Milano 2015. La birra originale di Monaco, al centro del padiglione Germania, è il simbolo del paese per i visitatori provenienti da tutto il mondo.

### UNA NUOVA STELLA LUCENTE

In quest'anno inizia anche l'importazione del marchio tedesco Rothaus

## 2018

### LE NOZZE D'ARGENTO

È l'anno delle nozze d'argento con il marchio di birra Andechs. L'abate Johannes e il frate Valentin dicono una messa in onore di Kiem e donano all'azienda una grande targa realizzata a mano, segno di un consolidato rapporto di fiducia e stima reciproche.

## 2012

### UN'ALTRA STELLA LUCENTE

Inizio dell'importazione del marchio Distelhäuser.



## 2017

### LE NOZZE D'ORO

Si festeggiano le nozze d'oro con il marchio di birra HB München. La famiglia Kiem ha l'onore di salire sul carro della HB München durante la celebre sfilata di inaugurazione dell'Oktoberfest, di essere onorata dal ministro delle Finanze della Baviera durante la festa della Maibock e premiata con un leone di porcellana originale bavarese "Nymphenburg 1747".

Come ogni anno, si allarga la collezione della Birra di Natale di casa FORST.

# TORNA LA BIRRA DI NATALE FORST:

*il prezioso regalo per gli intenditori di birra*

**B**irra FORST presenta la 18ª edizione della serie limitata della sua Birra di Natale nella pregiata bottiglia da 2 litri in vetro, dedicata a chi ama il Natale, con le sue luci e i suoi tradizionali presepi.

Quest'anno la nuova decorazione sarà dedicata alla Sacra Famiglia e alla nascita del Gesù Bambino.

La **18ª edizione limitata** della pregiata bottiglia con comodo tappo meccanico sarà disponibile da inizio novembre in una magica e pratica confezione regalo. Svelato anche il mistero sulla tanto attesa decorazione di quest'anno. Al centro dell'immagine sarà rappresentato il presepe tradizionale con la peculiarità di raffigurare, nei personaggi adoranti, le diverse generazioni. I tre caratteristici pini FORST, con imponenti radici stilizzate color oro che racchiudono tre corone, simboleggiano il forte legame con il territorio e la natura, proteggendo il Presepe tradizionale sottostante. Gli edifici storici FORST legano, invece, il passato al presente.

Birra FORST è stata la prima azienda in Italia a introdurre la tradizione della **Birra di Natale**, producendo - appositamente per il periodo natalizio - la speciale **Birra di Natale FORST**, come ideale accompagnamento alle gustose pietanze tipiche di questo periodo dell'anno.

La decorazione della Birra di Natale FORST, il cui disegno cambia ogni anno, è il risultato della creatività

di un lavoro fatto a mano nell'officina artigianale di pittura all'interno dell'azienda.

La Birra di Natale FORST, ideata appositamente per le festività natalizie, si contraddistingue per il suo colore marcatamente ambrato, il suo sapore gradevolmente luppolato e l'inimitabile aroma di malto con una bella schiuma a pori fini. Il suo corpo armonioso richiama piacevoli sensazioni

di dolce che si incontrano con delicate sensazioni luppolate ed il suo retrogusto è leggero e morbido. Per una sua degustazione Birra FORST propone il boccale natalizio dai caldi colori festivi quali il rosso, il verde e l'oro.

La Birra di Natale FORST nella bottiglia da 2 litri è disponibile da inizio novembre in tutti i Ristoranti-Birrerie FORST, online sul sito [www.forst.it](http://www.forst.it), nel FORST Shop presso lo stabilimento, nei locali Spiller, presso i grossisti FORST e nei diversi Mercatini di Natale in Alto Adige.

Oltre alla rinomata bottiglia da 2 litri in vetro, la Birra di Natale FORST viene commercializzata presso i grossisti FORST anche in fusti da 15 e 30 litri, nel pratico fustino "FORSTY" da 12,5 litri e in cluster da sei bottiglie da 33 cl, dal design natalizio.



# WEB&S

[www.birraandsound.it](http://www.birraandsound.it)

News  
Info Aziende Birrarie  
Curiosità  
Birra in Cucina  
Info Eventi  
Video Interviste

BIRRE ARTIGIANALI



Birra and Sound



**SCEGLI I NOSTRI SERVIZI DIGITAL MARKETING  
PER PROMUOVERE LA TUA AZIENDA**

SUL NOSTRO PORTALE PUOI TROVARE LE **BIRRIFICI ARTIGIANALI**  
E LE **AZIENDE DI DISTRIBUZIONE** PIÙ VICINI A TE.

La seconda vita della birra passa attraverso la distillazione. Anzi, la tripla distillazione così come è stata pensata e voluta da Graziano Fecchio di F&G Srl che ha fatto risorgere alcune delle sue birre attraverso alambicchi e botti che hanno contenuto nobili whisky scozzesi. Il risultato? Una resurrezione dello spirito

# La RESURREZIONE dello SPIRITO

di Maurizio Maestrelli

**N**ulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma, diceva Lavoisier che era uno che la sapeva lunga.

Così come Graziano Fecchio, titolare della F&G Srl e da oltre quarant'anni immerso nel mondo della birra e dei distillati come pochi altri in Italia.

Precursore di mode, visionario lucido ma anche un pizzico folle, Fecchio non si è lasciato abbattere dalla pandemia e dai lockdown a intermittenza che hanno messo in crisi i locali italiani e, di conseguenza, i distributori e gli importatori come lui. Non si è lasciato abbattere nemmeno quando, a pub con le serrande abbassate, gli sono arrivati dagli Stati Uniti i container di birra artigianale ordinati prima che arrivasse lo "tsunami".





Centoventimila litri di ottima birra che sembravano destinati a scomparire così, nel nulla, prima ancora di cimentarsi alle spine e nelle pinte.

Ma, appunto, tutto si trasforma ed **ecco Hoppportunity, una linea di distillati a tiratura limitata ottenuti da single cask selezionati tra alcune delle più prestigiose distillerie scozzesi.**

Caol Ila, uno dei gioielli di Islay, Deanston, dal cuore delle Highlands, Ardmore e Linkwood dal quel territorio vocato che è lo Speyside. Sono quarantasette le botti che si sono prestate a ospitare per circa un anno le birre che sono state distillate per ben tre volte, seguendo la tradizione irlandese, arrivando a un grado di 59,9% vol prima di incontrare i nobili legni.

Le prime tre release sono una Hoppportunity maturata in barili di Linkwood, mentre per le altre due si è pensato di ricorrere a una birra ben precisa ovvero la Black Mamba Oatmeal Stout di Aviator Brewing Company, birrifico che ha aperto i battenti nel 2008 in North Ca-

rolina. Birra da 6,5% vol. che si presta decisamente bene per struttura e aromi, la morbidezza dell'avena impiegata e le note tostate di caffè e più dolci di cioccolato, a una permanenza a contatto con le botti che hanno affinato le note torbate del Caol Ila.

