

B&S

BIRRA & SOUND

Costo a copia € 3,00 - Anno 25 n° 6/2024 BIMESTRALE - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - DL. 35/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/200

n° 6/2024-periodico bimestrale



www.birraandsound.it



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



Lasciamo al luppolo il suo vero carattere naturale.

Cosa rende Zipfer così speciale?

Non è solo la bottiglia diversa dal solito: da sempre Zipfer utilizza luppolo naturale per le sue pregiate specialità. Questo processo di birrificazione ne esalta il sapore ad ogni sorso. In ogni bicchiere „ein Glas heller Freude“ si trova lo straordinario carattere del luppolo naturale proveniente dalla regione del Mühlviertel.

Concediti il gusto tipico della tradizione birraria austriaca.

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

Tel: +43 664 83 80 884

E-Mail: luca.cotardo@brauunion.com
brauunion.at/export/



B&S

25 ANNI ORA

U

na domanda un po' imbarazzante per tutti, per una donna in particolare, è "quanti anni hai?". E qui viene il bello, se ci si attiene al millesimo già dal 1° gennaio tutti abbiamo un anno di più, ma se una persona è nata il 30 dicembre in realtà ha soltanto 2 giorni in più. Ecco perché molti sottolineano il mese di nascita, essere più vecchi non piace! Mi direte, cos'è questo panegirico sull'età? Semplice, con questa rivista, la n. 6 del 2024, compiamo 25 anni *tondi tondi*. Perché non l'abbiamo "sparato" a caratteri cubitali in copertina? Perché abbiamo scelto di fare come in famiglia, se il compleanno batte infra-

settimanale, in un giorno di lavoro, festeggiamo la domenica per stare tutti insieme. Noi di Birra&Sound abbiamo scelto di **festeggiare con amici e partner in fiera a Rimini** in occasione di Beer&Food Attraction e... coincidenza, sarà la nostra 25ma presenza ininterrotta a Rimini Fiera.

25 anni **COMPIUTI**,
resta solo da
da festeggiarli
INSIEME

SOMMARIO



12 FIERE

- **Beer&Food Attraction**, il mondo della birra e dell'eating out si danno appuntamento alla **Fiera di Rimini**

14 BACK

- **Aliprandi Beer Day**

16 ANNIVERSARY

- Cippone & Di Bitetto: 25 Anni di Eccellenza nel Food & Beverage per Puglia e Basilicata

18 FESTE

- **Cannstatter Volksfest** con **Dinkelacker**
- Festa all'**Hofbräuhaus Traunstein**
- Ospiti di **Eichbaum** per l'**Oktoberfest Mannheim**



28 EVENTI

- **Gol di Partesa** all'Olimpico di Roma

30 MERCATO

- **Horeca Trading** agenzia di **Brouwerij Roman**

32 LOCALI

- A Monteforte d'Alpone, provincia di Verona, al **Bräustüberl München**
- **Il Tempio della Birra** con **HB München** a Teramo
- **Alex Stout** a Lamezia Terme con **GDA Distribuzione** e la **Hofbräuhaus Traunstein**



38 IN VETRINA

- **Alla Starnberger Brauhaus** con **Krombacher Brauerei**
- **ANIMA: il nuovo brand di bicchieri** che ridefinisce l'esperienza di degustazione per il settore birrario, firmato **Cerve Group**.

44 NATALE ALLE PORTE

- **Theresianer Natale 2024**
- Consigli per **un Natale delizioso con le birre San Geminiano**
- **Idee regalo di No.3 Gin**
- **Birra di Natale FORST** e la **Foresta Natalizia**



52 DISTILLATI

- **Italowhisky mania**

58 BIRRE ARTIGIANALI

- **Spigolature: EurHop - Decima Edizione**
- **Dentro la cotta**
- **Indomiti Fest**: la festa del 20° compleanno dell'Orso Verde

66 ATTREZZATURE

- **Kaspar Schulz**

68 DEGUSTAZIONI

- **Serata degustazione Timmermans al Tap di Milano**

70 BIRREAT

- **Birre Kiem** da **Max Trattoria Enoteca** a Cirò Marina

74 DALLA CUCINA

- **Frutti dimenticati**
- **Lavoceonline.it**: la voce dei protagonisti horeca
- **Oh oh oh ... con Svevi!**

Beer(s) different with B&S!

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

Mr. Beer!

È A TUA DISPOSIZIONE!!

Richiedi tutte le info a redazione@birraandsound.it



Per la prima volta in Italia!

KING MULE
STRONG WINTER ALE

la trovi SOLO nei locali
King Mule Pub Authorized.

GLOBO
Beverage

REFERENTE PER L'ITALIA: ALESSIO RASERA
+39 340 8975748

INFO@GLOBOSBEVERAGE.COM

BROUWERIJ CORNELISSEN.BE

BIRRA IN TAVOLA - L'ARTE DEGLI ABBINAMENTI

La birra in tavola, ovvero "dimmi cosa mangi e ti dirò che birra bere". La guida "Birra in Tavola – L'arte degli abbinamenti", lanciata in occasione della manifestazione **C'è più gusto**, tenutasi a Bologna il 12 e 13 ottobre, ideata e scritta in collaborazione con **Quality Beer Academy** da **Eleonora Cozzella**, direttrice de *Il Gusto*, e **Stefano Pesce**, è un viaggio attraverso 60 ricette della tradizione italiana reinterpretate da grandi chef e abbinata a 60 birre diverse della selezione QBA con spiegazioni, approfondimenti e alcuni trucchi per l'utilizzo nelle cucine di tutti i giorni.

Il progetto, nelle parole della direttrice de *Il Gusto* Eleonora Cozzella: "C'era proprio bisogno di un altro libro sulla birra, tra i tanti che ne raccontano la storia e ne spiegano tecniche di produzione e degustazione? Non abbiamo dubbi: sì. Anche perché questo non è un libro. Ne ha la forma, in effetti, ma è un vero e proprio manifesto di orgoglio. Infatti, non vuole parlare (solo) agli esperti, ma a tutti coloro che amano la birra istintivamente e desiderano avvicinarsi alla sua cultura, celebrandone la vocazione più connaturata: la convivialità a tavola in abbinamento alle delizie della cucina, sia essa casalinga o dello chef. Birra in Tavola è un volume guida, che accompagnerà i lettori alla scoperta degli abbinamenti inediti: i piatti più gustosi e iconici delle cucine della Penisola, la cui biodiversità fa il pari proprio con il caleidoscopio di possibilità che può conferire la birra, sono sposati con i calici selezionati dai beer expert di QBA".
scaricabile gratuitamente da: https://www.repubblica.it/il-gusto/dossier/festival-gusto-2024-bologna/2024/10/13/news/libro-gratuito_ricette_abbinamenti_birra-423552464/



NEWS

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO E WHISKEY TEMPLETON IN ESCLUSIVA

La nota azienda padovana, famosa per la **Grappa OF Amarone Barrique**, ha siglato l'accordo con **Infinium Spirits** per la distribuzione esclusiva in Italia del marchio **Templeton Whiskey**. Nel ricco portfolio dell'azienda, già ampliato con l'offerta dei Vermouth, Gin e Amaro del **brand Ballor**, entra una selezione di Whiskey eccellenti, perfettamente in linea con l'esclusività dell'alta distilleria Bonollo 1908. *Siamo orgogliosi di rappresentare in Italia un marchio così importante nel panorama internazionale del Rye e del Bourbon whiskey - afferma Elvio Bonollo, portavoce della quarta generazione alla guida dell'azienda. La missione della nostra azienda è produrre e distribuire distillati di alta qualità. Whiskey Templeton è perfetto per espandere il nostro portafoglio e affermare la nostra presenza nel mercato On Premise italiano.*

Siamo lieti di avviare questa nuova partnership con le Distillerie Bonollo Umberto Spa per il mercato italiano - dichiara Victor Kujawski, International Commercial Manager della Infinium Spirits - un'azienda che vanta una lunga tradizione nel settore degli alcolici con prodotti di eccellente qualità, consapevoli che Templeton si adatterà perfettamente al loro portafoglio. A rendere ancora più significativa la partnership è che Templeton sarà il primo marchio importato dall'azienda veneta. Crediamo che insieme alla forte squadra di Bonollo 1908 potremo ottenere grande successo in Italia, per un mercato molto importante per noi.

Sul mercato italiano, grazie a questa partnership, saranno presenti cinque whiskey unici che celebrano tradizione, innovazione e qualità artigianale: **Templeton Rye Whiskey 10 anni riserva, Templeton Rye Whiskey 6 anni, Templeton Rye Whiskey 4 anni, Templeton Midnight Whiskey, Templeton Fortitude Bourbon.**



ABSOLUT E IL WARHOL RITROVATO.

La celebre vodka festeggia con una *limited edition* la scoperta di una **seconda versione** del dipinto **Absolut Warhol**: la tela ritrovata è **esposta** al pubblico dal 17 ottobre **allo Spritmuseum di Stoccolma**.

Da tempo si rumoreggiava sull'esistenza di una seconda versione in blu di Absolut Warhol, oggi una realtà celebrata da **ABSOLUT Vodka**, in collaborazione con la **Andy Warhol Foundation for Visual Arts**, serigrafando la sua iconica bottiglia con le energiche pennellate dell'artista e un pattern di sfumature impresiosite dalla firma originale e da un ritratto del vate della pop art. Ogni tonalità di blu è stata fedelmente riportata sulla bottiglia conferendo tridimensionalità all'opera grazie anche al naturale colore cristallino del distillato e all'effetto *lente di ingrandimento* del vetro. Un autentico pezzo da collezione che diventa ingrediente base per l'**ABSOLUT Warhol's Milk Punch**, il cocktail ideato per celebrare la tela in blu e ispirato alla notoria passione di Warhol per i cornflakes. Un mix di ABSOLUT Vodka,



burro di cacao, liquore alla banana, succo di limone piccante e latte infuso con cornflakes per un'esperienza di gusto deliziosamente unica. Ecco la ricetta: *2 parti di Absolut Vodka infusa con burro di cacao, 1 parte di Liquore di Banana, 1 parte di Sciroppo di zucchero, 1 parte di Succo di limone, 1.5 parti di Latte infuso con cornflakes.*

Schlossbrauerei Maxrain

MAXLRAINER:
LA BIRRERIA
DELL'ANNO
IN GERMANIA 2024

Max
Helles

MAXLRAINER
Edle Biere

Birra artigianale dal 1636

Assaggia la birra della birreria più premiata in Germania nel 2024, insignita del Premio d'Onore Federale in Oro.

www.maxrain.de



Anthony Martin's
CRAFT BEER SELECTION



L'abuso di alcol nuoce alla salute.

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

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

FUNDADOR, 150 YEARS FINE BRANDY

La storia di Fundador brandy inizia nel 1874, quando **Pedro Domecq Loustau** crea il primo **Spanish Brandy di Jerez**, in Andalusia. La stessa scelta del nome, tradotto Fondatore, ci parla dello spirito pionieristico di questa distilleria, che da sola codificò gli standard produttivi per questo distillato. La leggenda vuole che la nascita del brandy sia dovuta al caso; sembra infatti che alcune acquaviti di vino, conservate da decenni in botti di rovere americano che precedentemente avevano contenuto i vini fortificati della zona, gli Sherry, fossero state dimenticate in cantina dopo che il cliente aveva annullato l'ordine... a distanza di anni furono trovate, aperte ed assaggiati i liquidi contenuti.

Dentro c'era un prodotto eccezionale frutto dell'invecchiamento, con caratteristiche proprie, morbido, complesso negli aromi e ricco di sfumature, grazie al riposo silenzioso in quelle botti, conosciute in tutto il mondo come "Sherry Casks". Questo prodotto fu chiamato Fundador, era il 1874. Oggi il Gruppo produce alcuni dei marchi di Brandy più famosi al mondo e



distilla il vino di uve Palomino e Airén nell'impianto di Tomelloso, nella Mancia. L'invecchiamento avviene invece ancora nelle cantine di Jerez de La Frontera, le più estese di Spagna, seguendo la Denominacion de Origen Brandy de Jerez.

Il 2024 è l'anno che celebra il **150° anniversario della nascita del primo brandy spagnolo**, oltre che la creazione di una nuova categoria, quella del Brandy de Jerez.

DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

Birra « speciale » belga
8,5% vol. alc.

**CHARLES
QUINT**

www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

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

Che la festa inizi...

**SOLO PER
HORECA**



MÜNCHEN

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

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

N'ice CHOUFFE®



*Birra scura invernale,
non filtrata, rifermentata
in fusto e in bottiglia*



Disponibile in fusti 20l
e bottiglie 33 cl e 75 cl

Segui lo gnomo!



@chouffe_italy
www.chouffe.com/it

BRASSERIE D'ACHOUFFE

Distribuita in Italia da Birrificcio del Ducato SRL
Tel: +39 0524 90137 - info@birrificciodelducat.it - www.birrificciodelducat.it

SCHLOSSWIRT FORST È RISTORANTE DELL'ANNO

In occasione di Hotel 2024 - Fiera Bolzano, la **Falstaff Restaurant Guide** ha presentato la nuova edizione della Guida Internazionale dei Ristoranti altoatesini, che comprende un gran numero di strutture di alto livello. Il ristorante **Schlosswirt FORST**, in via Venosta 4 a Lagundo, che appartiene a **Birra FORST**, ha ricevuto il prestigioso riconoscimento ed è stato nominato **Ristorante dell'anno**.

Questo riconoscimento premia gli anni di impegno, la qualità costantemente elevata in armonia con la natura e la collaborazione di successo tra **Birra FORST** e il capo Chef **Luis Haller**. Anche **Nicola Spimpolo**, maître e sommelier dello Schlosswirt FORST, è stato premiato **Sommelier dell'anno** il giorno prima da **Venezie a Tavola**.

Il riconoscimento della Guida Falstaff è importante anche per l'intera regione, perché ne sottolinea la ricchezza culinaria. Lo Schlosswirt FORST ha sempre celebrato gli ingredienti locali: dalla pasta con grano arrostito della Val Venosta alle deliziose creazioni realizzate con i prodotti dei contadini locali, fino alle patate cremose della permacultura di Lagundo e alle bacche di sambuco del giardino dello stesso Schlosswirt FORST. La presenza di ingredienti unici, insieme a creazioni deliziose, ha attirato l'attenzione e gli elogi della giuria.

L'edificio storico dello Schlosswirt FORST ospita anche il ristorante **Luisl Stube**, con una stella MICHELIN. Una piccola sala autentica con quattro tavoli esclusivi, un luogo dove tradizione e innovazione si fondono e dove le papille gustative vengono coccolate.

All'interno delle antiche mura, gli ospiti possono cenare in due accoglienti salette e in un romantico giardino. Un ambiente unico, rivestito in legno, circondato da antiche stufe in maiolica dipinte a mano e da vecchi gioielli che testimoniano il passato.



NEWS



NON-ALCOHOLIC
HEFEWEIZEN

GOLD AWARD 2024



SOUTH
GERMAN-STYLE
HEFEWEIZEN
BERNSTEIN-
FARBEN

SILVER AWARD 2024

Bayerns frische Weisse.



Beer&Food Attraction, il mondo della birra e dell'eating out si danno appuntamento alla Fiera di Rimini

Dalle **eccellenze birrarie** italiane e internazionali (craft e mainstream) alla più completa offerta del **mondo beverage** come acque minerali e succhi di frutta, passando dai soft drink agli spirits, senza dimenticare la grande crescita dello spazio **Mixology** con l'introduzione di nuove categorie come gli **sparkling wine** e le proposte **Food** con i prodotti **ready-to-eat** per il canale **casual dining**. Tutto questo è **Beer&Food Attraction – The Eating Out Experience Show**, la manifestazione firmata Italian Exhibition Group (IEG) che si terrà alla **Fiera di Rimini dal 16 al 18 febbraio 2025**.

Giunta alla sua 10^a edizione, Beer&Food Attraction si conferma il punto di riferimento dell'eating-out, dominando la scena nazionale della **Beverage & Bar Industry**: un appuntamento imperdibile in cui grazie alla collaborazione tra **ICE Agenzia e il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale**, oltre al network dei regional advisor di Italian Exhibition Group, è già stata confermata la presenza di oltre **130 buyer** da **40 Paesi**.

Diverse le novità previste per l'edizione 2025: Beer&Food Attraction diventerà infatti il palcoscenico dell'universo **SuperHoreca**, grazie al potenziamento dell'offerta che ruota attorno al rito dell'aperitivo. Così l'arte della miscelazione troverà la sua massima espressione nel **Mixology Village**, che valorizzerà le aziende produttrici di distillati e le piccole attrezzature per



bartending, inglobando inoltre la **terza edizione di Mixology Circus**, evento di riferimento per il mondo spirits. Altra novità di punta sarà la **Sparkling&Mix**, l'area espositiva in cui emergeranno gli **sparkling wine** per il mondo cocktail.

La fiera accoglierà anche la 3^a edizione della **Italian Craft Beer Conference** organizzata da Unionbirrai in collaborazione con IEG: un importante momento di approfondimento sulle tecniche di produzione birraria, nuove tecnologie, materie prime, strumentazioni e analisi delle tendenze del mercato della birra artigianale, mettendo a confronto tutti gli attori della filiera.