Di Hoppportunity Black Mamba ne esistono due versioni: una, full proof a 58,9% vol, l'altra portata a 40% vol. Entrambe però, così come la Linkwood, escono da cask singolo e pertanto non superano le 400 bottiglie nel caso del grado pieno o le 600 se a 40% vol.

Tutte bottiglie da mezzo litro, già pronte sul mercato ma che sul mercato resteranno poco considerate le richieste arrivate

da tutta Italia e pure dall'estero. L'operazione realizzata da Fecchio ha diversi significati e tra questi anche quello, en passant, di ottemperare a quelle esigenze di sostenibilità che sono diventate oggi un'urgenza, ma quello più affascinante per chi ama le birre e i suoi parenti più prossimi, ovvero i distillati di malto, è la possibilità di ritrovare i profumi della birra nello spirito nel quale è stata trasformata.

Una resurrezione dunque, nel vero senso della parola. Una resurrezione per la birra ovviamente, ma anche una resurrezione dei sensi per chi avrà l'Hoppportunity di assaggiare questi distillati.

**hoppportunity**  
by **F&G**

# Premio Cerevisia 2021

## una cascata di birre artigianali italiane

**P**roclamate al Palazzo Comunale di Deruta il 24 Settembre e poi premiate il 6 Ottobre presso il Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, **20 birre di qualità di 11 regioni italiane che si sono affermate**, tra le 100 etichette in concorso, **alla VII edizione del Premio Cerevisia 2021**, concorso nazionale per la promozione e valorizzazione della produzione, il commercio e il consumo delle birre di qualità italiane.

Il *Premio Cerevisia*, è stato istituito dal *BaNAB* – Banco Nazionale di Assaggio delle Birre – comitato nato il 30 aprile del 2013 per volontà della Camera di Commercio di Perugia oggi Camera di Commercio dell'Umbria, della Regione Umbria, del CERB, Centro di Ricerca per l' Eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia, del Comune di Deruta e di AssoBirra, Associazione dei Birrai e dei Maltatori.

Nonostante quest'anno il concorso nazionale avesse di fronte oggettive difficoltà dovute all'emergenza sanitaria, il Comitato organizzatore ha fortemente voluto ripartire con *Cerevisia 2021*, per offrire alle imprese del settore brassicolo un *segnale di vicinanza* e di speranza per una effettiva ripresa delle attività aziendali, tra le più colpite dall'emergenza pandemica.



### CATEGORIE E PREMI ASSEGNATI

#### Premio Eccellenza 2021

dalla Puglia, la birra *BIANCA MADELEINE GARGANO EDITION* del *Birrificio Rebeers*

#### Premio Area Geografica Nord

dal Veneto, la birra *THERESIANER PREMIUM PILS* del *Birrificio Theresianer Antica Birreria di Trieste 1766*.

#### Premio Area Geografica Centro

dall'Emilia Romagna, la birra *BB AMERICAN LAGER* del *Birrificio Birra Amarcord*.



**DAL 2009**  
**ARTIGIANALE**  
RIFERMENTIAMO E LASCIAMO  
MATURARE A LUNGO  
CON INGREDIENTI  
ITALIANI NATURALI

**WWW.IDUEMASTRI.IT**

FOLLOW US ON  



**Premio Area Geografia Sud e Isole**

dalla Calabria, la birra DARKANA del *Birrificio Gladium*

**Premio Birre a Bassa Fermentazione**

**1<sup>a</sup> classificata**

dal Trentino Alto Adige, la birra PREDAlA FILTRATA HELL del *Sidrobirrificio Lucia Maria Melchiori*

**2<sup>a</sup> classificata**

dal Friuli Venezia Giulia, la birra B.O.N.A. del *Birrificio Foran*

**3<sup>a</sup> classificata**

dal Friuli Venezia Giulia, la birra GIANT CAVE del *Birrificio Cittavecchia*

**Premio Birre ad Alta Fermentazione**

**1<sup>a</sup> classificata**

dall'Umbria, la birra BADIA del *Birrificio Birralfina*

**2<sup>a</sup> classificata**

dalla Sicilia, la birra EPHESTO del *Birrificio dell'Etna*

**3<sup>a</sup> classificata**

dal Friuli Venezia Giulia, la birra IMPACT ZONE di *Antikorpo Brewing*

**Premio Birre di Frumento**

**1<sup>a</sup> classificata**

dalle Marche, la birra FRANCISCO del *Jester Birrificio Agricolo*

**2<sup>a</sup> classificata**

dalla Campania, la birra LUNA JANCA del *Microbirrificio Artigianale Incanto*

**3<sup>a</sup> classificata**

dalla Campania, la birra CUBULTERIA di *Birrificio Karma*

**Premio Birre Strong**

**1<sup>a</sup> classificata**

dalle Marche, la Birra ONI del *Birrificio 61cento*

**2<sup>a</sup> classificata**

dal Veneto, la birra DELIZIA del *Birrificio Acelum*

**3<sup>a</sup> classificata**

dall'Umbria, la birra MITICA 70 del *Birrificio Birra Bro*

**Premio Birre Aromatizzate**

**1<sup>a</sup> classificata**

dalla Campania, la birra MALUPINA del *Microbirrificio Artigianale Incanto*

**2<sup>a</sup> classificata**

dalla Campania, la birra GOLDEN del *Birrificio Monaci Vesuviani*

**3<sup>a</sup> classificata**

dalle Marche, la birra CATUAI del *Jester Birrificio Agricolo*

**Premio Immagine**

dalla Puglia, la birra DRUDA del *Birrificio del Vulture*.

NOËL 2021 COLORA L'INVERNO... E  
Ti Scalda il Cuore

Birra Flôa®

www.birraflea.com

**NAZIONALE LUPPOLO FRESCO 2021  
EDIZIONE LIMITATA 10 ANNI.**



La Nazionale Luppolo Fresco, come ogni anno una harvest prodotta con il luppolo in fiore raccolto nei campi piemontesi. L'edizione 2021 è ancora più speciale perché festeggia i 10 anni dalla nascita di Nazionale, la prima birra 100% italiana.

La sua particolarità è di utilizzare, nella ricetta, il luppolo appena raccolto. A fine estate il team del birrifico programma una cotta in cui viene utilizzato il luppolo in fiore che offre alla birra intensi profumi grazie alla freschezza della resina. Nazionale Luppolo Fresco 2021 è disponibile in fusto e in lattina

con apertura totale, in quantità limitata: ne sono state prodotte solamente 3.000.

A volte ritornano... ed è proprio il caso della Rauchbier di Birra Mastino. L'intenso colore ambrato che la caratterizza e le calde sfumature della schiuma, fine e compatta, rendono la Rauchbier una birra autunnale per eccellenza: non soltanto nell'aspetto, ma anche nei profumi e negli aromi che si percepiscono durante la bevuta. Le avvolgenti note affumicate sono armonicamente bilanciate con dei caldi sentori di pane, miele e caramello. La dolcezza del blend di malti Monaco, Pils e Rauch fa da supporto all'intenso ma vellutato aroma affumicato, cullato da una lieve luppolatura finale che chiude la bevuta mantenendola bilanciata in tutto l'arco gustativo: un'esplosione di gusti diversi ma ben accorpata che riporta alla mente una piacevole passeggiata in una distesa di foglie dai caldi colori regalati dall'autunno.



**BIRRA PAN**

Paola Sorrentino, fondatrice e mastro birraia del Birrifico Bari sempre in preda all'entusiasmo e a nuove sperimentazioni, si è lasciata sedurre da un prodotto locale d'eccellenza quale il pane di Altamura DOP realizzando, ancora una volta, un prodotto unico nel suo genere: la birra Pan. Fresca e dissetante, nata quasi per gioco, la Pan, con una gradazione alcolica di 5,7 gradi, è stata realizzata con il patrocinio del Consorzio di tutela del Pane di Altamura DOP ed in collaborazione con l'altamura PanBiscò di Gino Picerno.



La birra Pan racconta il gusto della fragrante crosta del pane altamura, ormai famoso in tutto il mondo, lasciando al palato una sensazione piacevolmente morbida che regala un sapore equilibrato e secco e una schiuma chiara ed avvolgente.

La sua veste è arricchita da un'etichetta sobria ma stilisticamente eccelsa dove la figura mitologica del Dio della vita agreste danza sulle "mura megalitiche" che ancor oggi sono visibili nella cinta muraria della città, mentre è sovrastato da una "scanata" (nome dialettale della classica forma di pane) di pane di Altamura DOP con la tradizionale forma a cuore.

**LE NOSTRE BIRRE SPECIALI**

**LA MERIDIONALE**  
BLANCHE

**KTSM**  
BLACK IPA

**BELLAFRÈ**  
LEMON GOLDEN ALE

**STRAFIKA**  
FLOWER ALE

**PAN**  
CON PANE DI ALTAMURA

**BIRIFICIO BARI**

WWW.BIRIFICIOBARI.IT

f @

# hoppportunity

IL MIGLIOR DISTILLATO DI BIRRA AL MONDO



PRESENTE  
ALL'ARTIGIANO IN FIERA  
NELLO STAND

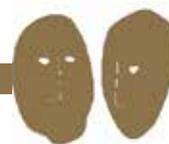
LA MIGLIOR BIRRA ARTIGIANALE DEGLI USA

+ TRIPLA DISTILLAZIONE

+ BOTTI DI WHISKY CAOL ILA E LINKWOOD

= HOPPORTUNITY: LA SECONDA VITA DELLA BIRRA

F&G  
[www.fg-srl.it](http://www.fg-srl.it)



# TRA TERRITORIO E PASSIONE

## un mondo di birre

di Aida Rossi

**N**el 2012 i fratelli **Angelo** e **Andrea Perugini**, in terra Umbra, spinti da voglia e curiosità si addentrano nel fitto bosco del “Paese della Birra Artigianale” sotto la guida di un omeone alto alto di nome **Thomas Bereiter**. Nasce nel 2014 l'*Azienda Agricola Birrificio F.lli Perugini*, un'azienda attaccata al proprio territorio, capace di dare alla birra una marcia in più, partendo da materie prime coltivate in proprio e trasformate nel territorio circostante, tra queste in pole position l'*orzo distico*.

*“È il rispetto per noi stessi che ci fa rispettare la natura, i suoi tempi e i suoi prodotti, solo così riusciamo a conservare l'integrità di un prodotto d'eccellenza.”*

Nel periodo Covid19, invece di deprimersi o fermarsi, si sono migliorati, come si può vedere dal loro nuovo sito vivace ed allegro. Si sono tirati su le maniche e si son dati da fare dando vita a due birre legate al territorio, **Santamaria** e **Scolastica**, che si vanno ad aggiungere a un parterre già pieno di birre gustose e da non perdere.

La passione per la tradizione e la qualità elevata delle materie prime sono tutte all'interno di ogni singola birra artigianale prodotta. Tutte rigorosamente rifermentate in bottiglia.



**SANTAMARIA**  
*Gluten Free*

Questa birra nasce dalla collaborazione con l'azienda agricola “il Castello del Sole”, anch'essa legata all'alta valle del Menotre. Hanno scelto una Ale dal colore chiaro a cui l'apporto della canapa confluisce un carattere forte. Fresca al naso, lascia al palato un piacevole e ben definito sapore erbaceo.

Dato lo spiccato aroma erbaceo di questa birra, è consigliata in abbinamento a insalate di ortaggi ma anche di cereali oppure con un bel sedano nero in pinzimonio.

**SCOLASTICA**  
*Gluten Free*

Dedicata al martoriato territorio di Norcia e dintorni, una birra che include tra gli ingredienti il principale prodotto di queste zone... la lenticchia. Colore chiaro, fruttata al naso e corposa in bocca, spiccate note acide. Ottima gustata con zuppe di legumi e salumi stagionati, ideale anche con formaggi di carattere.



**SANNICOLAS**

Questa birra come in ogni birrificio che si rispetti nasce con l'idea di stupire i propri clienti con qualcosa di speciale in un periodo come quello natalizio. È quindi lavorando con malti tostati e caramellati, e aggiungendo castagne in cottura, e tanto miele che nasce questa Brown Ale dalle chiare note di miele e caramello con finale di frutta secca.

Da gustare con carni alla griglia, ma anche frutta secca o caldarroste, ottima anche da sola. Temperatura di servizio 10/12°C

**ALZABOVE**

Nasce in onore della fonte Rasiglia, da cui proviene l'acqua che, una volta raggiunta Montefalco, contribuisce alla buona riuscita di questa birra. Alzabove è una Belgian Ale dai malti caramellati e dal colore rosso ramato, dal carattere robusto e piacevolmente aromatico. Ideale per essere gustata anche con cibi a base di carne, piatti gustosi di cacciagione o stufati. Temperatura di servizio 8/10°C





# Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605

**BIRRA  
ARTIGIANALE  
BAVARESE**

**La febbre  
dell'oro**



PREMIO D'ONORE FEDERALE  
D'ORO E BIRRIFICIO TEDESCO  
DELL'ANNO 2021 — SALUTE!



Birra Amarcord, birrificio familiare indipendente, nasce a Rimini nel 1997 da un territorio e in un territorio: la Romagna.

Il legame con questa terra è, fin dalle origini, insieme all'attenzione alle materie prime ed all'ecologia, il leitmotiv del Birrificio.