Torneranno inoltre le grandi competizioni come **il Premio Birra dell'Anno**, il concorso brassicolo più longevo e atteso in Italia che premia le **migliori birre artigianali** e incorona **il miglior birrifico artigianale italiano** dell'anno.

Come di consueto, Beer&Food Attraction si svolgerà in contemporanea con la 7^a edizione di **BBTech Expo - The Beer & Beverage Technologies Show**, la manifestazione dedicata alle tecnologie, alle attrezzature e agli accessori per la produzione e il confezionamento di birre e bevande. Cuore pulsante di entrambe le kermesse sarà la **BEER&TECH Arena**, dove cultura birraria e innovazione tecnologica si fondono in una serie di incontri e sessioni di formazione realizzati in collaborazione con università, consorzi e associazioni del settore.



THE
**EATING
OUT**
EXPERIENCE
SHOW



beerandfoodattraction.it

ORGANIZZATO DA



CO-LOCATED CON



IN COLLABORAZIONE CON



madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI



Aliprandi Beer Day

Si è rinnovato l'appuntamento con il **Beer Day di Aliprandi Beverage Company**, affermata azienda di importazione birre e distribuzione bevande nel bresciano, che ha organizzato una terza edizione veramente degna di essere definita fiera, ricca di prodotti e di eventi nell'evento. Ma andiamo con ordine, il giorno del Beer Day è stato il 16 settembre scorso, le porte si sono aperte ad appassionati birrofilo e addetti ai lavori del mondo ho.re.ca. alle 14 pomeridiane, ad accogliere tutti gli ospiti il team Aliprandi al completo ma anche i mastri birrai dei birrifici partner. E di birre da conoscere, di cui parlare, anche da scoprire, ce ne erano a profusione, ben 26 i Brand da tutto il mondo, quasi un centinaio le birre, in fusto e bottiglia, da degustare.

In grande "spolvero" la selezione di birre di alta qualità proposte da **BQS - Beermania Quality Selection**, il progetto di Aliprandi Beverage Company che mira a diffondere e promuovere la cultura e la passione per la birra. Conosciamo la filosofia e la mission di BQS, offrire birre provenienti da nazioni di lunga tradizione birraia che sappiano esprimere la cultura e la storia del loro territorio, capaci di tramandare



di generazione in generazione ricette di famiglia, fieri di brassare con la stessa passione di un tempo. E BQS, con i suoi uomini, si impegna quotidianamente a far conoscere ai clienti, pub, bar, ristoranti e rivenditori, la cultura che c'è dietro ogni birra e il modo migliore per valorizzarla con un servizio corretto.

Il programma del Beer Day è stato intenso, alle 15.00 l'edizione speciale di *Pub&Friends Awards*, la manifestazione che celebra i social media nel mondo dell'ospitalità, nata su iniziativa di *Silvano Rusmini* e del suo *Dammiunabirra.it* che vuole premiare i pub e

locali birrari che hanno saputo utilizzare la comunicazione digitale per coinvolgere i loro clienti con successo. Trenta i locali del territorio premiati da Silvano Rusmini.



Il tuo partner globale per il mercato italiano





Vinservice Micro Matic Srl

via G. Falcone 26/34 | 24050 Zanica (BG) - IT
Tel. +39 035 672361 | vinservice@micro-matic.com
www.vinservice.it



E poi una **Masterclass** con i fiocchi, una verticale di **Straffe Hendrik Wild** di 3 annate, 2023, 2017 e 2014, guidata dal **beer specialist Antonio Canale** con il coinvolgimento di **Roland Dutoit**, direttore vendite per Italia, Spagna e Portogallo di Brouwerij De Halve Maan. Gli appassionati di birra conoscono la fabbrica di birra artigianale De Halve Maan, appartenente alla Belgian Family Brewers, cioè indipendente, familiare, attiva da più di 50 anni. La "Wild" è una variante della Straffe Hendrik Tripel che subisce una rifermentazione in bottiglia con un lievito selvatico (*wild*) che le conferisce una particolare evoluzione del gusto nel corso degli anni. Viene imbottigliata una volta all'anno: un vero viaggio sensoriale!

Il beer specialist di Aliprandi Beverage Company, **Antonio Canale**, non si è risparmiato e, dedicandosi all'area delle birre in bottiglia, ha condotto per i clienti una degustazione di birre lambic e sour: un trionfo di birre a fermentazione spontanea, alla

frutta, invecchiate in botti e prodotte con metodo classico.

Poteva mancare la musica? Non sia mai detto: dalle 18 brindisi collettivo al ritmo della live music di Slick Steve and The Gangsters. E siccome bere a stomaco vuoto non sempre è gradito, un ottimo street food ha accompagnato le tante bevute.

La comunicazione di Aliprandi Beverage Company l'aveva annunciato a luglio che sarebbe stata un'edizione imperdibile, e noi, che non ce la siamo fatta sfuggire, possiamo solo confermarlo.



BACK



Cippone & Di Bitetto

FOOD & BEVERAGE EXPERIENCE

25 Anni di Eccellenza nel Food & Beverage per Puglia e Basilicata

Il 2024 rappresenta un traguardo significativo per un'azienda di spicco nel settore food & beverage, che celebra 25 anni di attività, affermandosi come punto di riferimento nel settore HoReCa per la Puglia e la Basilicata. Un quarto di secolo segnato da impegno, dedizione e una visione strategica che hanno portato alla crescita costante dell'impresa.

Fondata grazie all'intraprendenza di due storiche famiglie lega-

te al mondo della ristorazione, l'azienda è guidata da *Pasquale Cippone* e *Mauro Di Bitetto*. I due imprenditori, eredi di una solida tradizione imprenditoriale, hanno saputo combinare sapientemente l'esperienza del passato con un approccio innovativo, orientato al futuro. Il loro lavoro sinergico ha permesso all'azienda di affrontare le sfide di un settore in costante evoluzione, preservando al contempo la propria identità e i valori di qualità e affidabilità che la contraddistinguono.





INNOVAZIONE E TRADIZIONE: UN BINOMIO VINCENTE

L'azienda ha saputo trovare il perfetto equilibrio tra il rispetto per la tradizione gastronomica locale e la costante attenzione all'innovazione. Da un lato, si ispira ai valori autentici della cucina regionale, dall'altro investe in tecnologie avanzate per ottimizzare la rete distributiva e garantire un servizio rapido ed efficiente. Questo approccio ha consentito all'azienda di espandere il proprio portafoglio prodotti e rispondere alle crescenti richieste di un mercato sempre più dinamico e sofisticato.

FORMAZIONE CONTINUA: IL MOTORE DELLA CRESCITA

Elemento centrale del successo dell'azienda è l'impegno nella formazione continua, attuata attraverso la collaborazione con **Ad Horeca**. Investire nella crescita professionale del proprio team è stato fondamentale per offrire un servizio sempre all'altezza delle aspettative del mercato e garantire un supporto qualificato ai propri clienti.

Questi 25 anni rappresentano molto più di un semplice traguardo: sono la testimonianza di una visione lungimirante, di una storia familiare e di un impegno costante verso l'eccellenza. Con lo sguardo rivolto al futuro, l'azienda continua a rinnovarsi, mantenendo saldi i propri valori e guardando con fiducia alle nuove sfide del settore. *“Siamo certi di poter continuare a essere protagonisti nel food & beverage, grazie alla forza delle nostre radici e alla capacità di innovare”*, afferma il **CEO Michele Stragapede**.





Cannstatter Volksfest con DINKELACKER

di Luca Gennaro

Giunto a Stoccarda nel primo pomeriggio del 5 ottobre, invitato grazie a **Bononia Marketing Service**, che ne è agente per l'Italia, dalla Birreria Dinkelacker-Schwaben Bräu, per la prima volta ho partecipato alla Cannstatter Volksfest, ho visitato Stoccarda ed ho conosciuto direttamente il Birrificcio Dinkelacker in una visita guidata sapientemente da **Christian Liess**, procuratore e responsabile export e canale GDO della birreria Dinkelacker-Schwaben Bräu.

Tutti sappiamo che le feste della birra in Germania pullulano in ogni regione, per non dire città, ma la Cannstatter Volksfest di Stoccarda è la seconda festa popolare più importante del Paese, sia per numero di visitatori che per consumo di birra. In questa 177ª edizione sono stati più di 4 milioni i visitatori che hanno affollato gli 8 tendoni nei quali si può bere solo se seduti... e le birre servite durante le due settimane della festa, per un totale di tre weekend, sono esclusivamente quelle prodotte dai birrifici di Stoccarda. Ben 3 i capannoni predisposti da Dinkelacker-Schwaben Bräu, il Dinkelacker Klaus & Klaus, Wilhelmer's SchwabenWelt e Wulle Göcklesmaier.



Noi, appena giunti in città, ci siamo immediatamente recati alla festa e siamo stati travolti da un'atmosfera gioiosa e ordinata, molto tradizionale, con meno presenze straniere e più rispettosa della propria identità territoriale. Una festa tutta da scoprire! A partire dal sapere che è nata prima della nota "cugina" monacense, correva infatti l'anno 1818 quando si svolse la prima edizione nei prati fuori città (Wasen di Cannstatt), voluta dal re Guglielmo I per tirar su il morale della popolazione, colpita da un lungo periodo di fame.

Come in ogni festa della birra tedesca, l'inaugurazione è segna-ta dall'apertura della botte, noi abbiamo partecipato al secondo weekend quando già balli, concerti, attori, vestiti folkloristici facevano da cornice alla "regina" Birra. Ci ha molto colpito la "Colonna della Frutta", Fruchtstaeule, alta quanto un palazzo di 8



piani, simbolo delle origini contadine della festa, e siamo rimasti impressionati dal Luna Park, molto bello, con la ruota panoramica mobile più grande del mondo.

E poi l'ingresso al **Dinkelacker Klauss & Klauss**, uno dei più grandi della Cannstatter Volksfest, con quasi 5.000 posti a sedere, un piccolo privé, tre ristoranti ed un corner Pils, veramente uno dei tendoni più curati che mi sia capitato di vedere. Qui la cena è stata eccezionale, con tante specialità regionali, spumeggianti boccali di birra, ovviamente **Dinkelacker Volksfest**, prodotta per la festa, una birra fresca, dal gusto speciale e corposo con una piacevole nota di malto, rotonda e molto armoniosa, e l'accompagnamento di musica folkloristica.

La mattina della domenica è stata l'occasione per un piccolo giro in città, Stoccarda merita molto più di un giretto, ma almeno ho visto la Piazza del Castello, circondata da edifici famosi e con al centro la Statua della Concordia. In pochi minuti sono arrivato alla Cattedrale e qui ho resistito alla tentazione di andare sulla Königstrasse, la via dello shopping... troppo lunga per non indurre in tentazione.

L'altra grande attrattiva di Stoccarda, conosciuta come capitale dell'auto tedesca, è il **Mercedes-Benz Museum**. E qui ci ha guidato **Andrea Ingegneri amministratore di Bononia Marketing Service**: per un paio di ore abbiamo rivissuto, a partire da alcuni veicoli del tempo dei motori a scoppio, la storia dell'automobile inventata nel 1886 da Carl Benz. Più di 160 tra vetture e veicoli di ogni genere, dagli albori di fine '800 al mondo delle auto da corsa fino alle concept car.



Da appassionati delle quattro ruote abbiamo vissuto una bella esperienza, a cui è seguito il ritorno alla Cannstatter Volksfest, dove ci aspettava a cena, nello **stand Göckelesmaier**, riconoscibile da lontano per lo stemma di un gallo che canta in cima al suo tetto, la specialità del tendone, cioè il mezzo pollo arrosto, ma non mancavano lo stinco di maiale al forno, il maxi-würstel e tante altre squisite pietanze, oltre a traboccanti boccali di birra **Wulle Festbier**, dal sapore morbido e bilanciato, una birra storica tornata sul mercato nel rispetto delle antiche ricette.

La nostra presenza a Stoccarda non poteva concludersi senza una visita al Birrificio ospitante, così al terzo giorno, di buon mattino, ci siamo recati alla Dinkelacker Brauerei dove tutto il nostro gruppo è stato accolto da **Christian Liess** che ci ha guidati nel percorso produttivo fino all'imbottigliamento e infustamento. Il Birrificio è tecnologicamente avanzato ma le birre sono prodotte "come una volta", le migliori materie prime, acqua fresca della zona, luppolo e malto provenienti da agricoltori locali, il know-how dei mastri birrai e il tempo per la maturazione e, *ça va sans dire*, le birre sono prodotte rigorosamente in conformità con la Legge sulla purezza della birra Reinheinsgebot del 1516.

Tre giorni intensi quelli trascorsi a Stoccarda che ci hanno fatto vedere e vivere una festa, una città, un museo, un birrificio. Un consiglio spassionato, andate alla Cannstatter Volksfest 2025 dal 26 settembre al 12 ottobre, prenotate una visita al Birrificio Dinkelacker, non fatevi sfuggire il Mercedes-Benz Museum ed anche il Porsche Museum e datevi il tempo per visitare la città. Ne varrà la pena!



TRADIZIONE

PASSIONE



GENUINITÀ

ESCLUSIVITÀ



L'ESPERIENZA

al servizio della distribuzione Horeca

BONONIA MARKETING SERVICE, Agenzia Generale specializzata nel settore beverage, viene fondata a Bologna, città cui deve il proprio nome, nel lontano 1986.

In quasi 40 anni di attività si è sempre occupata della commercializzazione in Italia di birrerie private della Germania ma non solo. Bononia opera a stretto contatto con i propri clienti, **distributori di bevande specializzati nel mercato Horeca, ai quali affida i propri prodotti in esclusiva di zona.**

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

☎ **ANDREA** 347 5467925 **MATTEO** 349 3767751

🌐 www.bononiamarketing.it

✉ bononia.marketing@live.it



Festa all'Hofbräuhaus Traunstein

di Aida Rossi

Nel lontano 600, quando la Baviera faceva parte del ducato di Wittelsbach, il duca Massimiliano I dette una svolta alla produzione di birra autorizzando l'uso del frumento. In breve le birrerie che brassavano con il frumento si diffusero nelle città, da Monaco e Kelheim, e anche a Traunstein, dove nasceva nel 1612 l'Hofbräuhaus, arroccato sulla scogliera sopra la città e affacciato sul bellissimo Chiemgau.

Ormai da oltre 125 anni Hofbräuhaus Traunstein è un'azienda a conduzione familiare; Maximilian Sailer, l'attuale proprietario erede di una storia di oltre 400 anni, ricca di acquisizioni ed eventi, conferma l'ospitalità tipica della famiglia Sailer con l'invito a importatori, distributori, clienti e stampa, provenienti da tutta Europa, per il **Braunacht 2024**, la festa che, a intervalli di anni, il birrificio organizza nei suoi locali.



L'11 ottobre Birra & Sound è stata ospite, con tutto lo staff della filiale HB-Traunstein Italia, insieme ad alcuni loro clienti e gestori di locali, di questa festa coinvolgente. Ad accogliere tutti gli invitati il proprietario del Birrificio **Maximilian Sailer** con la moglie **Birgit**, accompagnati da **Richard Hundhammer**, Export Manager HBT, dal giovane mastro birraio **Matthias Sailer** e dal team HBT al completo.





L'apertura della botte ha segnato l'inizio della festa, brindisi, buon cibo e musica hanno reso la festa un evento, in particolare quando il proprietario Maximilian ha preso la parola per descrivere la filosofia del Birrificio che, in sintesi, è produrre ottima birra seguendo tutte le regole di un'antica arte tramandata e raffinarla alla perfezione, nel rispetto dell'ambiente, sia nel lavoro che nella vita di tutti i giorni, e qui citiamo una sua frase che ci ha colpito: *quello che dai, ti torna sempre indietro*. I ringraziamenti a tutti gli ospiti per il tempo

trascorso insieme ha chiuso il suo discorso e, sottolineiamo, è stato particolarmente apprezzato che l'abbia fatto con alcuni stralci anche in inglese e in italiano.

Da questa festa riportiamo l'immagine di un Birrificio, e una famiglia, in cui si lavora con entusiasmo, in cui la convivialità va oltre l'allegria del momento ma diventa ricerca di un rapporto con l'altro, un luogo in cui l'ospitalità non è formalità ma sentirsi a casa. È stata una bella esperienza!



OSPITI DI EICHBAUM *per l'Oktoberfest Mannheim*

In Germania, la birra è un cult, e lo dimostrano le numerose feste che le sono dedicate, da quelle più grandi, come l'Oktoberfest a Monaco di Baviera o il Cannstatter Volksfest di Stoccarda, di cui parliamo proprio in questo numero, ad altre più "raccolte", "intime", cittadine o private, cioè organizzate all'interno dei birrifici, o aperte a tutte le birre, non solo tedesche, come il Festival internazionale della birra di Berlino che accoglie birre da più di 80 Paesi e da più di 240 birrifici.

Potremmo citare il Freimarkt di Brema, il Kölner Bierbörse a Colonia, l'Hamburg Beer festival, la Bierwoche di Kulmbach, oppure i tanti nomi che sono dati, da regione a regione, da zona a zona, a festival e feste e quindi Wiesn, Wasen, Freimarkt, Volksfest, Kirmes e Kerwa... cosa hanno in comune? il culto della birra, le bande musicali e i cortei, le giostre e il luna park, il cibo tipico e la voglia di far divertire. In questa apparente similitudine ogni festa si distingue per le peculiarità della città

in cui è organizzata, per il carattere della gente del posto, per i costumi popolari e per i colori dei birrifici, per gli stili della birra prodotti e per la loro qualità. Sembra incredibile ma in Germania vengono prodotte 5.000 birre diverse, e a farne la differenza, a conferire un gusto diverso, è l'arte brassicola che ogni birrificio si tramanda ed esprime.

Questo 2024 ci ha travolto di festa in festa, l'ultima a cui abbiamo partecipato non la conoscevo, ed avevamo perso qualcosa! Grazie all'invito di **Uwe Aichele**, direttore commerciale di **Brauerei Eichbaum**, storico birrificio di Mannheim, abbiamo partecipato al **17° Oktoberfest Mannheim** che non ha smentito la tradizionale accoglienza bavarese.

Siamo arrivati a Mannheim nel tardo pomeriggio e Uwe ci ha accolto nel ristorante di proprietà Eichbaum, il Malzwerk im Platzhaus, dove il menu è composto di pochi piatti particolar-



mente curati, davvero eccellenti, dove la birra è di casa, qui si trovano infatti tutte le birre Eichbaum. Del resto malzwerk significa malteria, giochiamo in casa del birrificio!

E proprio il mattino dopo abbiamo fatto visita al Privatbrauerei Eichbaum che, come abbiamo già avuto modo di raccontare, deriva il suo nome dal fondatore, Jean de Chainé, che aprì una birreria con mescita, oggi lo chiameremmo brew pub, e la chiamò Zum Aichbaum, la traduzione tedesca del suo cognome. Era il 1679, sono trascorsi 335 anni e noi oggi abbiamo visto uno dei birrifici più grandi ed efficienti del Baden-Württemberg, per certo l'azienda più antica di Mannheim ed anche una delle più moderne. Qui la qualità della birra nasce dalla straordinaria combinazione di tradizione e tecnologia. L'equilibrio tra la produzione della birra tradizionale, non dimentichiamo che Eichbaum rispetta la legge della purezza e brassa con cura artigianale utilizzando materie prime del territorio, e la tecnologia all'avanguardia fa sì che Eichbaum produca 16 birre diverse, ognuna di altissima qualità.

A guidarci nel tour del birrificio *una guida inaspettata*, un *monaco benedettino*, **Padre Bruno**, grande conoscitore della storia della città e dell'Eichbaum. Saranno le foto a farvi conoscere le varie zone di lavorazione del birrificio; vogliamo invece evidenziare cosa ci ha sorpreso, il riutilizzo delle bottiglie di vetro, non solo le proprie ma anche di altri birrifici ed aziende, questo ci ha fatto capire che Eichbaum ha a cuore l'ambiente, perché applicare questo processo implica riduzione dei rifiuti, risparmio energetico e minor impatto ambientale. La sostenibilità è uno degli obiettivi di Eichbaum.





Nel tardo pomeriggio, ben riposati, ci siamo diretti all'area eventi, presso la stazione centrale dei vigili del fuoco, a Neckarau, una nuova location scelta due anni fa per la sua vastità, la presenza di infrastrutture necessarie e sufficienti parcheggi, non solo, perfettamente collegata ai trasporti pubblici locali. La volontà dell'amministrazione di Mannheim era quella di creare un evento capace di coinvolgere tutti, grandi e piccini, in una situazione di tranquillità e sicurezza, un oktoberfest "sofisticato", con ottime offerte brassicole, gastronomiche e musicali. Per quanto abbiamo visto l'obiettivo è stato raggiunto, l'affluenza è stata numerosa, questa festa contribuisce all'immagine positiva di Mannheim, una città che splendeva per i suoi palazzi barocchi, distrutti dalla guerra, e che ancora conserva un centro storico a forma di scacchiera e qualche perla monumentale, ma soprattutto è una città vivace, ricca di diversità culturali, con molte aree verdi... una città a portata di uomo. Il suo Oktoberfest ne è una perfetta espressione.

Il Birrificio Eichbaum si integra nello spirito della città, e le sue birre rappresentano al mondo come passato e presente convivano, come un'arte antica come quella di produrre birra possa sposare la meccanizzazione più avanzata, senza mai perdere di vista la mano dell'uomo, l'arte che fa di ogni birra un prodotto diverso. Ed ora fateci dire la birra che ci ha soddisfatto all'Oktoberfest Mannheim: è la Eichbaum Festbier, una *märzen* ambrata, di media gradazione, 5,5% vol., con un sapore di malto leggermente dolce, un amaro rotondo e un finale tipicamente corposo. Facile da bere e molto appagante.

Un grazie al Birrificio Eichbaum che, oltre a ottima birra e gustoso cibo, ci ha fatto vivere una serata piene di musica, balli e allegria.





SEIT



1679

EICHBAUM

Eichbaum Privatbrauerei GmbH & Co Kg
Kafertaler Straße 170 Mannheim 68167
info@eichbaum.de;

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

GOL DI PARTESA all'Olimpico di Roma

Dopo il debutto, anzi, visto che siamo in un tempio del calcio, dopo l'*andata* vincente del 2023 allo stadio Olimpico di Roma, il *ritorno* di Partesa, nota azienda specializzata in servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale ho.re.ca., segna un'altra vittoria. I numeri parlano chiaro, altro che "ho fatto un gol"! circa 2000 persone, tra operatori ho.re.ca. e beerlovers hanno affollato l'area Hospitality della Tribuna Monte Mario, 96 birre alla spina sono state degustate, ben 3 masterclass sono state proposte ad un pubblico sempre più desideroso di informazioni corrette. Noi c'eravamo e possiamo dirlo: è stato un successo!

E non poteva essere diversamente data l'ottima organizzazione e la vasta selezione di referenze del portfolio Partesa che ha saputo guardare alle artigianali e all'attualissima tendenza no/low-alcohol. Lo schieramento di birre era impressionante: oltre ai quattro corner dedicati ad **Heineken, Birra Messina, Ichnusa e Birra Moretti**, in formazione c'erano alcuni dei più noti brand del **Gruppo Heineken**, ne possiamo citare alcuni come **Affligem, Amstel, Foster's, Lagunitas e Schmucker**;



la squadra non finiva certo qui, si andava dalle referenze del birrifico brianzolo **Hibu** e degli umbri **Birra dell'Eremo** e **San Biagio**, alle tedesche di **Paulaner** e **Riegele**, le londinesi di **Beavertown** e le belghe di **Silly**, fino a **Chouffe, Guinness, Harp e Kilkenny**. E infine, e non in panchina, il corner dedicato alle referenze no-alcohol **Heineken 0.0** e **Birra Moretti Zero**.

Che dire, l'imbarazzo della scelta! Imbarazzo risolto dai tanti esperti Partesa, pronti a consigliare i gestori dei locali su tutto quanto è loro necessario per avere suc-

cesso, dalla scelta delle birre più idonee al tipo di locale e di clientela all'approfondimento sulle proprietà organolettiche delle singole birre, dalla modalità di servizio ottimale per offrire una birra perfetta, fino all'abbinamento con il cibo, insomma una consulenza a 360°, un autentico supporto. La formazione, l'anima di un lavoro professionalmente svolto, è stata particolarmente curata a ConTeSto, sia nella speciale area gaming, in cui mettersi alla prova con il servizio perfetto, sia nella sala Hall of Fame, che ha ospitato interessanti e utili





masterclass, curate da **Università della Birra** e da **Ritual Lab Brewery**.

Matteo Telaro, docente di Università della Birra, ha illustrato **"Come guadagnare di più dal mio locale"**, aiutando i partecipanti a capire come ridurre i costi nascosti, far emergere quelli deducibili e aumentare lo scontrino medio, fornendo inoltre tre idee per invogliare il cliente a spendere di più.

Luca Parigi, docente di Università della Birra, nella masterclass **"Le Lager Plus: storia, successi e opportunità"**, ha offerto una panoramica su prodotto, storia e diffusione in Italia, svelandone i motivi del successo, tra profilo organolettico, trend di consumo, immagine, packaging e servizio, e ha dato preziosi consigli storytelling, consumo e abbinamenti.

A chiudere questa intensa giornata, **Giovanni Faenza**, founder di Ritual Lab Brewery, nella masterclass **"Craft Beer: grandi classici e nuove tendenze di un settore in costante movimento"**, ha illustrato il cambiamento negli anni del settore della birra artigianale in Italia, con un particolare focus sulle birre luppolate di nuova generazione, sia dal punto di vista produttivo che dal punto di vista del consumatore.



Citiamo qui uno stralcio di quanto detto da **Giovanni Marco Esposito, Direttore Commerciale di Partesa**: *"Come ha rilevato la ricerca realizzata da Nomisma per Osservatorio Birra e Agronetwork, la birra è un elemento determinante per il fuoricasa italiano: per 8 consumatori su 10 la qualità dell'offerta delle birre è fondamentale per la scelta del locale, e 6 su 10 esprimono preferenze per le produzioni di una regione specifica, da abbinare, magari, a piatti con ingredienti della stessa provenienza. Senza dimenticare il trend crescente delle birre low e no alcol. Per questo, davanti a un mercato vario e in costante evoluzione, mettiamo a disposizione dei professionisti del fuoricasa un'offerta vastissima di referenze di qualità e sempre in linea con le ultime tendenze, formazione specializzata e consulenza personalizzata..."*.

ConTeSto Birra è stato l'assaggio dei servizi resi da Partesa ai suoi clienti.



TEBS DRAFT
"Draft is passion"



[Scarica il nostro catalogo 2024'](#)

[Seguici sui social per news ed eventi](#)



NEW **Rendi unico il tuo locale !!!**
Pomelli personalizzabili in ogni dettaglio



i **Oltre 1400 articoli disponibili in pronta consegna, gestione puntuale delle urgenze, spedizioni in tutta Italia in 24Hr isole comprese...!**

.....Qualcosa in più !!

- **Personalizzazione di Celle a Fusto Freddo**
- **Retroilluminazione Colonne**
- **Incisione Loghi e Scritte**
- **Banchi in acciaio per Eventi**
- **Colonne su Misura**
- **Trattamenti Galvanici**



Tebbs Draft Srl

Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB)

www.tebsdraft.com - info@tebsdraft.com

Tel.0362/918236 Numero Verde 800 301 335

EVENTI

Horeca Trading agenzia di Brouwerij Roman

Ha aperto da pochi mesi, a Tezze sul Brenta, un giovane e fresco Drink & Food dal nome POV, acronimo di Point of View, tecnica usata sui social per esprimere se stessi e condividere la propria vita con tutti gli altri utenti... non a caso il locale POV Drink & Food cita nel suo claim "è tutta una questione di punti di vista". E il POV di punti di vista ne ha tanti, in orari diversi e con proposte diverse: colazioni, aperitivi, pausa pranzo, cena e dopocena, un full time che sta piacendo molto, per la qualità di tutte le offerte, ma anche per l'ambiente estetico, giocato sui toni del grigio chiaro e del celeste polvere e "scaldato", su una parete, da una romantica carta da parati.

La regista del POV è una giovanissima donna, Tatiana, che ha aperto il locale nel suo giorno di riposo per accogliere *Lode Roman*, 14ma generazione della famiglia di birrai belgi proprietari dello storico *Brouwerij Roman*, *Dario Toso*, amministratore di *Birra Ingross*, azienda di importazione-distribuzione tra le più qualificate d'Italia, *Sergio Svava* e *Roberto La Rocca*, soci di *Horeca Trading* di Trieste, agenzia per l'Italia di Kucklbauer Brauerei ed ora, su incarico di Birra Ingross, **agenzia anche della Birreria Roman.**



Birra Ingross collabora con Brouwerij Roman da più di 35 anni ed è molto fiera di questa partnership con il più antico birrificio belga a conduzione familiare, produttore di numerosi marchi quali Roman, Gentse Strop, Sloeber, Ramon, Adriaen Brouwer e la celebre Ename.

Questo incontro al POV conferma che spesso ottimi accordi si raggiungono a tavola, meglio se con una buona birra in mano, e qui c'era solo l'imbarazzo della scelta perché Birra Ingross, ha fornito il POV di 5 birre di Brouwerij Roman: Sloeber Blonde e IPA, Gentse Strop, Romy Pils, Roman Blanche. La Romy spillata da Lode Roman ha siglato l'accordo!

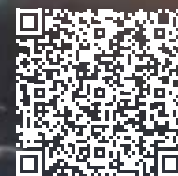


SMASH IT BABY!

NUOVI SMASH BURGER PATTY E BUN !

SALOMON
FoodWorld

Impulses. Success. Emotions.



Qui più informazioni!

Smash Burger 80 g



- Preparazione rapidissima (da scongelato/da congelato)
- Grammatatura piccola più margini
- Il nuovo stile di hamburger: single o double super sottile e croccante



IL COMPLEMENTO PERFETTO

Smash Burger Bun

☎ 800 897635

A Monteforte d'Alpone, provincia di Verona, in via Aroldi 35, una Birreria con Cucina che ha portato la birra, e la cultura della birra, nella terra del vino.

Bräustüberl München

Non tutti possono conoscere Monteforte d'Alpone ma se si dice che è il paese a più alta densità viticola d'Italia e dista poco più di 5 km da Soave, diventa chiaro per tutti che siamo nel territorio del vino. Ebbene, proprio qui Paolo, ricco del titolo di Biersommelier Doemens, e l'amico Denny decidono di aprire un locale birrario in stile bavarese: nasce nel 2016 il **Bräustüberl München**.

Arredo bayerische style, bancone a mattoncini sovrastato dagli scacchi bianco-azzurri della Baviera, mattoni a vista su alcune pareti, tavoli, alcuni a botte per sedute verticali, e sedie sagomate in legno scuro, luci soffuse e tanto bric-à-brac originale, un ambiente accogliente e dotato di un bel giardino per l'estate: non poteva mancare un Biergarten!



Le birre sono le padrone ma saggiamente **Paolo e Denny** iniziano con impianto di proprietà e sei spine di birre tedesche, con qualche ospitata ceca o belga, poi, in un processo di crescita ed evoluzione, le spine crescono, oggi sono 14 ed ospitano tanti stili di ogni ceppo brassicolo, nazionali ed esteri. Alcune "fisse", che il cliente vuole trovare sempre, altre in rotazione di stili per ogni gusto, tutte con un plus, un biersommelier come Paolo, 4° miglior biersommelier d'Italia 2019-2020 e 49° del mondo nello stesso periodo, che fa capire una birra, aiuta il cliente a goderne la bevuta e forse innamorarsene. E non solo birre alla spina ma anche una cinquantina di etichette in bottiglia/lattina, tra cui alcune acide che stanno riscuotendo successo. La cultura della birra al Bräustüberl München è una realtà, per





qualità, conoscenza, servizio, igiene. Tanta birra ma anche cibo, il classico da pub con materie prime ottime ed un recente apporto gastronomico, la pizza, la cui base è fornita da un bravo pizzaiolo locale e la farcitura è data dagli ingredienti della cucina del Bräustüberl München... che offre anche una curata selezione di piatti bavaresi, come wiener schnitzel, bratwurst, stinco di maiale.

Ultima chicca del Bräustüberl München, la musica dal vivo, non più cover come anni addietro, ma serate Contest, in cui si alternano più band con musiche originali, ognuna con 20 minuti a disposizione... un tourbillon di generi disparati. E per chi segue X Factor 2024, diciamo che The Folz, alla finale del Contest del Bräustüberl München 2023, sono arrivati secondi su 65 band.

Birra, cultura, cibo, musica fanno sì che il locale abbia un pubblico composta da giovani ma non adolescenti, maturi ma evergreen, e famiglie: vengono da paesi e città vicine, Verona è a 20 minuti di strada, per trovare la birreria nella terra del vino.

Bräustüberl München

ACCADEMIA DELLA BIRRA

AMBASCIATORI DELLA BIRRA **NEW!**

UNIONE DEGUSTATORI BIRRE

ratebeer

WORLD CUP BEERSOMMELIERS 2019

Doemens

Braustuberl Munchen dal 2016
 Promuove, Valorizza e Diffonde la Cultura delle BIRRE ARTIGIANALI DI QUALITA'
 PREMIATA COME ACCADEMIA DELLA BIRRA E AMBASCIATORI DELLA BIRRA IN ITALIA
 Il Nostro Biersommelier dell'Accademia Doemens di Monaco di Baviera è:
 4° MIGLIOR BIER SOMMELIER D'ITALIA 2019/2020
 49° DEL RANKING MONDIALE

In Contrada de Contro 84 a Teramo, un locale che torna a vivere grazie alla gestione di quattro ragazzi innamorati di questo pub storico.



di Danilo Piperi

Era il 1989 quando fu aperto un locale che ha davvero fatto storia a Teramo e dintorni: 35 anni sono trascorsi dall'inaugurazione e, quando si è profilato il pericolo di una chiusura definitiva, **Paolo, Simone, Luca e Guido**, ne hanno assunto coraggiosamente la gestione.

Perché coraggiosamente? Perché nessuno dei quattro ha esperienza del settore, ognuno ha un suo lavoro, ma Paolo da sempre so-

gnava di avere una birreria, come gli altri tre era cliente del Tempio, così fra loro si sono parlati e hanno deciso. Il Tempio della Birra ha vissuto una nuova inaugurazione il 24 ottobre scorso.