# LA SOSTENIBILITÀ

## per Birra Amarcord

**Q**uando l'amore per la nostra Terra non è solo una parola di cui tutti oggi si riempiono la bocca ma si concretizza nelle scelte e nelle azioni, solo allora possiamo definire un'azienda votata alla tutela dell'ambiente. Birra Amarcord lo è, basti dire che dall'inizio dell'anno ha raggiunto l'obiettivo "impatto zero" dal punto di vista energetico, ha prodotto in limited edition la prima birra italiana al 100%, applica i principi dell'economia circolare, restituendo depurata l'acqua utilizzata e destinando trebbie e lieviti in eccesso per l'alimentazione animale, rispetta l'ambiente anche nel packaging, dalla certificazione FSC® dei cartoni per imballaggio al vetro marrone delle bottiglie riciclabile al 100%.

In merito alle iniziative a sostegno dell'ambiente abbiamo chiesto informazioni ad Andrea Bagli, titolare con la sorella Elena del Birrificio. *Sul fronte delle nostre scelte imprenditoriali legate alla tutela dell'ambiente e nello specifico ai temi energetici, ci dice, abbiamo scelto di dare una grande spinta verso una produzione completamente sostenibile delle nostre birre. Ad oggi, continua Andrea, tutti i progetti avviati stanno dando un grande risultato, un ulteriore stimolo all'efficiamento energetico in tutte le aree del Birrificio.*

Energia elettrica da fonti rinnovabili certificate, impianto fotovoltaico installato sul tetto dal 2010 (in 10 anni ha evitato l'im-

missione in atmosfera di oltre 550 tonnellate di CO2) e, novità del 2021, le emissioni di CO2 derivate dall'uso del gas metano in produzione, grazie ad un accordo di fornitura, sono compensate da crediti con cui investire in riforestazione e sviluppo di energie da fonti rinnovabili. Investimenti non indifferenti ma di grande soddisfazione!

Non meno rispettosa dell'ambiente la scelta delle materie prime provenienti da agricoltura sostenibile italiana. Dal 2018 la collaborazione con la Cooperativa Luppoli Italiani, e la conseguente nascita del più grande luppolo della Romagna, permette l'utilizzo del pregiato luppolo in fiore per le birre Amarcord, Bad Brewer e AMA. Anche il malto d'orzo è italiano, come il frumento e il farro crudi. Come ci dice il mastro birraio Andrea Pausler: coerentemente alle ricette, siamo passati ad una italianità delle materie prime del 89% fino al 100% della Amarcord del Raccolto e continueremo sempre di più in questa direzione, con l'obiettivo di creare sempre più legame tra il campo coltivato e il bicchiere di birra.





**IN ARRIVO  
LE NUOVE  
BIRRE  
STAGIONALI**



## AMARCORD DEL RACCOLTO

**UNA ALE 100% ITALIANA BRASSATA  
CON LUPPOLO APPENA RACCOLTO (WET HOP)**

È la nostra prima Wet Hop, la birra che celebra il raccolto di luppolo 2021. Si tratta della quintessenza della birra stagionale, perché il Mastro Birraio ha a disposizione i fiori del luppolo appena raccolti solo una volta l'anno e per poche ore. L'"Amarcord del Raccolto" restituisce alla birra le proprie origini agricole, tessendo un filo diretto dal campo coltivato al birrificio: dalla Pianta alla Pinta.

## AMARCORD DELLA FESTA

**UNA LAGER SPECIALE PER I MOMENTI SPECIALI**

"Amarcord della Festa" è una Lager da assaporare e da ricordare: per il suo colore oro, per il corpo pieno e per il grado alcolico leggermente più sostenuto rispetto alla Gradisca. Birra perfetta per brindare ad una occasione speciale, come il momento di passaggio tra la fine dell'Estate e l'inizio dell'Autunno. Periodo ancora spensierato, ma già ricco di nuove idee, progetti e tanta voglia di fare.



## AMARCORD DEL NEVONE

**UNA STRONG AMBER ALE PER SCALDARE L'INVERNO**

Birra ambrata dal corpo strutturato e dal grado alcolico importante, ma sorprendentemente morbida e bilanciata.

Una birra ad alta fermentazione, il cui aroma intenso è impreziosito dall'aggiunta di vaniglia e scorze d'arancia, che la rendono una compagna ideale nelle serate invernali e che trae ispirazione dalla grande nevicata che nel '29 imbiancò Rimini.

# TARTUFIamo?

di Marcella Fucile

**P**er il filosofo greco Plutarco di Cheronea, nel 46 d.C., il tartufo nasceva da un mix di acqua, calore e fulmini. L'idea piacque anche agli antichi romani tanto che Giovenale lo faceva nascere da un fulmine di Giove contro una quercia, ed essendo il dio sessualmente molto attivo, il tartufo fu considerato afrodisiaco. Plinio il Vecchio ne dette notizie meno leggendarie nella sua *"Naturalis Historia"*.

Una cosa è certa, ai romani il tartufo piaceva, semplice, cotto sotto la cenere e mangiato con il miele, o in ricette complesse come quelle riportate nel *"De re coquinaria"* dal gastronomo Apicio. Nel Medioevo al tartufo fu attribuita pessima fama, cibo del diavolo o addirittura velenoso, fu poi rivalutato nel Rinascimento e assunto agli altari dal 18° secolo in poi.

Il tartufo in cucina non ha paragoni con nessun altro ingrediente, detta legge e conquista, è il padrone del piatto e dei nostri sensi.

Certamente conferisce un valore aggiunto ad ogni portata, e questo è un concetto condiviso, ma come ogni ingrediente va rispettato nell'uso, abbinato correttamente con altri prodotti e combinato con i giusti aromi.

Così come gli antichi romani sapevano gustarlo semplicemente,



il primo suggerimento è l'uovo all'occhio di bue con affettate sopra lamelle di tartufo nero, eccezionale, oppure una preziosa insalata di ovuli freschi e tartufo bianco, secondo me ci stanno bene anche scaglie di parmigiano reggiano, sarà un'insalata prelibata e raffinata. Piatti dalla elaborazione elementare ma ben combinati!

Dal libro **"Il Tartufo"**, voluto dall'azienda umbra **Il Tartufo di Paolo** (che si dedica alla raccolta e vendita di questo fungo sotterraneo) ed edito da **Kroma Editrice**, abbiamo estratto alcune ricette che, fra tradizione e rivisitazione, ci auguriamo possano essere buoni consigli anche nella proposta di tutti i giorni... lo diceva l'Artusi, "il tartufo è simbolo del buon mangiare".



### Polpette di lenticchie e tartufo con crema di formaggi

Una ricetta facile da preparare che sarà uno squisito antipasto. Per fare 20 polpette circa dovrete lessare una patata da 200 g, frullare nel minipimer 300 g di lenticchie precotte, ben scolate, fare una purea con patate, lenticchie, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo intero e 60 g di fecola di patate (utile a rendere più omogeneo l'impasto). Alla purea così ottenuta aggiungete tartufo e pane grattugiati, sale e pepe. Su un foglio di carta forno spargete i semi di sesamo, fate le polpette e passatele sui semi di sesamo. Su una placca da forno mettete un foglio di carta e disponete le polpette da gratinare a 180° per 30'. Servite le polpette su 180g di crema di formaggi al tartufo di "Il tartufo di Paolo" e spolverate con sale aromatizzato al tartufo estivo, sempre di "Il tartufo di Paolo".