I soci hanno rispettato il nome ma hanno creato un nuovo logo, hanno dato una rinfrescata al locale che gioca sul colore di un giallo crema delicato e ruvida pietra, archi disegnati



da sx Guido, Paolo, Giuseppe Bonomo di AD Beverage, Luca e Simone



e tappezzati, colonne con capitello replicate sul bancone e una parete con riprodotto un frontone, tutto per ricordare la struttura del tempio.

Una serata che negli anni ha caratterizzato il Tempio è stata la musica del giovedì e, ci dice Paolo, *manteniamo questo appuntamento con @sabatinkaraoke che poi prosegue la serata con il Dj Set, abbiamo visto che piace molto!*

Grande supporto per questi neofiti dell'horeca è arrivato da **AD Beverage** nella persona di **Giuseppe Bonomo**, competente di lunga data nel settore, che ha suggerito l'inserimento di birre **HB München**. Sulle 8 vie dell'impianto di Il Tempio della Birra, ben tre offrono **Hofbräu Original**, 5,1% vol., dall'aroma fresco e leggermente amaro, gusto pieno e caratteristico, **HB Münchner Weisse**, 5,1% vol., birra di frumento dal classico sentore di frutta e profumo citrico, aromi che si ritrovano nel gusto insieme a delicata frizzantezza, e **HB Urbock**, 7,2% vol., birra dal color ramato, con aromi di frutta, malto e caramello, gusto pieno, aromatico, con delicata nota finale di luppolo. Una delle spine cambia ogni mese e si accompagna al panino del mese. Si capisce che al tempio ci tengono all'abbinamento birra cibo, e l'offerta food è da pub di qualità: fritti buonissimi, panini con ingredienti ottimi, grande attenzione alle carni. Ci dice Paolo: *usiamo carni fresche di macelleria, ora abbiamo scottona, maialino nero e recentemente anche carne di pecora. Al Tempio non il solito burger ma pulled pork, pecora e, alla griglia, ribs perfettamente grigliate.*

L'offerta e l'ambiente attraggono un pubblico adulto e già questi primi giorni segnano il ritorno al successo del locale che, tra l'altro, gode di un vasto spazio all'aperto... i ragazzi se ne stanno già occupando... neofiti sì ma anche "svegli". Bravi!



In via Mascagni 25, in località Savutano di Lamezia Terme (CZ), un irish public house che ti fa sentire, senza se e senza ma, in un pub di Dublino.

Alex Stout

di Giuditta Nervi

In due parole c'è il sognatore, l'oggetto sognato, il sogno realizzato. Tre personaggi non più in cerca d'autore ma con un'opera compiuta in mano. È vero, è ermetico questo inizio di articolo ma, senza volersi riferire ai 6 personaggi pirandelliani, noi con gran semplicità spieghiamo chi sono i tre. Uno è Alex che, pur con una professione altamente qualificata sognava l'Irlanda, la sua cultura, i suoi pub, la sua iconica birra; l'altro è la stout, la birra scura che è simbolo dell'Isola di smeraldo e nel mondo ha un nome, Guinness; il terzo è ciò che è stato pensato, desiderato, coccolato da Alex ed è diventato la realtà, l'Alex Stout. Nasce nel 2022 e chiunque ci entri non pensa di essere in Calabria ma a





Dublino: tutto, ma proprio tutto è curato nei minimi dettagli. Tanti oggetti sono stati acquistati direttamente da Alex e contribuiscono a personalizzare il locale. Dire che qui la Guinness la fa da padrona è una certezza, ma non mancano altre birre alla spina fornite da **GDA Distribuzione**, tra queste la **Hofbräuhaus Traunstein**. Così oggi Alex Stout, oltre all'attestato di qualità conferitogli nello stabilimento Guinness, **Certified Guinness "Quality Approved"**, vanta anche il titolo di *Ambasciatore unico in Calabria della cultura Birraria Bavarese*, riconosciuto da HBT.



Irlanda si ma anche Calabria nel cuore, e lo si vede nella proposta food: prodotti locali, km0, qualità delle carni, pensate l'hamburger è di scottona di limousine, sapiente mix degli ingredienti, buns e panini di panetteria artigianale e carni della macelleria vicina al locale, insomma, all'Alex Stout si mangia bene! E mai le stesse cose, ogni tanto la cucina "sforna" ghiotte novità. I giusti ingredienti, il giusto accoppiamento fra di loro permettono di sentirne al primo morso il gusto di ognuno: questo è il mangiar bene dell'Alex Stout. E un'altra cosa molto bella, almeno per chi ama gli animali, l'Alex Stout è public house anche per gli amici a 4 zampe. Accoglienza vera per tutti!



da sx Richard Hundhammer di HBT, Silvestro Raso di GDA, Alex, Maximilian Sailer di HBT, Luca Saverino di Entrerpires srl





di Daniela Morazzoni

Un birrificio che affaccia sulle sponde di un lago affascinante per tanti motivi, per il territorio in cui si è formato (siamo nelle splendide Prealpi bavaresi), per i castelli che fanno correre la memoria ai tempi di Ludwig e della cugina Sissi, per le ville nobiliari e le dimore di lusso di molti vip che lo frequentano, certamente l'invito di **Davide Grossi, Country Director di Krombacher Brauerei**, ci ha permesso di conoscere uno spicchio di Baviera incantevole. Dove siamo? A Starnberg, cittadina sul lago omonimo che ha dato il nome anche al birrificio artigianale Starnberger Brauhaus. Krombacher Brauerei, affermato birrificio tedesco a conduzione familiare da generazioni, ha acquisito un birrificio regionale tra i più "autentici" della Baviera, Starnberger Brauhaus, e lo sta promuovendo a livello europeo. L'Italia è sicuramente un mercato interessante per una proposta artigianale al 100% bavarese, per questo sono stati invitati molti **distributori italiani** specializzati in birre, perchè il modo migliore di apprezzare la produzione di un birrificio è farne conoscere habitat e cultura, location e uomini, impianti e birre. Questa visita alla Birra del Lago, come qualcuno chiama Starnberger Brauhaus, ha offerto tutto questo, ci ha interessato ed emozionato, coinvolto e istruito, non meravigliatevi... c'è sempre da imparare, ci ha fatto interagire e confrontare, insomma, non è stata la solita visita ad un birrificio ma qualcosa di più.

Cercheremo di farvene partecipi in questo reportage che ci ha visto ospiti il 5 e 6 settembre scorso.

La prima tappa di un programma veramente ben pensato ed organizzato ci ha stupito con la riunione di tutti gli invitati a **La Villa**, un edificio dall'architettura storica, oggi hotel a cinque stelle, af-



facciato direttamente sul lago, con una vista mozzafiato. Da qui, dopo il brunch con primo assaggio di birra Starnberger, ci siamo imbarcati per un **tour del lago** che è impossibile descrivere, se non dirvi che dovrete valutare Starnberg, il suo lago e la sua birra per una vacanza birraia degna di memoria. Noi, oltre a godere del panorama, abbiamo avuto solo l'imbarazzo della scelta su cosa bere, e confesso che abbiamo anche "osato" bere acqua, ma la fresca Starnberger Hell è andata a ruba!

Cosa non ci aspettavamo al rientro a La Villa è stato un **corso motivazionale**, parola che non mi piace ma che va per la maggiore, gestito da uno che di sviluppo personale e professionale per raggiungere obiettivi propri o aziendali, se ne intende. Parliamo di **Pasquale Gravina**, oggi Leadership & Training Advisor di Gi Group Holding e Tack TMI, la società del Gruppo che si occupa di formazione e sviluppo manageriale. Per molti, che lo hanno "amato" come palla-



volista, protagonista di una carriera da atleta straordinaria, 34 titoli vinti complessivamente, di cui 21 nelle squadre di club e 13 nella Nazionale Italiana, una sorpresa vederlo nella sua veste di persona capace di aiutare gli altri a trovare la motivazione necessaria per perseverare e superare eventuali ostacoli. La sua esperienza, di atleta e di dirigente sportivo, ci ha aperto gli occhi sulla necessità di investire in formazione e sull'opportunità di interagire in un gruppo di lavoro; ha dato a tutti la voglia di confrontarsi, ognuno nel proprio ruolo, per svolgere al massimo la nostra professione.

Carichi di entusiasmo, abbiamo poi vissuto il momento clou di una festa della birra bavarese, l'apertura della botte per mano di **Davide Grossi** , che ha brindato con **Oliver Braun** , amministratore delegato di Krombacher International, **Sven Leindl** , primo mastro birraio e direttore tecnico di Starnberger Brauhaus e **Benedikt Hutter** , secondo mastro birraio di Starnberger Brauhaus, alla salute dei presenti e al futuro sviluppo del Birrificio. E la festa è continuata con una golosa cena in Villa e con l'immane trattenimento musicale.



Il secondo giorno è stato altrettanto intenso, si è aperto con la visita al Birrificio Starnberger che ha sede a Feldafing, pittoresca cittadina del distretto di Starnberg. Il Birrificio è modernissimo, acciaio brillante in ogni area di produzione, massima igiene, un gioiellino. Qui abbiamo ricevuto informazioni sulle materie prime, l'ottima **acqua di Starnberg**, il miglior **luppolo Hallertau** e i **pregiati malti bavaresi**, infine il lievito che, come cita un antico motto, "*il birraio fa il mosto e il lievito fa la birra*", dona gusto e gradazione alla birra. Inutile dire che le birre Starnberger rispettano la **legge bavarese sulla purezza del 1516**. Il Birrificio produce birra in modo sostenibile, a risparmio di risorse e massima efficienza energetica. L'uso della tecnologia più recente, dalla termovalorizzazione all'uso di condensatori di vapore Pan fino ai sistemi fotovoltaici su larga scala, sono una garanzia della difesa dell'ambiente.

E infine le birre, degustate in una **Masterclass Doemens** guidata da **Stefan Grauvogl**, sempre brillante e mai pedante nelle sue spiegazioni. **Hell**, la classica di Starnberger Brauhaus, **Spezial**, birra di cantina naturalmente torbida, **Weisse**, più forte di altre birre di frumento bavaresi, **Seenator**, doppelbock forte e scura come da stile. Siamo ripartiti da Feldafing per andare alla Strandhouse Starnberg, un locale vista lago che ha proposto un ottimo pranzo a buffet con birra Hell e Weisse alla spina.

E con questa ultima tappa si è concluso il nostro viaggio alla scoperta di un Birrificio che in ogni momento dei giorni trascorsi insieme ha trasmesso dedizione alla qualità, gusto "autentico" e artigianalità.





SENZA GLUTINE, SENZA COMPROMESSI.

UN'AUTENTICA LAGER,
MA SENZA GLUTINE!

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

NUOVO LOOK. NUOVE BIRRE. NUOVE EMOZIONI!

Scopri tutta
la linea Classica



dal 1997
Amarcord
AMA LA BIRRA

birraamarcord.it



Tradizione e innovazione tecnologica in un nuovo marchio dedicato alla valorizzazione della birra, firmato Cerve Group.

ANIMA

il nuovo brand di bicchieri che ridefinisce l'esperienza di degustazione per il settore birrario

Nel mondo della birra, la scelta del giusto bicchiere è fondamentale per esaltare l'esperienza sensoriale del consumatore e per trasmettere l'identità di un brand. Oggi, Cerve Group, azienda italiana con oltre 70 anni di esperienza nella lavorazione del vetro, introduce **Anima**, un brand rivoluzionario dedicato alla creazione di bicchieri professionali che combinano design, performance e personalizzazione.

Il Concept di Anima: dove *purity meets performance*
Anima nasce con una missione chiara: offrire ai produttori

di birra un'esperienza di degustazione che vada oltre il semplice bicchiere, con una linea di prodotti capaci di coniugare purezza estetica e performance sensoriale.

La gamma Anima include calici e bicchieri specifici per il settore birrario, pensati per valorizzare le caratteristiche organolettiche delle birre e potenziare la comunicazione del brand dei clienti.

Perché Anima è diversa: Anima si distingue per la sua attenzione ai dettagli, alla qualità dei materiali e del servizio, e alla possibilità di personalizzazione.



La linea birraria di Anima: bicchieri studied for beer

Anima propone una linea birraria completa, che include modelli progettati per rispondere alle esigenze specifiche dei diversi stili di birra. Dai bicchieri più robusti, ideali per le birre lager, ai calici che esaltano gli aromi complessi delle birre artigianali, Anima si impegna a fornire soluzioni che migliorino la degustazione e che, al contempo, riflettano l'identità unica dei suoi Clienti.

Anima Laboratorio: la personalizzazione come segno distintivo

Uno degli elementi che rendono Anima particolarmente adatta al settore birrario è la possibilità di personalizzazione attraverso Anima Laboratorio, l'atelier creativo dove il team di designer collabora direttamente con i clienti per interpretarne richieste e necessità comunicative.

Sviluppiamo bicchieri personalizzati con loghi, pattern o dettagli esclusivi, garantendo così che ogni esperienza di consumo diventi un momento di marketing indiretto per il marchio.

Sostenibilità e Impegno Responsabile

Anima nasce in un contesto aziendale fortemente orientato alla sostenibilità. Da diversi anni, infatti, Cerve redige



un Bilancio di Sostenibilità che evidenzia l'impegno costante verso pratiche produttive responsabili e una gestione trasparente delle risorse. Anima incarna questi valori, utilizzando materiali rispettosi dell'ambiente e tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale, rispondendo così alle esigenze di un mercato sempre più attento e consapevole.

Questo aspetto rappresenta un valore aggiunto per i produttori di birra che desiderano associare il proprio brand a valori ecologici e socialmente responsabili.

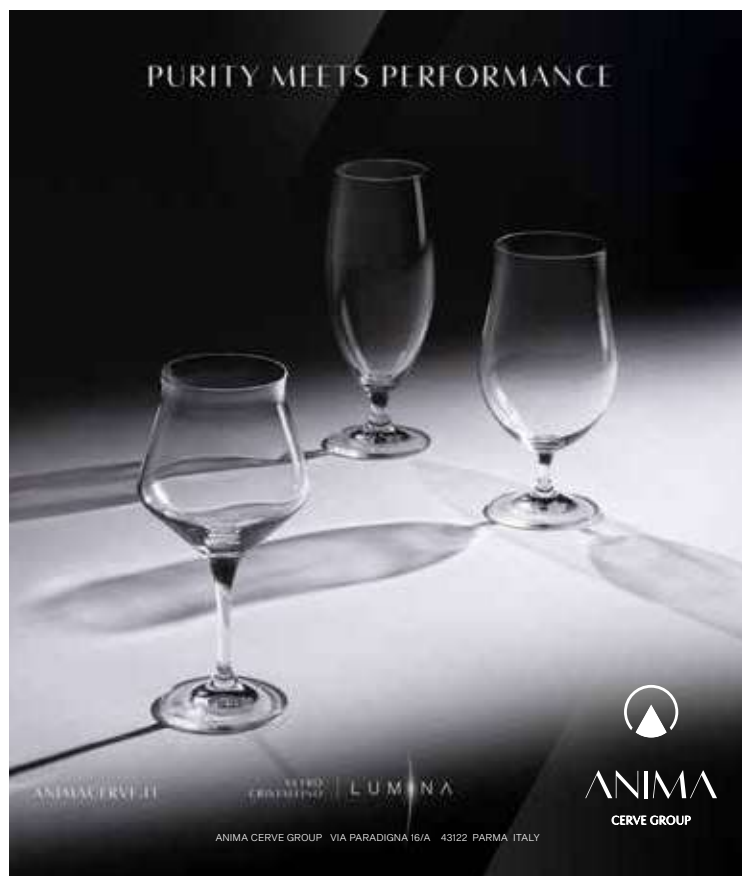
Anima - Un Partner Strategico per il Settore Birrario

Anima non è solo un produttore di bicchieri: è un partner strategico per i produttori di birra che vogliono valorizzare in ogni dettaglio la loro proposta.

I NUMERI DI CERVE GROUP

- capacità produttiva 4 milioni di pezzi giornalieri
- superficie totale più di 100.000 mq
- 80 linee di produzioni
- 15 tecniche di decorazione
- più di 2000 clienti in 80 paesi
- grazie al lavoro di 500 persone

Per maggiori informazioni e per scoprire le possibilità di personalizzazione offerte da Anima, visitate www.animacerve.it o contattate direttamente il team Cerve per una consulenza personalizzata: anima.italy@cerve.it - Ph. +39 0521 2786



Rinnovamento, rinascita e gioia con i prodotti iconici della stagione invernale.

Theresianer Natale 2024

Theresianer e l'inverno: una forte relazione che si conferma anche quest'anno con prodotti iconici della stagione fredda. L'attesissima e ricercata **Winter Beer** ha quest'anno un nuovo "testimonial": il pettirosso. Da sempre simbolo della vita che resiste all'inverno, portatore di rinnovamento, icona di rinascita, il pettirosso porta con sé tutti i

buoni auspici per accompagnarci dall'anno vecchio a quello nuovo con gioia e positività. La ricetta di *Winter Beer* è invariata e dà il carattere originale e unico alla più apprezzata birra stagionale Theresianer: una doppio malto non filtrata ad alta fermentazione e leggermente speziata, con deliziosi profumi di frutta secca e delicate note di tostato.

Da assaporare in abbinamento a formaggi stagionati o con il cioccolato fondente, si manifesta perfetta come birra da meditazione. Per l'inverno 2024 *Winter Beer* è custodita in una confezione preziosa che racconta, attraverso il piccolo pettirosso e i caldi colori che lo caratterizzano, un sentimento di gioia e rinascita pur nella stagione fredda.