### Taglierini di sua maestà il tartufo bianco

Un primo da leccarsi i baffi, basterà per 4 persone fare 4 uova di pasta (come si dice in Umbria), stenderla non troppo sottile ma tagliarla a strisce sottili. Mentre le tagliatelle cuociono, in una padella mettete 80 g di burro al tartufo bianco "Il tartufo di Paolo", un cucchiaino di olio evo e 1 spicchio d'aglio schiacciato. Sciolto il burro e rosolato appena l'aglio (da togliere), versate in padella i taglierini appena scolati. Mantecate la pasta e servite con abbondante (almeno 60 g) tartufo affettato finemente.



### Polenta con tartufo e spezzatino di cinghiale

Per la fredda stagione in arrivo questo piatto è l'ideale, richiede tempo per la marinatura del cinghiale nel latte (fatelo la sera prima), se avete fretta sostituitelo con carne di maiale. La preparazione dello spezzatino è quella classica: soffritto di odori, rosolatura della carne, sfumatura con il vino rosso, acqua calda (o brodo leggerissimo). Quando il liquido starà per ritirarsi del tutto, affettateci sopra il tartufo estivo e mescolate. Per la polenta usate la farina di mais precotta che unirete a 10 g di tartufo disidratato "Il tartufo di Paolo", sarà pronta in pochi minuti. Servite lo spezzatino sulla polenta con abbondante tartufo a fette.



# Da Demetra una Festa di Tartufi

**S**pesso, su queste pagine, abbiamo detto che Demetra vanta una gamma di prodotti selezionati e ideati da un team di chef aziendali che attraverso ricettazioni esclusive ed altamente personalizzabili permettono agli utilizzatori finali di esprimere la propria creatività preparando piatti di altissimo livello.

Una gamma che nasce dalla perfetta sintesi tra la tradizione gastronomica italiana e la cucina moderna, specialità destinate a tutti gli operatori della ristorazione al giorno d'oggi.

Anche con un ingrediente importante come il tartufo, da Demetra non è mancato il supporto perché un locale horeca potesse offrire al suo cliente piatti "belli e buoni".

## **Ravioli Ricotta e Spinaci con Famigliola Gialla, Tartufo e Maggiorana**

*Ingredienti per 4 persone: 500 g tortelli rustici ricotta e spinaci, 150 g famigliola gialla trifolata C'era una volta Demetra, 100 g crema tartufata chiara Demetra, tartufo a scaglie q.b., maggiorana liofilizzata Wiberg q.b., olio extravergine d'oliva.*

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata. A parte in una pentola preparare la salsa mettendo a scaldare con poca acqua la crema tartufata, aggiungendo i funghi e la maggiorana.

Terminata la cottura aggiungere i tortelli, saltare ripetutamente e servire decorando il piatto con scaglie di tartufo e un filo d'olio.



## **Pizza con mozzarella fior di latte, crema porcini e tartufo, guanciale, funghi, pomodorini e scaglie di tartufo bianchetto**

*Ingredienti per 1 pizza: 30 g crema porcini al tartufo Demetra, 70 g mozzarella fior di latte, 30 g guanciale, 50 g misto funghi trifolati CUV Demetra, n.8 pomodorini tuttosole Demetra, olio all'aglio orsino Wiberg q.b., scaglie di tartufo bianchetto q.b., parmigiano a scaglie q.b.*

Farcire il disco della pizza con la crema porcini e tartufo, la mozzarella, il misto funghi, il guanciale e i pomodorini tuttosole spolverando con parmigiano grattugiato e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con l'olio all'aglio orsino, il timo, il parmigiano a scaglie e il tartufo.



AU  
TH  
EN  
TI  
C

*food passion*



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

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, "dalla terra in cucina", dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un'attenta selezione di funghi, carciofi, pomodori, peperoni e altre specialità conservate in innovative confezioni... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni pizza diventi straordinaria.**

Importatore Esclusivo  
**WIBERG**  
Italia e Francia

[demetrafood.it](http://demetrafood.it)



# MENU BIRROSO

## per le feste

**S**embra ieri che era estate ed ora già ci troviamo catapultati nelle imminenti festività natalizie. I più saggi provvedono a cercare ed acquistare regali in questo periodo, noi, grazie alla scuola di formazione Ad Horeca, suggeriamo alcuni piatti perfetti per le feste e con una novità rispetto alla tradizione... sono piatti in cui la birra entra come ingrediente! Ad idearli lo **chef trainer Ad Horeca** del corso **Birra da mangiare Rocco Basile**, a renderli golosi anche in **fotografia** la professionalità di **Nico Cima**.



La prima proposta è un antipasto: **Baccalà in pastella di Lambic Framboise, salsa Cassis di ribes rossi e lamponi in Framboise**.

Prendere un filetto di baccalà da 200 g e, dopo averlo spinato, separare la polpa dalla pelle, dopo averlo spinato. Mettere la pelle in forno statico a 55°C fino a completa disidratazione. Nel frattempo porzionare il filetto in pezzi regolari, coprirli con pellicola alimentare e riporli in frigo.

Nel frattempo preparare le salse. In un tegamino mettere 200 g di lamponi e 60 g zucchero, cuocere a fiamma media iniziando a schiacciare i frutti per favorire la fuoriuscita dei succhi che andranno ad amalgamarsi allo zucchero. Appena sciolto lo zucchero aggiungere il succo di mezzo lime e far cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti mescolando continuamente. Togliere dal fuoco, frullare e filtrare con l'aiuto di un colino a maglia fine. Riportare sul fuoco e far ridurre fino a raggiungere una consistenza molto densa; incorporare 5 cl di birra, far evaporare l'alcol e togliere rapidamente dal fuoco. Aggiungere 4-5 foglie di menta, coprire a contatto con pellicola alimentare e far raffreddare.

Fare lo stesso procedimento per la salsa alla cassis sostituendo ai lamponi 200 g di ribes e aggiungendo prima di frullare 2 grani di fiore di pepe Sanshon. Al posto della menta mettere 4/5 foglie di basilico, coprire a contatto con pellicola alimentare e far raffreddare.

A questo punto preparare la pastella per il baccalà.

Amalgamare con l'aiuto di una frusta 150 g di farina 00 e 60 g di birra, quando il composto risulterà omogeneo, aggiungere altri 60 g di birra, 60 g d'acqua gassata molto fredda ed il sale q.b. Mescolare fino ad eliminare tutti i grumi. Prendere la pelle del baccalà ormai disidratata e friggere in abbondante olio. Pastellare i pezzi di filetto e friggerli. Procedere ad impiattare.