Theresianer per la stagione invernale propone anche la rinnovata **Birra delle Feste**, stagionale ed in edizione limitata. Birra rotonda e corposa, ma dal gusto delicato, è equilibrata nel suo profumo fruttato arricchito da sentori di frutti tropicali e agrumi. Ha una schiuma persistente e compatta e presenta un colore dorato carico ed una torbidità naturale tipica delle birre non filtrate. In un pack bianco e azzurro, richiamo a paesaggi innevati e cieli invernali, può essere gustata sia alla spina che nel nuovo formato bottiglia da 0.50 l.



L'offerta natalizia si amplia ulteriormente quest'anno con i **Gift Box**:

- **Novità 2024 Theresianer Gift Box Edizione "Mezzo Litro"** racchiude due esclusive birre della linea 0.50 Mezzo Litro accompagnate da un kit personalizzato da collezione ed è l'idea regalo perfetta per gli amanti della birra.
- **Beer Box 0.50 Mezzo Litro** raggruppa le più caratteristiche birre Theresianer non-filtrate Premium Pils, Wit, IPA e Bock tutte assieme, tutte da assaggiare!
- **Beer Box 0.33** il set contiene un assaggio per ogni tipologia della linea: Premium Lager, Senza Glutine non filtrata, Premium Pils, Wit non filtrata, Vienna, IPA non filtrata, Pale Ale e Strong Ale.
- **Trio Zerocinquanta Natale** l'appassionata Lager *Guglielmo*, schietta e decisa, la sorprendente Bock maltata *Amleto*, dal forte carisma e l'intensa IPA *Cordelia*, equilibrata e sincera in un gift pack natalizio per assaggiare un capolavoro di stile birrario in tre atti.
- **Bierbrand Gift** il prezioso distillato di birra accompagnato da due bicchieri da degustazione dal design elegante ed iconico.
- **Gin Gift Theresianer Gin** è proposto insieme alla coppia di calici balloon personalizzati, ideali per degustare i migliori cocktail.

LE BIRRE SONO TANTE, MA DI BIRRA & SOUND

C'È NE UNA SOLA



**B&S TI ASPETTA A CASA TUA
CON SOLI 15 EURO ALL'ANNO**

per abbonarsi contatta: redazione@birraandsound.it

Consigli per un **NATALE** delizioso con le birre San Geminiano

Il Natale è alle porte e con esso arriva il desiderio di vivere momenti di gioia e convivialità in compagnia delle persone care. Per rendere queste occasioni ancora più speciali, perché non accompagnarle con una selezione di birre uniche, che uniscono tradizione, gusto e artigianalità? Le birre San Geminiano sono la scelta perfetta per dare un tocco di raffinatezza e originalità ai brindisi delle Feste.

Ogni birra dell'ampia gamma San Geminiano è frutto di un'accurata selezione delle migliori materie prime. Le birre hanno una profondità di gusto che le rende perfette per essere apprezzate in ogni momento. È un'esperienza autentica, che riporta indietro nel tempo, a quando la birra era più di una semplice bevanda: era un rito, un piacere da condividere con le persone care.

LE BIRRE PER LE FESTE

Le birre Primator, disponibili tutto l'anno, si preparano per le feste con un'esclusiva veste a tema natalizio.



Primator Premium Lager, uno dei prodotti più amati della gamma, è una birra che incarna perfettamente l'equilibrio tra tradizione e innovazione. Al primo sorso, ti cattura con il suo sapore morbido e avvolgente, in cui la dolcezza del malto si fonde con una sottile nota di amaro. È una birra che invita alla convivialità, ideale per essere gustata durante una cena in famiglia, magari abbinata a un arrosto o a formaggi stagionati. Ma è anche perfetta da sola, in un momento di relax dopo una giornata intensa, quando hai voglia di qualcosa di genuino e appagante.

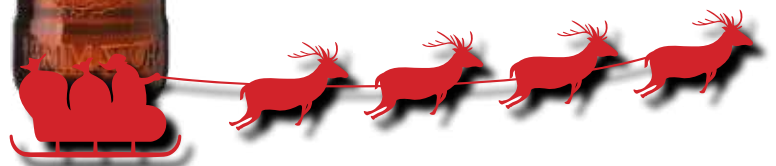


Se invece preferisci una birra da veri intenditori e appassionati di Pils ceca, la **Primator 11 Lezak** è quella che fa per te.

Questa lager ha un sapore fresco e deciso, che ti trasporta immediatamente tra i campi di orzo e luppolo della campagna ceca.

È una birra che si beve con piacere, capace di accompagnare tanto i piatti della tradizione natalizia quanto un aperitivo leggero con gli amici.

Il suo retrogusto amaro e leggermente speziato la rende perfetta per stuzzicare il palato e prepararlo a un pasto ricco e saporito.



Infine c'è **Pyrazer Weihnachtsfestbier**, la birra di Natale per eccellenza. Questa birra natalizia rappresenta un appuntamento irrinunciabile per gli amanti delle specialità festive.

Ogni anno, segna l'inizio del periodo natalizio con il suo caratteristico mix di malto chiaro e tostato, accompagnato da un raffinato aroma di luppolo.

Perfetta da gustare durante i momenti più conviviali delle Feste, si distingue per il suo colore oro brillante e un profilo aromatico che spazia dalle note di caramello al delicato malto tostato.

Il sapore equilibrato e l'aroma amaro del luppolo ne fanno una scelta ideale per rendere speciali i brindisi natalizi.





E proprio pensando ai dolci delle Feste, quest'anno San Geminiano ha creato una vera e propria chicca: il **Panettone con crema alla birra Mastri Birrai**. Un dolce che unisce la tradizione italiana del panettone con l'innovazione di una crema delicata e profumata alla birra. Questo panettone non è solo un dessert, ma un'esperienza culinaria che racchiude in sé la magia del Natale: la dolcezza dell'impasto si sposa perfettamente con le note aromatiche della birra, selezionata appositamente nella gamma San Geminiano, creando un equilibrio di sapori che sorprenderà anche i palati più esigenti. È il regalo perfetto per chi ama sperimentare e scoprire nuovi sapori, o semplicemente per chi vuole rendere ancora più speciale il proprio pranzo o cena natalizia.

IL GUSTO DELLE FESTE CON SAN GEMINIANO

Il Natale è il momento ideale per fermarsi e godere delle piccole grandi gioie della vita. Le birre San Geminiano sono pensate proprio per accompagnare questi momenti, per rendere ogni brindisi un'occasione di festa e ogni sorso un'esperienza unica. Che tu scelga la freschezza di una lager o l'intensità di una birra corposa, una cosa è certa: con le birre San Geminiano il tuo Natale avrà un gusto inconfondibile.

NATALE ALLE PORTE

Julia gas

MATERIALI E IMPIANTI PER SALDATURA
- GAS INDUSTRIALI - GAS ALIMENTARI
- GAS PURI - GAS MEDICINALI

CO2 Alimentare

Azoto Alimentare



Collaudi e Vendita
Bombole

Servizio in tutta
Italia

Per maggiori informazioni contattaci:
direzione@juliagroup.eu
+ 39 335 6603521

Insignito dell'onorificenza della Royal Warrant e impreziosito da una speciale box artistica, No.3 London Dry Gin è il regalo di classe che farà risplendere le festività.

Idee regalo di No.3 Gin

Da grandi occasioni derivano grandi festeggiamenti: è così, soprattutto, quando si parla delle festività natalizie e di Capodanno che, tra cenoni in famiglia e party con gli amici, offrono diversi spunti per brindare in compagnia. Ad accompagnare questi momenti con un tocco di classe, un'idea regalo (e regale) è l'elegante No.3 London Dry Gin: miglior gin del mondo per diversi anni e creato in 730 giorni di studio che ha coinvolto i migliori barman e mastri distillatori, tra cui il Dott. David Clutton, l'unico al mondo con un dottorato di ricerca in Gin.

Creato dall'azienda Berry Bros. & Rudd (il più antico mercante di vini e liquori della Gran Bretagna che dal 1698 gestisce la cantina personale della casa reale britannica), No.3 Gin è per natura ricercato ed esclusivo, come mostra l'onorificenza della Royal Warrant sulla bottiglia, sigillo di appartenenza alla ristretta cerchia dei fornitori della Royal Family.

Con le sue botaniche provenienti da tutto il mondo (ginepro dall'Italia, coriandolo dalla Bulgaria, Radice di Angelica dalla Polonia, cardamomo dal Guatemala, bucce di arancia dalla Spagna e di pompelmo dall'Uruguay), questo iconico gin è il regalo di classe e di prestigio per stupire amici e parenti o come dono a se stessi per concludere l'anno con l'aroma giusto al palato.

NUOVA VESTE ARTISTICA

Con il suo deciso color verde smeraldo e la caratteristica forma esagonale, la botti-



glia di No.3 London Dry Gin si presenta già da sola in modo raffinato. Ma, si sa, l'abito delle feste deve essere ancor più ricercato: per questo Natale, No.3 Gin si veste infatti con un'esclusiva e artistica box dai colori molto vivaci.

Inspirata alla continua ricerca della perfezione, No.3 Gin è un grande classico che non teme rivali e sa sempre quindi reinventarsi creativamente: questa box regalo, ad esempio, è decorata con la fotografia al microscopio del suo stesso liquido (con ingrandimento 40x). Il contenuto cristallino della bottiglia non è più solo arte da

bere, ma si trasforma anche in una spettacolare opera visiva, un caleidoscopico paesaggio policromo distinguibile fin nei suoi più piccoli ma strabilianti dettagli. L'idea perfetta per un regalo che non passa assolutamente inosservato.

IDEE DI COCKTAIL

Perfetto da gustare puro, No.3 London Dry Gin sprigiona tutto il suo potenziale nella miscelazione, arricchendo le creazioni a tema festivo dei bartender, con ingredienti tipicamente natalizi come il vin brulé, ma anche offrendo un tocco originale alle ricette più semplici da replicare in autonomia.

Festive Stroll

Ingredienti: 30ml No.3 Gin, 20ml di liqueure Kings Ginger, 150ml di succo di mirtillo rosso, Spezie al vin brulé

Aggiungere il succo di mirtillo rosso e le



spezie del vin brulé in una casseruola e lasciare sobbollire per 15 minuti per far sì che tutti gli aromi vengano rilasciati. In una tazza, aggiungere No.3 Gin assieme al liquore King's Ginger e completare con il succo di mirtillo. Guarnire con una fetta o una scorza d'arancia.



Feliz G&T

Ingredienti: 50ml No.3 Gin, 10ml Sciroppo di spezie, 10ml Succo di limone, Acqua tonica indiana (tonica aromatica)

Versare No.3 Gin, lo sciroppo e il succo di limone in un bicchiere highball con del ghiaccio. Successivamente aggiungere la tonica e mescolare rapidamente per amalgamare il tutto. Decorare con un pompelmo candito* e del rosmarino affumicato.

**Per preparare il pompelmo candito, cospargere di zucchero una fetta di pompelmo e far sciogliere con l'ausilio di un bastoncino fino a quando non diventa leggermente più scuro. Per il rosmarino, usare lo stesso bastoncino per bruciarne leggermente la parte superiore.*

A PROPOSITO DI NO.3 GIN

No.3 è un London Dry Gin ultra-premium senza rivali, nato dalla ricerca della perfezione per creare il gin più pregiato

al mondo. È il perfetto equilibrio tra ginepro, agrumi e spezie, che rende il gin tonic più rinfrescante, il martini fresco e netto o il caratteristico negroni. Il nome No.3 e l'iconica chiave sulla bottiglia riflettono con orgoglio il luogo in cui è nato il gin, ovvero presso Berry Bros & Rudd, il più antico commerciante di vini e liquori di Londra. No.3 Gin ha raccolto oltre 30 premi per l'eccellenza dal 2010. È l'unico gin al mondo ad essere stato premiato come miglior gin del mondo quattro volte all'International Spirits Challenge e il primo gin ad aver mai vinto il prestigioso Supreme Champion Spirit premio all'International Spirits Challenge 2019.



Ustersbacher
PRIVATBRAUEREI SEIT 1605

LA BELLA
5,8 %VOL



LA BESTIA
8,9 %VOL

Me la sono meritata!

produzione
ecosostenibile



NATALE ALLE PORTE

Birra di Natale FORST e la Foresta Natalizia

Il magico Avvento di Birra FORST

La 21ª limited edition della Birra di Natale FORST, nella bottiglia di vetro da 2 litri, con la sua preziosa etichetta dal motivo artistico, trasporta tutti nel mondo magico della Foresta Natalizia, in programma dal 20 novembre 2024 al 6 gennaio 2025, a Lagundo, a pochi passi dalla sede dell'azienda.

In primo piano sull'etichetta è ritratto San Nicolò, vestito a festa, che distribuisce doni ai bambini gioiosi. Sembra quasi si possano sentire le risate dei piccoli, i suoni melodiosi dei musicisti e il tradizionale organetto: tutti insieme creano un'atmosfera incantata. I numerosi elementi autentici e l'allegro trambusto, che sono rappresentati nella scena centrale della decorazione, narrano i tanti momenti di felicità nella



magica Foresta Natalizia. Sullo sfondo, le maestose e antiche mura di Birra FORST, che sono simbolo di costanza, dedizione e tradizione, sin dal 1857.

L'immagine, appositamente dipinta, è applicata alla bottiglia attraverso diverse elaborate fasi di cottura. Fedele all'originale e perfettamente riconoscibile nei dettagli, l'opera d'arte impressa nella Birra di Natale FORST risplende anche nell'edizione di quest'anno. Il gusto è, invece, meravigliosamente ambrato e piacevolmente luppolato.

La Birra di Natale FORST è accuratamente imbottigliata nel



piccolo impianto di confezionamento di Birra FORST.

Nella Foresta Natalizia anche quest'anno sarà possibile assaporare le delizie gastronomiche nelle numerose casette arredate con cura o nei tradizionali locali di ristoro, come la Sala Sixtus o il Bräustüberl FORST.

È bellissimo passeggiare nella Foresta Natalizia addobbata, esplorare le bancarelle dell'artigianato locale e lasciarsi ispirare per i regali di Natale. Fuochi scoppiettanti, alberi di Natale magnificamente addobbati, scintillanti decorazioni e bancarelle accuratamente decorate, completano l'atmosfera. Questa è la Foresta Natalizia, questo è il mondo FORST.





ITALOWHISKY MANIA

Quando la conversazione va a parare sull'argomento whisky, anche il più sprovveduto dei bevitori percepisce che il momento è di quelli seri. Questo distillato, per la verità molto semplice poiché servono solo tre ingredienti per produrlo (cereali, acqua e lieviti), richiama immediatamente ragionamenti complessi e nobili sentimenti. Subito si avverte il peso della Storia e di tradizioni secolari, l'importanza di un distillato che invecchia anche per decenni prima di finire in bottiglia. E il pensiero vola ai grandi personaggi che con un bicchiere in mano hanno consacrato il whisky come il Re dei distillati: da Humphrey Bogart a Winston Churchill fino al nostro Fred Buscaglione che coi suoi versi ci viene incontro per ricordarci che il whisky è sì una cosa seria ma è anche convivialità, spontaneità e inclusione: *“Perdonate se ho il whisky facile, son sempre amabile, pur se bevo così”*.



UN'ACQUA DI VITA PER POCHI ELETTI

Ma dove e quando è nato il mito? La parola whisky deriva dal gaelico Uisge Beatha, acqua di vita, ed infatti la culla del whisky si trova proprio nelle terre un tempo abitate dai Gaeli, le moderne Irlanda e Scozia. Pare che qui fin dal 1500

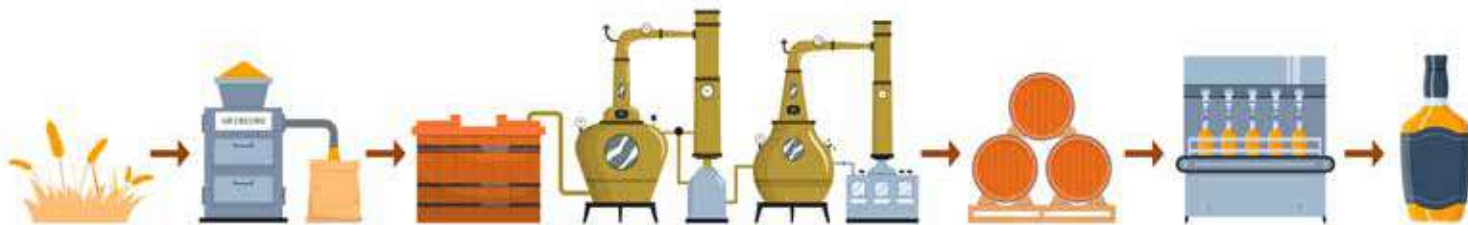


si producesse un distillato lontano parente del moderno whisky, che ha invece assunto la forma che conosciamo oggi più o meno a inizio del 1800. Da qui il verbo del malto si è diffuso attraverso i coloni del Nuovo Mondo negli Stati Uniti e Canada. E un altro Paese che può ormai fregiarsi del titolo di produttore storico è inaspettatamente il Giappone dove, attraverso l'epopea romantica del pioniere Masataka Takesturu, la prima goccia uscì dall'alambicco della distilleria Yamazaki esattamente cento anni fa.

GLI ALAMBICCHI ALLA CONQUISTA DEL MONDO

Se la storia finisse qui sarebbe un racconto fantastico che attraversa la modernità costellandola di tartan, brughiere britanniche, tetti a pagoda fumanti, sterminati campi di mais nel Kentucky e pregiato rovere nipponico. Sarebbe comunque un racconto fantastico, e invece il whisky è molto, molto di più.

Da oltre due secoli gli affari dei produttori vanno su e giù a seconda dei cicli economici, delle sciagure delle guerre e delle mode spiritose del momento, ma da oltre venti anni il whisky sta vivendo un momento di espansione senza precedenti, grazie all'apertura di nuovi mercati e al crescente inte-





resse dei consumatori per la qualità in generale. Questo contesto, unito a una circolazione maggiore delle idee e degli uomini, ha partorito un fatto miracoloso: la **mondializzazione del whisky**. Nuovi Paesi produttori si sono affacciati, costituendo veri e propri movimenti - come è successo in Inghilterra e in Francia che contano decine e decine di distillerie attive - oppure facendo spuntare stelle solitarie ai quattro angoli del mondo: ci sono oggi eccellenze mondiali che parlano indiano, taiwanese, svedese, danese.



GLI ITALIANI, QUEI PIONIERI CHE NON TI ASPETTI

Su queste pagine non dobbiamo convincere nessuno dell'esistenza del genio italico, quella scintilla che dai tempi di Giulio Cesare ha trasformato le nostre terre nel teatro di rivoluzioni religiose e scientifiche, artistiche e letterarie. E questo genio non ce lo negheremo nemmeno se parliamo di enogastronomia, vista la miriade di eccellenze che punteggiano la Penisola con riferimento a praticamente qualsiasi

cosa possa trasformarsi in una bevanda o in un alimento. Quel che però non ci aspetteremmo è che fu un manipolo di raffinati edonisti nostri connazionali a imprimere al whisky una svolta epocale a partire dagli anni '70. Insomma "Italiani, popolo di santi, poeti" sì, ma anche di **bevitori visionari** che rispondevano, tra gli altri, ai nomi di **Silvano Samaroli, Giorgio D'Ambrosio, Ernesto Mainardi, Ferdinando Fiori**.

Fino ad allora il mercato del whisky in Scozia, che all'epoca regnava incontrastata sui cugini irlandesi, era sempre stato dominato da marchi divenuti icone mondiali come Ballantine's, Chivas e Johnnie Walker, i quali utilizzavano whisky di distillerie diverse per creare Blended Whisky, miscele dal gusto morbido e dal prezzo abbordabile dietro cui si celavano lo stile peculiare e le fatiche di decine di distillerie. I Single Malt, ovvero sia whisky distillati in una singola distilleria da solo orzo maltato, si affacciavano solo timidamente sul mercato grazie agli azzardi di realtà molto solide come Glenfidd-



daxj
SLIDING DESK®

IL BANCO BAR
SU RUOTE
che va incontro ai tuoi clienti

CONFIGURA ORA
SLIDINGDESK.COM

SLIDING DESK è un prodotto FUTILITY - www.futility.it





dich o alle intuizioni dell'imbottigliatore Gordon & MacPhail, che iniziò a imbottigliare su licenza come Single Malt i barili acquistati da Macallan e Glenlivet, per citare i nomi più familiari.

In questo contesto, quel che iniziarono a domandare i pionieri tricolori sembrava una vera e propria follia. I nostri chiedevano di poter assaggiare e imbottigliare le singole botti, o comunque piccoli lotti di una medesima distilleria, che a loro gusto erano il meglio tra le migliaia di barili che riposavano nelle warehouse scozzesi. Data

l'abbondanza, le richieste furono esaudite. *Deo Gratias!* In breve, gli italiani contribuirono in maniera determinante a creare quel che poi sarebbe diventato

il mercato di nicchia dei single cask e degli small batch, che a sua volta elevò e consacrò a gloria imperitura il segmento dei Single Malt Whisky.

Una fetta quest'ultima che ancora oggi è piccola rispetto alla torta globale del whisky, ma che a furia di capolavori messi in bottiglia ha alzato esponenzialmente il percepito dei consumatori, aprendo le porte al boom generale dell'ultimo ventennio e alla premiumizzazione dell'intero movimento a cui assistiamo oggi.



DA CULTORI A PRODUTTORI IL PASSO (NON) È BREVE

Il lieto fine di questa storia vorrebbe che tra le avanguardie dei nuovi Paesi produttori ci fosse oggi a buon diritto anche l'Italia. Abbiamo avuto palati educatissimi che hanno cambiato i destini di questo distillato, abbiamo abbondanza di cereali e una buona tradizione produttiva che deriva dal distillato autoctono, la grappa. Eppure, contro ogni pronostico, **il primo whisky italiano è arrivato solo nel 2015 grazie all'altoatesina Puni**. Colpevoli di questo ritardo furono in parte le restrizioni molto rigide riguardo alla distillazione di cereali e altre materie prime vegetali, abolite solo nel 1983; il divieto era assoluto per la distillazione a scopi commerciali. Parrebbe che la forzata mancanza di know-how in questo campo, unita allo strapotere dell'industria della grappa, abbia totalmente depresso lo spirito d'iniziativa individuale. D'altronde non devono mancare capitali e coraggio a chi decide di avviare una distilleria di whisky, poiché all'interno dell'Unione Europea il whisky per essere etichettato come tale deve sostare per almeno tre anni in botte. Un periodo di tempo che comunque i bevitori più esigenti considerano troppo breve. Tutto ciò implica costi iniziali importanti a fronte di zero ricavi.



continua a pg. 56



È nato il Club dei Ganteristi!

*Dalla partnership tra **Brauerei Ganter** e **Clama**,
arriva l'iniziativa che premia i migliori locali
per la qualità del servizio e la dedizione
al mondo della birra.*



GANTER
Freiburger Braukultur

Clama

www.clamasrl.com

Tel. +39 335 291 916



È INIZIATA LA RISCOSSA DELL'ITALOWHISKY?

L'apertura di Puni, che è attiva a Glorenza dal 2012, è stata per tanti anni un caso isolato e non ha stimolato una reazione a catena. Da qualche anno però si stanno moltiplicando gli annunci di nuovi progetti, nuovi alambicchi si accendono e, con una decisa accelerazione post Covid, vedono la luce anche i whisky. Ad oggi sono **14 le distillerie italiane che hanno messo in commercio il loro primo whisky o che sono in procinto di farlo**, mentre almeno **altre dieci distillerie hanno iniziato a lavorare** e tra qualche anno faranno il loro esordio. Insomma, sono numeri che raccontano di un innamoramento repentino e travolgente, ma non si può non rilevare che ad oggi sono solamente due i progetti dedicati esclusivamente alla produzione di whisky: l'antesignana **Puni** e **Strada Ferrata**, i cui soci vengono dal mondo birraio ma che nella Brianza la Seregno sta mettendo le basi per una gamma importante di whisky. La maggior parte dei whisky italiani attualmente in commercio è stata invece creata da soggetti attivi principalmente nella produzione di grappa o acquavite, realtà con grandi storie imprenditoriali alle spalle: dopo il felice esordio del whisky **Segretario di Stato**, la vicentina **Poli** ha da poco raddoppiato con **Conclave**, nella cui ricetta spunta a sorpresa orzo maltato con fumo di torba. **Roner**, che produce grappe a Termeno dal 1946, sta sperimentando coi legni, e il suo **Ter Lignum** porta in bottiglia le sfumature impartite dalle doghe in ciliegio, rovere e larice. I puristi storceranno il naso, ma l'incoscienza degli esordienti a volte paga. Dal variegato universo della grappa e delle acquaviti vengono anche **Psenner**, **Nannoni**, **Villa de Varda**, **Bottega** e **Pisoni**.

Scorrendo questo elenco parziale emerge chiaro lo strapotere del Triveneto, con 7 distillerie su 14, mentre manca ancora all'appello tutto il Sud Italia. Si presenta invece come outsider, sia per geografia che per background, la sassarese e giovanissima (2019) **Exmu**, conosciuta ai più per la produzione di birra, cui sono seguiti gin e appunto whisky. Ma la Sardegna raddoppia, perché la distilleria oristanese **Silvio Carta** per il suo esordio ha puntato su botti ultracentenarie di castagno autoctono, che hanno già contenuto Vernaccia di Oristano. E infine pare giusto citare il progetto ambizioso di **Winestillery**, che in una zona ad altissima vocazione vinicola come il Chianti, ha affiancato alla produzione di vermut e gin, quella di un whisky fortemente territoriale: le due espressioni fin qui rilasciate di **Florentis** sono invecchiate rispettivamente in botti ex Vinsanto ed ex Supertuscan. Evviva la creatività nella scelta di legni locali, ma anche nella scelta della materia prima: a Sassello, in Provincia di Savona, lo storico **Muli-**

no Sassello produce infatti da anni dei **moonshine da grano, farro e segale liguri**. E, in piena *italowhisky mania*, non ha stupito nessuno l'annuncio che **anche la Liguria** avrà **a breve il suo primo whisky ufficiale**, da grani antichi del territorio ma invecchiato in botti di rovere francese.

In conclusione, pare che l'identità del whisky italiano, più che su una ossequiosa ripetizione delle tecniche di produzione scozzesi o irlandesi, si stia declinando attraverso le introduzioni di pratiche inusuali che però sono al tempo stesso parte del nostro patrimonio agroalimentare: uso di botti diverse dal rovere, il riconoscimento di un ruolo da protagonista dei tanti vini nostrani che hanno conosciuto il legno di rovere, i cereali autoctoni e pure il grande know-how nella produzione di alambicchi e attrezzature nel settore dei distillati.

Il genius loci italiano ha fatto irruzione nel secolare mondo del whisky. Non sappiamo se sarà un successo, ma sicuramente ci sarà da divertirsi.





Bandito

4133
5000

EurHop - Decima Edizione

L'appuntamento italiano di riferimento per il mondo della birra artigianale di qualità, organizzato da **Publigio-vane Eventi** e **Ma che Siete Venuti a Fa'**, è arrivato alla decima edizione! Il più famoso **Salone Internazionale della Birra Artigianale** è andato in scena lo scorso **18-19-20 ottobre 2024**.

La location è stata ancora una volta la splendida cornice del Salone delle Fontane all'Eur. Non sono mancati momenti di incontro, degustazione e didattica sul mondo della birra artigianale.

La selezione dei birrifici partecipanti, tra i migliori italiani ed internazionali, è operata dallo storico pub **Ma Che Siete Venuti a Fa'**. Sono stati predisposti **85 stand**, allestiti con l'utilizzo di materiale da cantiere (tubi Innocenti, giunti, palanche, tavole, ecc) che hanno creato un particolare connubio tra architettura industriale e razionalismo. Gli stand hanno ospitato altrettanti birrifici, italiani e internazionali, rappresentati dai loro birrai, che hanno presentato le loro creazioni e le novità brassate appositamente per l'evento.

Una guida cartacea, contenente la mappa del Salone con i percorsi interni e le descri-



zioni di tutte le birre presenti, e la app YHOP, che permette di monitorare la tap list di ogni birrificio aggiornata in tempo reale durante l'evento, anche grazie alla presenza di schermi full HD all'interno del Salone con le tap list unificate, hanno permesso di affrontare, all'interno del Salone delle Fontane, un viaggio *consapevole* attraverso il mondo birrario.

Due lunghi banchi di quarantacinque metri, sui quali sono state montate **più di 340 spine** hanno dato la sensazione di trovarsi per tre giorni nel pub più lungo d'Europa!

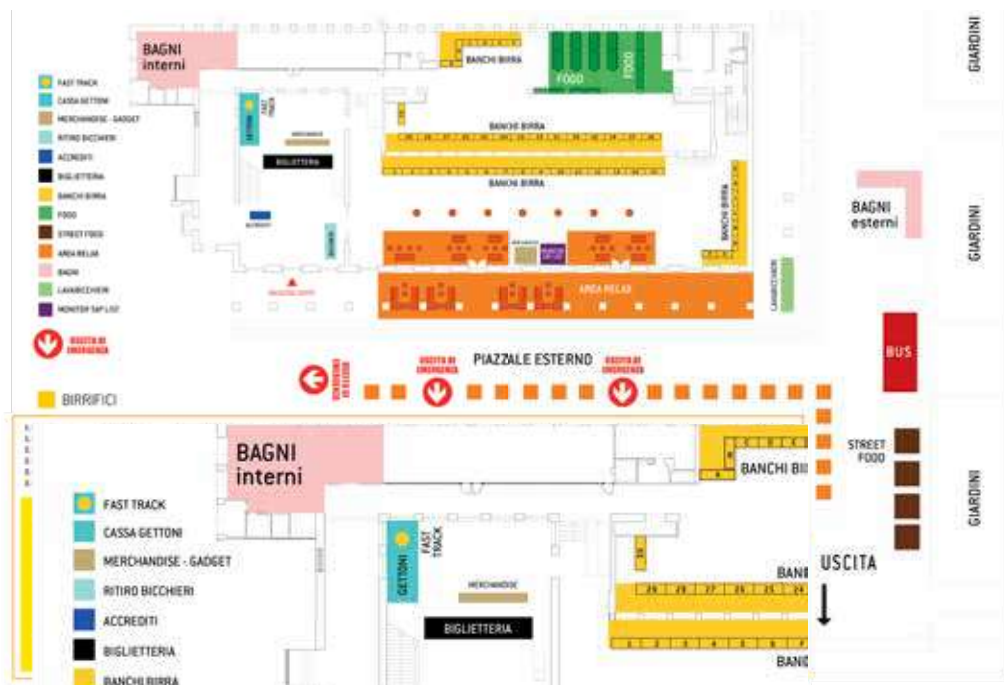
Musica e cibo hanno fatto da contorno a EurHop Roma Beer Festival, con il loro partner gastronomico, Palombini Ricevimenti, che ha curato la proposta food all'interno del Salone, e diversi operatori specializzati, che hanno proposto le loro eccellenze nell'area Street Food esterna.

Ad ogni partecipante sono stati forniti un bicchiere e una taschina celebrativi, con cui ha potuto avventurarsi tra più di **800 birre in degustazione**. Un fantastico evento all'insegna della buona birra!

Noël con i tuoi...
il resto con chi vuoi

AMBER ALE 2024
IN EDIZIONE LIMITATA SU:
WWW.BIRRAFLEA.COM





Birrifici italiani a EurHop 2024

4 Mori, 5+, Abruzzese, Altavia, Alveria, Amerino, Antikorpo, Bajon, Baladin, Bandiga, Bastian Contrario, Batzen Bräu, Bibibir, Biren, Birra Perugia, Birrificio Italiano, Birrone, Blink, Bondai, Brasseria della Fonte, Brewfist, Ca' del Brado, Cantaloop, Cantina Errante, Chianti Brew Fighters, Claterna, Crak, Croce di Malto, Due Fusti, Eastside, Eremo, Extramones, Fabbrica Birra Busalla, Foglie d'Erba, Granda, Hammer, Hilltop, Humus, Jungle Juice, La Brewery, La Buttiga, Lambrate, Lariano, Leder, Lieviteria, Linfa, Liquida, Lucky Brews, Luppolajo, LZO, Maestri del Sannio, MC77, Menaresta, Monpiër de Gherdëina,

Mudita, Muckeller, Nama, Opperbacco, Radiocraft, Rebel's, Ritual Lab, Rurale, Sabino, Shire, Sorio, South Soul, Terre di Faul, Vento Forte, War, Wild Raccoon, XO, Yblon, Zero.5, Zona Mosto.

Birrifici internazionali a EurHop 2024

100 Blumen Brewery (AT), Bad Seed Brewing (DK), Brasserie Popihn (FR), Browar Pinta (PL), Cantillon (BE), Černokostelecký Pivovar (CZ), De Ranke (BE), Deeper Roots Brewing (DK), O/O Brewing (SE), Pivovar Prokopák (CZ), Pivovar Zichovec (CZ), Selezione Franconia (DE), The Five Points Brewery (UK), Vinohradský Pivovar (CZ).

BIRRA AD ALTA BEVIBILITÀ



DIMONT
BIRRA ARTIGIANALE
CRAFT BEER
BERGUL
SESSION IPA

DIMONT
BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Arta Terme, Udine
www.birradimont.com

GLUTEN FREE



INFO@VDGLASS.IT - WWW.VDGLASS.IT

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY

DOPPIETTA DI BIRRIFICIO AMERINO



Mese molto prolifico quello di ottobre per il Birrificio Amerino di Amelia (TR). Ha annunciato la nuova **Wonka** che è stata presentata ufficialmente a Eurhop Roma Beer Festival. È stata definita un "dolce da bere": con il suo colore scuro e una schiuma nocciola, offre un mix irresistibile di cioccolato, biscotti, caramello, vaniglia e cocco. La sua morbidezza vellutata culmina in un finale dolce... una tentazione!



A distanza di tre giorni altra novità annunciata, **Bloody Pumpkin**, alc. 6.2% vol., birra dal colore dorato carico con aggiunta di polpa di zucca in bollitura. La dolcezza della zucca si sposa perfettamente con la speziatura data dal lievito e l'amaro dei luppoli utilizzati. Il finale secco invita ad un secondo sorso...

BIRRA MC77



Due novità anche da Birra MC77, è proprio vero che ottobre è il mese della birra.