A seguire un piatto di **Paccheri con ragù bianco di agnello marinato alla Saison.**

*Il procedimento che vi descriviamo è per 4 persone.*

Marinare 300 g di polpa di agnello per una notte nella birra stile saison con erbe aromatiche (alloro, rosmarino, mirto, santoreggia, timo, finocchietto selvatico), 5 bacche di ginepro, 1 spicchio d'aglio in camicia schiacciato e 5-6 grani di pepe.

Preparare un soffritto di cipolla, sedano, carota e peperoncino, aggiungere la carne dopo aver creato un battuto della stessa. Far rosolare, aggiungere ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro e sfumare con i liquidi della marinatura, salare e pepare. Cuocere per cinque minuti circa a fuoco basso.

Cuocere 360 g di paccheri per metà del tempo riportato in confezione. Mettendo da parte un po' di acqua di cottura, scolare la pasta ed unire al ragù. A cottura ultimata, spengere il fuoco e mantecare con abbondante parmigiano.

Procedere ad impiattare.

Infine, un **Arrostato di maiale con salsa alla birra in stile Belgian Bruine.**

*Il procedimento che vi descriviamo è per 4 persone*

Prendere un carrè di maiale da 800 g e separare le ossa dalla polpa. In una pentola dai bordi alti mettere a rosolare le ossa con un fondo di olio; aggiungere aglio, sedano, carota, cipolla ed un rametto di rosmarino. Far dorare il tutto ed aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro, 5 prugne secche e cinque nocchie. Sfumare con un bicchiere di birra bruine, ap-

pena evaporato l'alcol aggiungere abbondante acqua fredda. Portare a bollore, abbassare la fiamma e far cuocere per almeno due ore. Trascorso il tempo eliminare le ossa e frullare il tutto, filtrare e riportare sul fuoco fino a riduzione. Aggiungere due cucchiaini di fondo bruno alla birra un po' di burro ed emulsionare. Mettere da parte e tagliare le patate a cubetti regolari, condirle con uno spicchio di aglio in camicia, rosmarino, olio e cuocerle in forno a 190°C e mettere da parte.

Prendere la polpa di maiale ed avvolgerla in 10 fette di pancetta. Rosolare in padella, aggiungere una noce di burro, aglio in camicia, rosmarino e altre 5 prugne, continuare la rosolatura effettuando nappature. Ultimare la cottura in forno ventilato a 180°C fino al raggiungimento di 68°C al cuore.

Togliere dal forno coprire e far riposare per cinque minuti.

In una padella, far tostare altre 7 nocchie tritate, aggiungere una noce di burro ad una brunoise di cavolo cappuccio rosso, salare, pepare e cuocere per circa un minuto.

Impiattare e terminare con una leggera spolverata di caffè e liquirizia.

Questi tre piatti sono esaltanti al gusto, incantevoli alla vista, innovativi nella preparazione, hanno tutti i requisiti per un menu "sensoriale" che renderà la festa più piacevole.



# Un weekend di “aggiornamento” a Colonia... per gli specialisti del Food Tedesco!

**40** anni di attività, quelli raggiunti da Svevi nel 2020, sono un **traguardo importante** soprattutto per un'azienda che fa della **qualità** e dell'**unicità** il proprio cavallo di battaglia!

E non ci sarebbero mai arrivati se avessero smesso di **aggiornarsi** o confrontarsi con la nazione d'origine di **Ekkehard Tubak**, il fondatore dell'azienda!

Ecco quindi spiegato il weekend che li ha fatti partire alla volta di **Colonia** per la più grande fiera alimentare della Germania: l'**Anuga**.

In un'atmosfera di ripartenza vivace, anche se ancora un po' timida, c'è stato l'incontro con **vecchi e nuovi fornitori**, sono state selezionate alcune **novità per il 2022** (stay tuned...) e verificato l'**autenticità dell'attuale catalogo!** Neanche a dirlo, sono fioccati **complimenti** e ammirazione da chi con **“pane e würostchen”** c'è cresciuto!

Ma **Köln** non è solo fiera, è una splendida città affacciata sul **Reno** dove storico e moderno si fondono perfettamente... merita di essere visitata. Appena fuori dalla stazione centrale, l'enormità del **Duomo in stile gotico** lascia letteralmente senza parole, non a caso

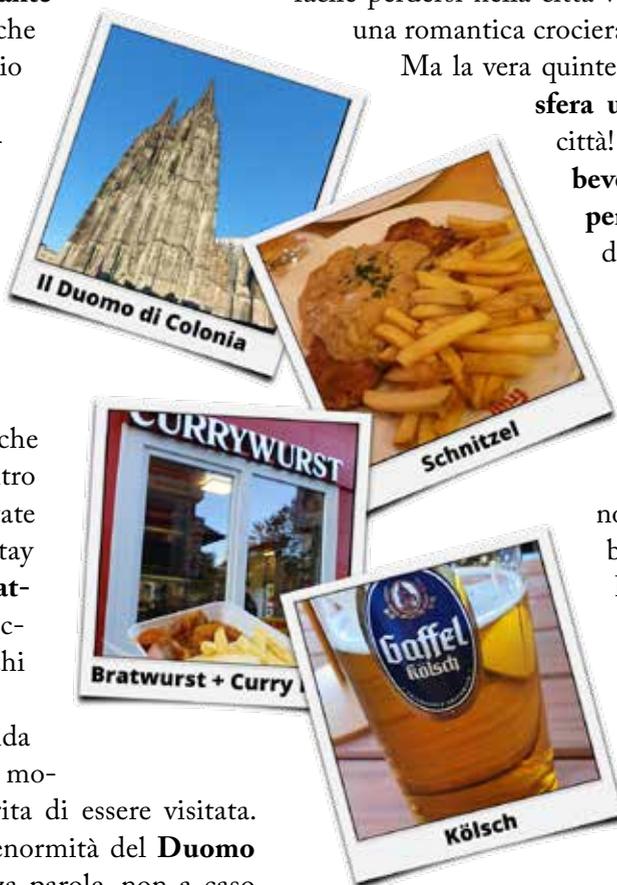
è il monumento più visitato dell'intera Germania. Da lì sarà facile perdersi nella città vecchia, l'**Altstadt**, o imbarcarsi per una romantica crociera.

Ma la vera quintessenza del viaggio è vivere l'**atmosfera unica delle vecchie birrerie** della città! Fiumi di **Kölsch**, la **birra bionda beverina tipica**, accompagnati da **stupendi piatti teutonici** sono qualcosa di immancabile e onnipresente!