Un Po' Mona, modern *IPA* fermentata con il nuovo lievito *Pomona* di Lallemand Brewing, appositamente selezionato per le sue caratteristiche fermentative ideali per la produzione di *IPA* di stampo moderno. Prodotta con Albino Pale Whale e Rolled Oat di Pauls Malt e frumento non maltato, luppolata con Idaho7 DynaBoost e Centennial pellet in hot-side e Cryo Simcoe, Cryo Cascade e Nectarone in pellet in dry hop. Birra nata in **collaborazione con Corimpex e Lallemand Brewing**.

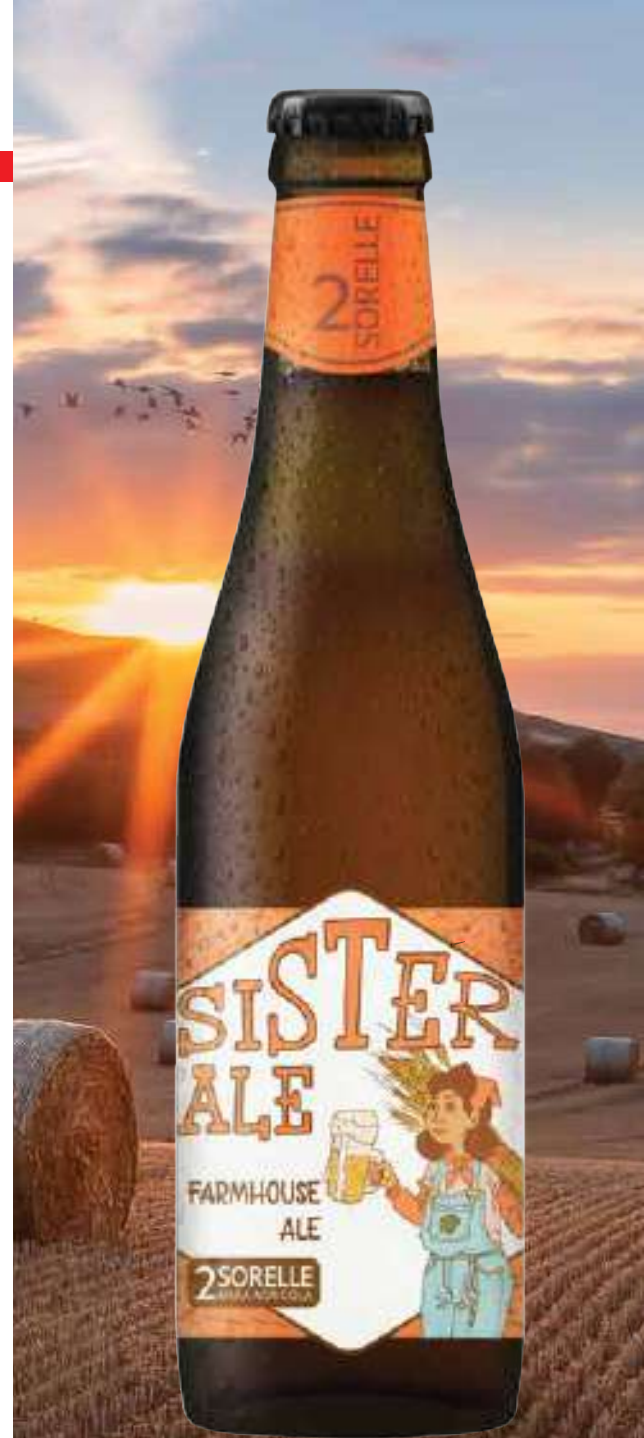


A Promise Kept, il *barley wine* della Golden Promise, 12,2% vol., di un bel colore tonaca di frate, invecchiato per 12 mesi in botti di Marsala, da servire a 12°C per averne un gusto completo. Il ventaglio di aromi che ricordano la frutta secca, il caramello scuro e la frutta a guscio si arricchisce delle note ossidative e speziate di questo meraviglioso vino.

BIRRA DEI XII APOSTOLI

Un gruppo di birrai si sono riuniti nella cooperativa sociale agricola **Cascina don Guanella**, a Valmadrera (LC), per dare vita ad una speciale cotta di birra: una *DoppelBock*, ambrata da 7° gradi alcolici che, rimasta nei tini di maturazione fino a fine novembre, troveremo sul mercato, in formato da 1,5 litri per un numero limitato di bottiglie, 666, e sarà la **Birra Di Natale**.

È benefico il progetto che ha riunito *Alex Balchin* di World Top (UK), *Simone Brusadelli* di Doppio Malto, *Bruno Carilli* di Livebarrels, *Raimondo Cetani* di Birrificio Hibu, *Marco Corti* di Clama, *Roberto Giannarelli* del Birrificio Petrognola, *Jan-Simon Müller* di Ganter (Germania), *Matteo Plotegher* di Birrificio Plotegher, *Giovanni Rodolfi* di San Biagio e *Alberto Sardi* di 1212, con il coordinamento di *Manolo Lia*, mastro birraio della Cascina don Guanella, e di *Flavio Boero*, nome storico nel mondo della birra: il ricavato sosterrà le attività legate alla "**Filiera della Vita**", la filosofia alla base dell'operato della cooperativa che coniuga grande attenzione alle filiere della produzione agricola della cascina e l'accompagnamento alla vita adulta e alle professioni di giovani a grave rischio di esclusione che trovano occupazione all'interno di queste filiere.



2 SORELLE
BIRRA AGRICOLA



PAN DE TONI DI WAR

Il Birrifico di Cassina de' Pecchi sancisce il Natale con questa *Quadrupel* da 10.5% vol. Una birra da loro definita "sperimentale", omaggio alla grande tradizione brassicola belga e ai sapori tipici locali, prodotta in collaborazione con [@pavemilano](#), partner storico che ha creduto in questi "guerrieri della birra" sin dall'inizio.

L'ispirazione alle birre decise, con un grado alcolico alto, da meditazione, con inconfondibili aromi caldi che richiamano le spezie, il caramello ed il miele di castagno, caratteristiche delle quadrupel belghe, a cui l'animo lombardo si è divertito ad aggiungere i tipici ingredienti del classico panettone alla milanese: vaniglia, uvetta, arancia e cedro canditi. **Pan De Toni** è corposa ed avvolgente, dall'elevato tenore alcolico: perfetta per chi cerca qualcosa di unico. Non possiamo non citare la grafica della lattina, fighissima: di [@mindwarp_design](#)



GREKO DI SGUARANDA

L'ultima produzione dell'agribirrifico **Sguaranda** di Pagazzano (BG) si ispira alle birre belghe in stile saison.

È una limited edition di gradazione 6% vol. in cui il mastro birraio, *Massimo Simeone*, ha utilizzato segale e scorza di bergamotto.

La nuova nata si chiama **Greko**, birra rinfrescante e godibile in molti momenti della giornata.



DA BIRRA DELL'EREMO PROMISE

Promise, una *Fruit Wild Ale* da 5,4%, che fa assaporare l'essenza più pura del frutto e della natura selvaggia. Perché Promise è diversa da un'altra birra? Basta pensare a ciliegie raccolte a mano, che riposano in barriques e tonneaux, arricchendo ogni goccia di profumi antichi. Il bouquet? Un'esplosione di frutta rossa matura e intriganti note di cantina ed erba appena falciata. Al primo sorso, Promise trascina in un viaggio multisensoriale: un'esperienza avvolgente e profonda, dove il gusto della ciliegia si fonde con un delicato funk che trasforma ogni sorso in un'avventura imprevedibile.



LA VIOLETTA
TENUTA

L'insolita
STRENNNA
DI NATALE

ORDINALA SU: WWW.TERREDICONFINE.IT

PREZZO SPECIALE
35€



VIOLATH
ANNIVERSARY

L U X U R Y S T A R

La festa del 20° compleanno dell'Orso Verde, tre giorni di birre, street food, musica e... squillino le trombe, suonino i tamburi, una nuova birra!

INDOMITI FEST

Indomito come l'orso, animale imponente e massiccio, forte e resistente, di indole per lo più pacifica ma... non provocatelo! Il Birrificio l'Orso Verde è così, lo dimostra la sua storia, fatta di inizi pionieristici, di affermazioni magistrali, da mastro birraio appunto, di evoluzioni societarie, di una pandemia che ha lasciato molti sul terreno... ma non l'Orso che, indomito, continua il suo cammino.

20 anni compiuti da festeggiare alla grande nella nuova sede del Birrificio, a Busto Arsizio, dal 18 al 20 ottobre, una festa aperta a tutti, amici, addetti ai lavori, stampa, clienti, tanta gente che dal tardo pomeriggio alla mezzanotte ha partecipato ad un evento che rende onore a un birrifico storico... e poi domenica, cambio di orario, dalle 16 alle 22, con una bella novità ed un gusto nuovo in bocca.

Ma andiamo con ordine, abbiamo parlato con **Andrea Rogora**, il birraio che affianca il fondatore **Cesare Gualdoni** nella produzione brassicola, che ci ha spiegato che *in scena sono andate 17 birre spillate a CO₂ e due birre a pompa, tutta la gamma di*

Birra OV da gustare come aperitivo o a cena accompagnata da uno street food da leccarsi i baffi. Tre i food-truck che hanno offerto cibi diversi: *Fuorifusto* con i suoi hot dog, *Basulon* con squisiti hamburger (anche in versione vegana) e *Tomstreet-lab2.4* con cucina calabrese.

Andrea ci ha detto che *aver messo a disposizione tutta la produzione del birrificio ha dato modo ai presenti di cogliere la completezza di gamma che Birra OV è in grado di offrire*, cosa quanto mai importante per un gestore di locale o un distributore, sempre alla ricerca di novità e varietà da proporre clienti. Non solo, nel corso di Indomiti Fest chi ha voluto "toccare con mano" il lavoro del Birrificio, su prenotazione, ha potuto fare una visita guidata; ne sono state organizzate quattro, una al venerdì e alla domenica, due al sabato, con gli esperti birrai pronti ad illustrare come l'Orso Verde fa la birra!

Tirar tardi bevendo e mangiando è un gran bel fare ma se aggiungiamo la musica dal vivo, la serata diventa molto animata, così Birra OV ha celebrato il suo 20° il venerdì con il dj set dei





Point Break VDJ, per il sabato una marching band “vigorosa”, i *Vogo Beat*, con uno stile musicale coinvolgente, per poi chiudere la domenica con gli *Old But 90* e le cover dei successi degli anni '90.

Ma la domenica è stata anche la giornata più attesa perché tutti aspettavano la presentazione della nuova birra, una curiosità legittima visto il riserbo tenuto sulla nuova “creatura”.

È il birraio Andrea a parlarne ma, appena detto che si tratta di una nuova chiara a bassa fermentazione con solo 1,8 gradi, è intervenuto **Christian Conti**, direttore generale del Birrifico l'Orso Verde, per sottolineare come la scelta di brassare una birra low alcol rientri nell'osservazione del mercato su cui Birra OV ha sempre gli occhi puntati. La tendenza internazionale di questi ultimi tempi è di un consumo da parte dei più giovani di birre, come di drink in genere cocktails compresi, meno alcoliche, ignorarla anche per un birrifico artigianale vorrebbe dire perdere un target importante. Birra OV non poteva farsi sfuggire l'opportunità di dare ai propri clienti una freccia in più all'arco del loro business.

Ed ora, dopo averla gustata, ve ne diamo la descrizione così come Andrea ce l'ha offerta.

Iniziamo a dire che il nome è quanto mai esplicito, **L.A.**, le iniziali di *Low Alcol*. È una *light lager*, una birra chiara dalla sfumatura dorata a bassa fermentazione, con schiuma compatta e persistente. Al naso spiccano note di miele d'acacia e fiori di campo, con un finale leggermente agrumato. In bocca i luppoli Cascade e Styrian Golding sprigionano sentori erbacei e limonosi. Di corpo medio nonostante la bassa gradazione alcolica, chiude con un finale amaro e rinfrescante.

Per ora, sottolinea Andrea, è una one shot proposta in lattina



ma la volontà è di farla entrare in gamma, con tutte le attenzioni necessarie ad una birra così delicata; già disponibile anche in fusto, L.A. promette un futuro glorioso tra i Gen Z e la successiva generazione Alpha.

Il commento dopo averla gustata? Io sarò della Generazione X ma questa L.A. mi piace! Mi direte che il giudizio è banale, ma molte, troppe, birre No-Low Alcohol mancano di gusto e di corpo, questa L.A. ha carattere! Indomiti Fest ci ha portato una novità di valore, bravi!

Incontriamo l'Orso Verde a Rimini Fiera per Beer & Food Attraction nel Pad A7 - Stand 151



La più antica fabbrica di impianti di produzione di birra al mondo nasce nel 1677 a Bamberg, ed è anche la più antica società industriale della città. Una storia condivisa, una città simbolo della birra, un'azienda sinonimo di massima competenza, tecnologia innovativa e servizio clienti di eccellenza.

KASPAR SCHULZ

Nasce come bottega per la lavorazione del rame, sia producendo oggetti di vita quotidiana sia oggetti per il vicino duomo di Bamberg; pensate che ancora oggi, dal 1731, sono utilizzati i secchi di rame per attingere, dal pozzo nella cripta del duomo, l'acqua che servirà per il fonte battesimale.

Ma il duomo di Bamberg mostra altre lavorazioni della bottega Schulz, come la copertura in rame delle sue quattro torri, opera che Tobias Schulz iniziò nel 1765 e terminò tragicamente nel 1767 cadendo dalle impalcature. Come riconoscimento del suo lavoro, fu sepolto nel chiostro del duomo, riservato solo ai canonici. Potremmo citare tante altre lavorazioni della bottega, non solo a Bamberg ma in tutta la Franconia, ma qui ci preme sottolineare come Christian Schulz, il primo caldaio, fornisse birrifici e locande di caldaie di rame per la produzione di birra. La qualità del prodotto era tale che venne riconosciuto come *"garante per la buona riuscita della cotta"* ma artigiano con la passione per l'estetica dei suoi lavori.

Dalla bottega di Christian Schulz, in tre secoli, si è sviluppata con successo un'azienda che fornisce oggi tutti i componenti per la fabbricazione di birra. Non posso far altro che elencarvi:

- Sale Cotture automatizzate da 2,5 sino 300 hl
- SchoKo ebollitore green
- Microbirrifici Tipo "Brühau"
- Fermentatori e Maturatori da 5hl sino 1.600 hl
- Distillatori
- Malteria da 2 a 25 tonnellata a batch
- Dealcolizzatore

- Propagatori di lievito
- Hop Rocket per il dry hopping

Dai piccoli birrifici da pub agli impianti di produzione di birra completamente automatizzati su larga scala, con una sala cottura KASPAR SCHULZ, chi ha in progetto di creare un birrificio sa di poter contare su secoli di esperienza nella produzione di birra di alta qualità in modo sostenibile, economico, continuo e a lungo termine.

Citiamo qui alcuni progetti di pregio: la Sala cottura 5 Tini 70hl/batch e la Malteria 3 Tamburi da 10 tonnellate di **Mastri Birrai Umbri**; per la **Malteria Monfarm** 6 Tamburi da 10 tonnellate; l'Impianto del **Birrificio 1816** a Livigno, il birrificio più alto d'Europa; l'Impianto Pilota 4 tini da 5hl comple-





tamente automatizzato di **Accademia Doemens**; l'Impianto Pilota 1hl di **Barth Haas**... e sono solo pochi esempi! Schulz è infatti partner di varie fabbriche di birra, grazie alla competenza acquisita nella ricerca continua delle migliori soluzioni per il birrifico. Giunta alla 10ma generazione, oggi rappresentata da Johannes Schulz-Hess, Kaspar Schulz trova sempre

la risposta giusta a tutte le domande e necessità dei numerosi clienti, sia in patria che all'estero. E parlando d'Italia, è interessante il suo debutto in Sardegna: il birrifico Nanumoru di Sanluri ha recentemente acquistato un impianto Schulz per il suo nuovo stabilimento. Altrettanto interessante, e futuristico, il progetto di una sala cottura in vetro per crociere.

A ragion veduta possiamo dire che invenzioni innovative e di successo a livello internazionale, brevetti rivoluzionari, tecnologie sostenibili ed efficienti dal punto di vista energetico e un servizio ai clienti senza pari rendono KASPAR SCHULZ il partner di riferimento per i birrifici.

Kaspar Schulz è rappresentata in Italia da ARTE-BIER di Stefan Grauvogl.



**Dem Guten treu.
Brautradition aus Rosenheim.**



Flötzinger
BRÄU ROSENHEIM

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

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

Timmermans al



di Guja Vallerini

Serata degustazione il 17 settembre al Tap di Milano, in via Enrico Nöe 4, un locale che si presenta così: *La passione per la birra artigianale e per il cibo genuino è il semplice concetto di Tap, un luogo accogliente ed informale situato nel quartiere Città Studi. 24 spine a rotazione, scelte tra i migliori birrifici artigianali italiani e stranieri, oltre 30 referenze in lattina che si accompagnano a gustosi piatti preparati dalla cucina. Un'offerta brassicola davvero entusiasmante, soprattutto perché al Tap ogni mese ci sono eventi dedicati a Birrifici, emergenti o affermati, italiani o internazionali, ma sempre con la presenza del master brewers o biersommelier ambassador che guida i clienti nella degustazione.*



Alla serata Timmermans abbiamo partecipato con grande curiosità e interesse, soprattutto perché avevamo visitato anni addietro, a Itterbeek, pochi chilometri dal centro di Bruxelles, la sede di questo antico Birrificio nato nel 1702. Come certamente saprete, solo nella regione del Pajottenland, a sud-ovest della capitale belga, è possibile la fermentazione spontanea della birra, grazie a micro-organismi presenti nell'aria, per la precisione il merito va al *Brettanomyces bruxellensis* o *Brettanomyces lambicus*, che penetra nel mosto, dà origine alla fermentazione spontanea... ed è così che nascono le birre in stile lambic.