Da leccarsi i baffi di fronte a uno **Schnitzel Jaeger Art** (con salsa di funghi), o davanti al cosiddetto **“Mezzo Gallo”**, (pane, senape, burro e **formaggio Gouda**) o all'iconico **Stinco grigliato!** Per non parlare della gustosa merenda a base di **Currywurst!**

Insomma la vera prova del nove per la selezione di Svevi è stata proprio **respirare l'anima di Colonia!**

*Non potremmo, ci dicono, proclamare gli specialisti del Food Tedesco se non andassimo più volte l'anno in Germania, se non amassimo il buon cibo e l'atmosfera festosa che la birra fa vivere.*



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

Perché la qualità è garanzia di successo, sempre.



svevi.1980

www.svevi.com  
Tel 050804683

DA OLTRE 30 ANNI NELLE CUCINE DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



**BRAUFACTUM**  
DAS CRAFT BIER

**HANNY 10**

**PERICOLOSAMENTE**

**IRRESISTIBILE!**



- > Forte, ma facile da bere.
- > Secca, ma rinfrescante.
- > Tradizionale, ma contemporanea.

**Braufactum** ha creato una **ricetta speciale**, unendo i lieviti **Saison** e i luppoli australiani **Elle** ed **Enigma** a cui deve i suoi aromi fruttati e speziati.

>>> **Strong Saison • 10° • 60 IBU**

Disponibile in tiratura limitata esclusivamente in fusti da 30 litri.



**QUALITYBEERACADEMY.IT**  
**BEREMENBEREMEGLIO**

Seguici su:



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

# Birra Trombèe

Per scoprirla bisogna tornare indietro nel tempo, fino al lontano 1784. Siamo a Ertvelde, un villaggio delle Fiandre Orientali, in Belgio, e Luc era il giovane mastro birraio della Brouwerij Van Steenberge. Il giovane era innamorato di una nobildonna, Nicole, dalla quale voleva essere notato ma il rango della sua amata non concedeva spazio all'umile birraio.

Accadde che un giorno la famiglia di Nicole, in occasione del gran ballo delle debuttanti organizzato per presentare i giovani pretendenti, ordinasse alla birreria tanta di quella birra da mettere in crisi le scorte. Luc si fece di **coraggio** e disse: *preparerò una birra che la farà innamorare di me.*

Lavorò con **sacrificio** giorno e notte per creare una nuova ricetta: a sostenerlo nel faticoso lavoro vi erano il suo **amore** per Nicole e la sua grande **passione** brassicola... alla fine nacque Trombèe. Al ballo il **successo** della birra Trombèe fu enorme, nell'ambiente creò un'**atmosfera** di **gioia** e fece sbocciare **amicizia**; Nicole, dopo aver assaggiato questa bontà, volle conoscere il mastro birraio e ne rimase affascinata... fra loro nacque un sentimento che superò gli ostacoli della differenza sociale.

Luc e Nicole si sposarono e tutti brindarono alla **felicità** della coppia con la birra Trombèe che li aveva uniti per la vita.

Come nella storia di Luc e Nicole, la birra Trombèe esprime passione, dona felicità, porta al successo.

È una birra fatta con amore, frutto di acqua pura e di ingredienti selezionati come il malto d'orzo, il luppolo, le spezie e, assolutamente innovativo, il lievito di vino.

Brassata in uno storico birrificio belga, Brouwerij Van Steenberge, è una specialità corposa, con schiuma compatta e persistente e con gradazione di ben 11% vol., un'**autentica belgian strong ale** dal colore ambrato e dal sapore speziato.

Da servire a 8°C, è ottima anche in abbinamento a formaggi stagionati e caprini, salumi, carni rosse, arrostiti, spezzatini anche di selvaggina.

E allora... che Trombèe sia!

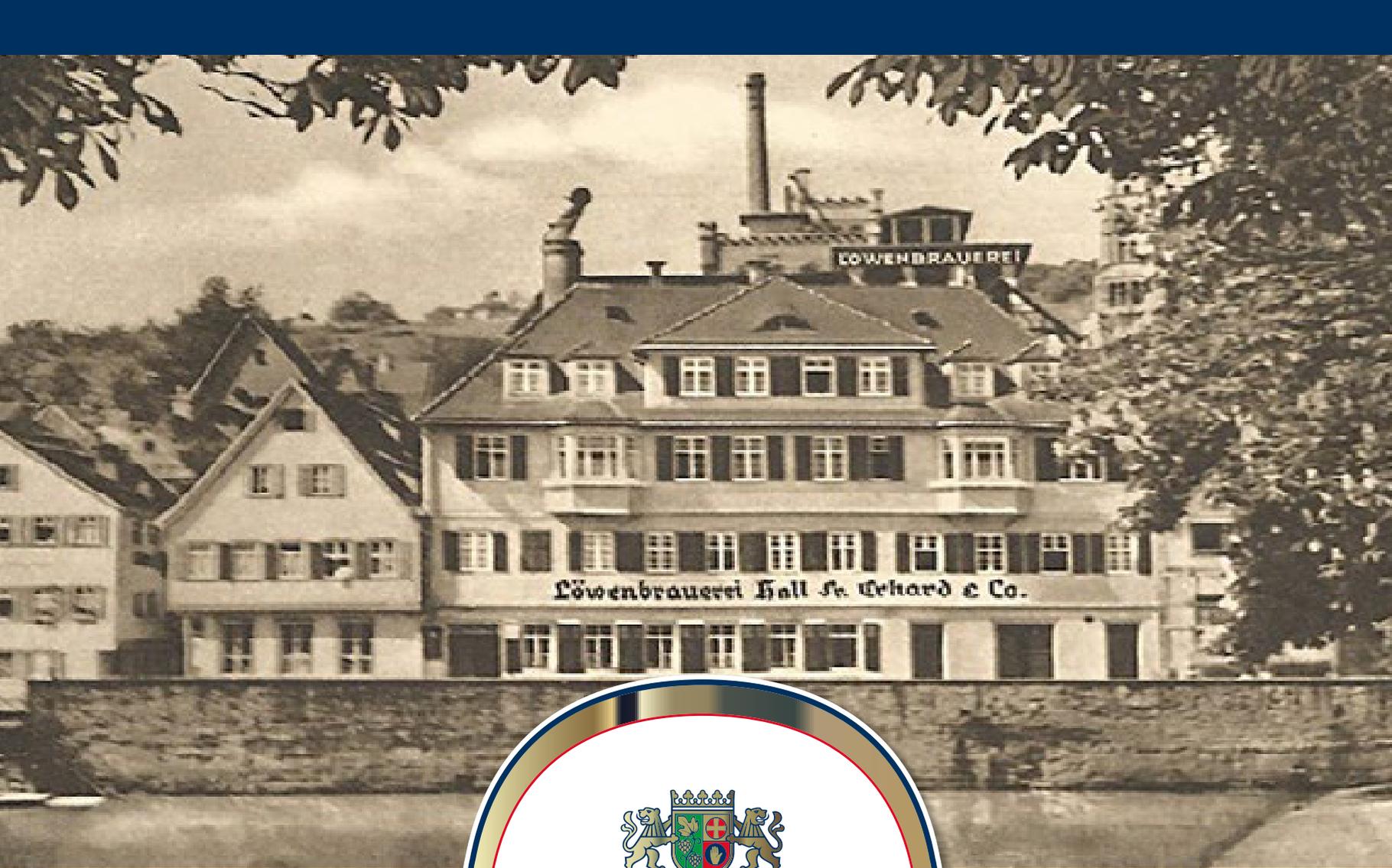


**Trombèe**  
Beer

**Quadruple**

SINCE 1784





**Haller  
Löwenbräu**

— PRIVATBRAUEREI SEIT 1724 —

*Hällisch gut*

*Tradizione birraria dal 1724*  
*Originale Franconia*



**FESTE** Con HB München e Oktoberfest **LOCALI** Mom Café a Milano, Enostreria Mangia a Prato **ON THE ROAD** in tour con Kullbacher **SPECIALE** Birre di Natale **IN VETRINA** 60 anni di Kiem, Torna la Birra di Natale **FORST**, F&G: La resurrezione dello spirito **DALLA CUCINA** Tanfurliamo!, Una festa di natali con Demetra, Menu birrosso per le feste ad Adi-foreca, Svegli all'Anuga **TENDENZE** La sostenibilità per Birra Amarcord

[www.birraandsound.it](http://www.birraandsound.it) birraandsound

**Anno 22 n°4 - 2021**  
Periodico Bimestrale

**Direttore responsabile**  
Paolo Tosti

**Editrice**  
Extramoenia s.r.l.  
Viale Mazzini 120  
03100 Frosinone (Fr)  
[amministrazione@birraandsound.it](mailto:amministrazione@birraandsound.it)

**Redazione**  
Daniela Morazzoni  
Roberta Ottavi  
Alessio Ceccarini  
Marcella Fucile  
Guja Vallerini  
Matteo Leone  
Maurizio Maestrelli  
Anna Ferretti  
Aida Rossi

**Collaborazioni tecniche**  
Irene Cava  
Francesco Stufara

**Redazione, grafica ed impaginazione**  
IES  
Via G. Di Vittorio, 17  
Bastia Umbra (Pg)  
075.5292186  
[redazione@birraandsound.it](mailto:redazione@birraandsound.it)

**Stampa**  
Graphic Masters  
Via Manna, 89  
06132 Perugia (PG)

**Per la vostra pubblicità:**  
[info@birraandsound.it](mailto:info@birraandsound.it)  
Luca Gennaro +39.335.82.20.472

**I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione**

Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96 le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del periodico consistono nell'assicurare una informazione specializzata a soggetti identificati per la loro professione. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti ai sensi dell'art. 13 il diritto in qualsiasi momento e del tutto gratuitamente di consultare, far modificare o cancellare i suoi dati. Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

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

**Aut. del Tribunale di Perugia**  
n°43/2000 del 10/10/2000



## In Questo Numero

### INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beer Gravity.....	Pag	9
<a href="http://www.beergravity.com">www.beergravity.com</a>		
Birra Amarcord.....	Pag	53
<a href="http://www.amarcord.it">www.amarcord.it</a>		
Birra Flea.....	Pag	47
<a href="http://www.birraflea.com">www.birraflea.com</a>		
Birrificio Bari.....	Pag	48
<a href="http://www.birrificiobari.it">www.birrificiobari.it</a>		
Birrificio I Due Mastri.....	Pag	46
Tel. +39 0574 176 0708		
BitBurger Braugruppe.....	Pag	7
<a href="http://www.bitburger-international.it">www.bitburger-international.it</a>		
B&S WEB.....	Pag	43
<a href="http://www.birraandsound.it">www.birraandsound.it</a>		
BrewRise.....	Pag	III
<a href="http://www.brewrise.com">www.brewrise.com</a>		
Demetra.....	Pag	57
<a href="http://www.demetrafood.it">www.demetrafood.it</a>		
Forst.....	Pag	IV
<a href="http://www.forst.it">www.forst.it</a>		
F&G Hoppportunity.....	Pag	49
<a href="http://www.fg-srl.eu">www.fg-srl.eu</a>		
Haacht Super 8.....	Pag	6
<a href="http://www.haacht.com">www.haacht.com</a>		
Haller Lowenbrau.....	Pag	63
Tel. +39 06 59876467		
HB München.....	Pag	17
Tel. +49 8992105/0		
IEG Cosmofood.....	Pag	11
<a href="http://www.cosmofood.it">www.cosmofood.it</a>		
IEG Beer&Food Attraction.....	Pag	13
<a href="http://www.beerandfoodattraction.it">www.beerandfoodattraction.it</a>		
Kiem.....	Pag	5
<a href="http://www.birrekiem.com">www.birrekiem.com</a>		
Krombacher.....	Pag	II
<a href="http://www.krombacher.com">www.krombacher.com</a>		
Kühbacher.....	Pag	22
<a href="http://www.kuhbacher.com">www.kuhbacher.com</a>		
Mutinelli Camba.....	Pag	8
Tel. +39 0464 431101		
Nealogic.....	Pag	25
Tel. +39 080 5357292		
QBA BraufactuM.....	Pag	61
<a href="http://www.qualitybeeracademy.it">www.qualitybeeracademy.it</a>		
Svevi.....	Pag	60
Tel. +39 050 804683		
Tebs Draft.....	Pag	10
<a href="http://www.tebsdraft.com">www.tebsdraft.com</a>		
Theresianer.....	Pag	29
<a href="http://www.theresianer.it">www.theresianer.it</a>		
Usterbacher Goldrausch.....	Pag	51
<a href="http://www.ustersbacher.com">www.ustersbacher.com</a>		
Usterbacher Oberschonenfelder.....	Pag	37
<a href="http://www.ustersbacher.com">www.ustersbacher.com</a>		
VDGlass.....	Pag	12
<a href="http://www.vdglass.it">www.vdglass.it</a>		

### PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15,00 intestato a:  
Extramoenia srl  
Viale Mazzini 120 Scala D  
03100 Frosinone - FR

#### Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT  
IT 33 H 02008 74630 000500023822  
Indicare la causale:  
Abbonamento Birra&Sound.  
Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato, alla mail: [redazione@birraandsound.it](mailto:redazione@birraandsound.it) o per posta a: Extramoenia srl  
Viale Mazzini 120 Scala D  
03100 Frosinone - FR



#### LOCALE

nome del locale

via

cap

città provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

#### RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città provincia

partita iva

BREWING

# BISCAYNE BAY

INDEPENDENT BREWERY  
IN THE HEART OF MIAMI.



**BREWRISE**<sup>®</sup>  
matter of style

#brewriserl  
#biscaynebaybrewing

@brewriserl  
@biscaynebaybrewing

brewrise.com  
biscaynebaybrewing.com





*Edition*  
**2021**



## *Birra di Natale*

Dal colore marcatamente ambrato, gradevolmente luppolata e dall'inimitabile aroma di malto, questa birra speciale è l'accompagnamento ideale per le festività natalizie. Quest'anno l'elegante decoro della pregiata bottiglia di vetro in edizione limitata, rappresenta la Sacra Famiglia e la nascita del Gesù Bambino.

*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 online su [www.forst.it](http://www.forst.it).