Da oltre 300 anni, Timmermans perpetua la tradizione del vero lambic nel birrificio più antico ancora in attività. Oggi, membro della **"Finest Beer Selection"** di Anthony Martin dal 1993, Timmermans è riuscita a preservarne l'autenticità e il "know-how" beneficiando al contempo dell'esperienza unica di **"Martin's Finest Beers Selection"**. E di questa storia e dei tanti gusti Timmermans da assaporare si è parlato con un mentore d'eccezione, **Thomas Vandelanotte**, headbrewer del birrificio Timmermans, ed un traduttore altrettanto eccezionale, **Giancarlo Trizzullo**, Amministratore John Martin Italia. Sei le creazioni Timmermans abbinare, come ci dice Luca, gestore del Tap, *ad altrettanti piatti preparati dalla nostra grande Irma.*





Al *Crostino con Formaggio di Capra, Composta di Pere, Granella di Noci* è stato abbinato il "lambicus" **Elderflower**, birra della gamma tradizioni in cui frutta e spezie si combinano con il lambic tradizionale, qui a deliziare il palato era il fiore di sambuco.



È seguita una deliziosa *Insalatina con Roquefort*, un formaggio in perfetto equilibrio tra dolcezza latte e salinità pronunciata, con un filo di olio di ciliegie, sposato con successo al **Griotteke Bourbon**, una birra che utilizza la ciliegia di Schaerbeek, macerata per 6 mesi in lambic giovane, poi mescolata a lambic invecchiato per 19 settimane in botti di bourbon.



La terza birra si è accompagnata ad una portata ideale anche per vegetariani: *Rosti di Patate, Insalata di Cicoria, Peperoni al Forno ed Aceto*. Abbiamo gustato la **Oude Geuze**, una miscela di lambic giovani e vecchi invecchiati per 1 e 3 anni in botti

di rovere. Rifermentato in bottiglia con aromi di brett, acidità equilibrata e note di mela rossa, agrumi e rovere. La "miglior birra acida del mondo" ai prestigiosi World Beer Awards 2015.



Più "corposa" la portata successiva, *Lonza di Maiale, Caprino, Insalata Belga ed Erba Cipollina, Vinaigrette* che ha meritato una **Geuze Megablend**, una Oude Gueuze prodotta utilizzando i lambic di più birrifici, uniti in un'associazione per la salvaguardia e la diffusione del Lambic.



E poi, dato che la "bocca non è mai stracca se non sa di vacca", ecco un *Formaggio di Capra Stagionato, miele ed uva* accompagnato da **Brewer's Desire**, una birra unica che riposa 2 anni in fusti di rovere prima di essere imbottigliata, una "special sour" secca, dolce, con un tocco d'amaro, relativamente acida, con accenni che ricordano il whisky. Veramente degna della medaglia d'oro vinta al Bruxelles Beer Challenge 2017.

Dulcis in fundo, *Torta Foresta Nera, composta di ciliegie* e una splendida **Oude Kriek**, una miscela di lambic giovani e vecchi in cui sono stati macerati 400 g/l di ciliegie intere. Rifermentato in bottiglia, ha intenso profumo di ciliegie, acidità vivace ed equilibrata dalla rotondità del frutto.



BIRRE KIEM

da Max Trattoria Enoteca

di Marcella Fucile

Una festa della birra degna di figurare nella categoria *Birreat*, da noi creata tanti anni fa sul sito birraandsound.it, dedicata a birra e cibo, non solo birra in abbinamento a piatti di alta gastronomia ma anche ingrediente di molte ricette. Non eravamo nuovi a questo modo di interpretare la birra, non solo compagna dissetante dell'estate (come molti la pensavano) o ideale per allegre bevute in compagnia o sofisticata bevanda da meditazione, ma perfetta in cucina tanto che la nostra società editrice, quasi venti anni fa, creò il libro Birra ai Fornelli... in anticipo sui tempi!

Questo mondo di buona cucina e buona birra l'abbiamo ritrovato al **Max, Trattoria Enoteca di Cirò Marina**, per merito dei **fratelli Salvatore e Vincenzo Murano**, il primo Executive Chef, il secondo, per tutti Enzo, ottimo gestore. Entrambi ciototani, innamorati della propria terra e del suo patrimonio gastronomico, hanno reso la trattoria enoteca Max un punto di riferimento "calabrese" per buongustai, wine lovers e anche birrafoli.

Protagoniste della festa del 17 ottobre, che oso definire "birrogastronomica", le birre importate in Italia da **K. Kiem Srl** di Lana e distribuite sul territorio da **Maddaloni Food Service**, che, per l'occasione, ha selezionato tre dei suoi brand, **Chodovar**, uno dei



pochissimi birrifici a conduzione familiare e dei più storici della Repubblica Ceca, fondato nel 1573, che da generazioni produce birra con passione e maestria artigianale, **Distelhäuser**, birrificio familiare della Franconia che nel tempo ha mantenuto vive le sue radici, le ricette tradizionali e il legame con il territorio, e **Kloster Andechs**, birrificio monastico in cui i frati da sempre producono birre squisite, tramandandosi l'antica tradizione brassicola benedettina.

Il menu è stato un inno al prodotto tipico regionale, al rispetto per le ricette della tradizione, con quel tanto di innovativo che ha valorizzato al massimo quello che la Calabria ha da raccontare. Del resto è qui, al Max, che è nato il progetto "La Calabria attraverso i racconti", creato per valorizzare le attuali produzioni locali, la cucina tipica, i beni immateriali e materiali, i paesi ed i siti archeologici delle cinque province calabre. Definito da Gianfranco Manfredi un *Vivace "club" di cultura archeologica, dinamico polo di iniziative culturali*, al Max la cucina diventa palcoscenico: lo chef e il suo lavoro entrano in scena creando un legame unico.

E proprio lo **chef Salvatore** ha illustrato il perché degli abbinamenti mentre **Wolfgang Jaxtheimer**, Area Sales Manager



Export di Birre Kiem, guidava la degustazione delle birre

Come **Entrée** è stato servito un piatto di *Chips di patate silane, Olive schiacciate e Caciocavallo*, a cui è stata abbinata la **Chodovar President**, una lager ceca di 5% vol. con un IBU tra 26 e 28, dal gusto maltato con nuance di dolcezza combinato a un piacevole ma distinto amaro nel finale. Un aroma equilibrato di malto e luppolo si dispiega al naso - fresco e invitante, con una nota di cereali e fiori. Ingredienti di eccellenza, tradizione artigianale e la fermentazione aperta ne fanno un classico stile di birra ceco.





L'Antipasto ha proposto *Verdure dell'orto, Capicollo cotto a bassa temperatura con Miele di Fichi e Misticanza*. Ad accompagnare questa portata la **Distelhäuser Weizen**, 5.4% vol., una birra fatta fermentare in vasche aperte come da tradizione. Il suo aroma ha sentori di frutta matura, banana in particolare, e chiodi di garofano, gusto decisamente fruttato con leggeri toni di malto e luppolo e una fragranza data dai lieviti in sospensione.



Il **Primo** lo considero indimenticabile, per la lavorazione della pasta e l'eccellenza del tartufo del Pollino, dall'aroma inconfondibile e molto delicato; la portata era *Tagliolini al Tartufo del Pollino* che è andata a nozze con la **Distelhäuser Landbier**, 5.1% vol., una birra rossa, dal profumo che varia tra note di malto tostato e caramello, molto equilibrata al palato.

Il **Secondo** ha visto la birra utilizzata come ingrediente, il piatto era *Punta di Petto di Vitello cotto con Birra Doppelbock*



Dunkel, Pinoli e Patate alla cenere. La birra ideale da associare a questo piatto è stata la **Andechs Doppelbock Dunkel**, di buona gradazione, 7.1% vol., dal colore ramato scuro e aroma caratterizzato da note tostate di malto e caramello, dal gusto morbido di cacao e con delicate sfumature di luppolo.

Infine il **Dolce della casa**, un capolavoro di apparente semplicità ma di tanta lavorazione e soprattutto di grande gusto.

Che dire, in questa festa della birra siamo usciti dai canoni tradizionali delle tante feste che si svolgono in Italia, siamo entrati nella haute cuisine e nell'arte della birrificazione, non una festa o un evento, a me è sembrato di vivere un'emozione.



ROOG

RAUCHWEIZEN



BRAUFACTUM ROOG

Gusto che brucia di storia

Questa birra affumicata nasce a Bamberg nel 1700. Il suo sapore deriva dall'essiccazione su fiamma viva del malto. Gusto affumicato ma sorprendentemente beverino, arricchito da note di pera. Perfetta con carne o pesce alla griglia.

Rauchweizen • 6,6°



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENBEREMEGLIO

Seguici su:



**QUALITY
BEER
ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

Frutti dimenticati

In un'epoca in cui la velocità e il consumismo sembrano dominare ogni aspetto della nostra vita, stiamo iniziando a riscoprire alcuni frutti e piante che, un tempo, facevano parte della nostra quotidianità. Mele cotogne, giuggiole, corbezzoli, corniole e tanti altri frutti tradizionali, oggi meno conosciuti, raccontano una storia di connessione con la terra e di un'alimentazione più semplice e genuina.



Questi frutti, spesso trascurati, sono ricchi di sapori unici e proprietà benefiche, e possono essere utilizzati per creare piatti che ci riportano a un tempo in cui la natura forniva tutto ciò di cui avevamo bisogno.

Dai dolci alle conserve, dalle marmellate ai liquori, questi frutti offrono un'ampia varietà di utilizzi in cucina. In questa raccolta di ricette, vi invitiamo a riscoprire il piacere di cucinare con i frutti dimenticati delle nostre campagne, riscoprendo tradizioni antiche e gusti autentici.

RISOTTO ZUCCA E CORBEZZOLI

da *Martano's kitchen @martanoskitchen* - Roma (ns. rielaborazione)

Ingredienti x 2 persone: 200 g riso carnaroli, mezza zucca Avalon, 7-8 corbezzoli, 1 scalogno, q.b. parmigiano reggiano, q.b. erba cipollina, q.b. pepe nero, q.b. sale, ½ bicchiere di vino bianco secco, 2 rametti di rosmarino, 1 cucchiaino di olio evo, 1 noce di burro.

1 litro brodo vegetale con 1 mazzetto foglie di corbezzolo, q.b. sale, 1 pezzettino di zenzero, 2-3 pomodorini ciliegino.

Procedimento

Preparare un brodo vegetale con qualche variante come le foglie di corbezzolo, ben lavate e disinfettate con il bicarbonato, che andranno tolte dopo 20-30 minuti di cottura. Mentre va il brodo, tagliare a dadini la zucca e lessarla con il rosmarino senza portare a termine la cottura (i dadini devono rimanere "tosti"); imbiondire lo scalogno in padella con un filo d'olio, aggiungere il riso e tostarlo, sfumarlo con il vino, aggiungere man mano il brodo e portare il riso a $\frac{3}{4}$ di cottura, unire i dadini di zucca e terminare la cottura.

Tritare l'erba cipollina, schiacciare con la forchetta i corbezzoli riducendoli in crema, lasciarne un paio interi da fare a fettine per guarnizione. A cottura del risotto, aggiungere il burro, la crema di corbezzoli, una manciata di parmigiano e un po' di pepe. Impiattare con una spruzzata di erba cipollina, pepe, scaglie di parmigiano e i corbezzoli a fettine.





ROLLÈ ALLE NESPOLE

da *Giornaledelcibo.it* (ns. rielaborazione)

Uno degli abbinamenti più interessanti in cucina è sicuramente quello tra le carni saporite e la dolcezza della frutta. In questa ricetta le nespole vengono usate sia per farcire il rollè che per accompagnarlo.

Ingredienti per 6 persone: 600 g di lonza di maiale, 10-12 nespole, 2 cipolle, 2 cucchiai di aceto, 1 cucchiaino di zucchero, 1 rametto di rosmarino, 1 rametto di timo, 1 rametto di prezzemolo, 4-5 foglie di salvia, q.b. di sale, q.b. di olio, q.b. di confettura di frutti rossi.

Procedimento

Tritare le erbe aromatiche e aggiungere un pizzico di sale, stendere la lonza e massaggiarla con il trito per farla insaporire. Pelare le nespole e tagliarle a spicchi di media grandezza. Inserire qualche spicchio all'interno della lonza, poi arrotolare la carne su sé stessa, chiudendola bene con lo spago da cucina. In una padella fare appassire in olio le cipolle tritate, poi unire zucchero e aceto, facendo caramellare per pochi minuti. Adagiare quindi la carne, facendola rosolare per bene. Sfumare con vino e proseguire la cottura in forno caldo, a 160°C per almeno 1 ora. A metà cottura, aggiungere le nespole rimaste, mescolandole con il fondo di cottura in modo che si insaporiscano. A cottura ultimata, far raffreddare tenendo il rollè coperto con la carta stagnola. Affettarlo solo quando sarà freddo, per evitare che le fette si sfaldino. Filtrare il fondo di cottura e riscaldarlo prima di servire. Impiattare le fette di rollè con il sughetto, le nespole e la composta di frutti rossi.



SALSA DI SORBOLE PER CARNI DI MAIALE

Far cuocere le sorbe finché non si disfarano del tutto. Setacciare il tutto per eliminare bucce e semi e poi far restringere la salsa fino a consistenza desiderata. Aggiungere un pizzico di sale.

ZÀLETI ALLE GIUGGIOLE

da *www.brodogiuggiole.it* (ns. rielaborazione)

Ingredienti: 120 g di giuggiole mature tritate grossolanamente, 60 ml di grappa o di rum, 150 g di farina di grano, 150 g di farina di mais, scorza grattugiata di ½ limone bio, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 3 tuorli d'uovo, 150 g di zucchero semolato, 130 g di burro, fuso e raffreddato



Procedimento

Immergere i pezzi di giuggiola nella grappa per almeno un paio di ore o, meglio ancora, per tutta la notte. Durante la preparazione dei biscotti, preriscaldare il forno a 180°C e foderare un vassoio per biscotti con carta da forno. Unire farina bianca, farina gialla di mais, scorza di limone, sale e lievito in una piccola ciotola. In una ciotola più grande, sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto giallo e spumoso, o comunque fino a quando lo zucchero si sarà sciolto del tutto. Aggiungere il burro fuso al mix di farine, quindi unire delicatamente il tutto al composto di uova. Mescolare e poi aggiungere le giuggiole sgocciate, incorporandole omogeneamente all'impasto. Per sagomare i biscotti, afferrare una noce di impasto e farlo rotolare tra le mani. L'ideale è darle una forma piatta leggermente ellittica, per distribuirli con più facilità sul vassoio foderato.

Ripetere l'operazione fino a quando finisce la pasta, lasciando pochi centimetri tra ogni biscotto. Cuocere in forno per 13-15 minuti, o fino a quando l'aspetto superficiale dei biscotti appare bene dorato. Togliere dal forno e lasciare raffreddare i biscotti su una griglia.

Da tre anni la voce dei protagonisti del mondo horeca *lavoceonline.it*

Il punto di partenza del progetto che ha portato alla nascita del portale lavoceonline.it è stata la voglia di raccontare, in pieno periodo pandemico, il mondo dell'Horeca, che in quel momento faticava a fare vivere ad operatori e consumatori le consuete esperienze nel modo reale.

La volontà è stata quella di costruire un punto di osservazione del mondo dei consumi alimentari fuori casa libero ed indipendente, in grado di selezionare e rilanciare i contenuti più interessanti per le dinamiche del settore, dando voce ai protagonisti concreti che, ogni giorno, si cimentano con milioni di avventori in cerca di esperienze sensoriali.

Frutto di un progetto condotto a più mani da specialisti della comunicazione digitale, con particolare riferimento al mondo Horeca, il portale ha cominciato la sua storia nel web nell'estate 2021, sviluppandosi su un limitato, ma approfondito, numero di rubriche sulle quali focalizzare l'attenzione dei visitatori. Ad oggi sono stati pubblicati circa 500 contenuti esclusivi, che raccontano **attualità** ed **eventi** e di un mondo che offre lavoro ad oltre 1,4 milioni di addetti e che conta oltre 130.000 bar, quasi 200.000 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e circa 3.700 aziende che offrono servizi di banqueting e catering.

Tra i numerosi articoli pubblicati, un notevole richiamo hanno avuto le rubriche della sezione **cultura** dedicate ai suggerimenti per migliorare le recensioni su Tripadvisor, piuttosto che incrementare l'engagement con la clientela attraverso un intelligente impiego di WhatsApp o ancora sulle implicazioni dell'impiego dell'Intelligenza Artificiale.

Le magiche storie del mondo contadino e dell'accoglienza che sono alla base del successo della cucina italiana nel mondo, vengono celebrate all'interno di una sezione chiamata **sapori**, che racchiude consigli per gustosi viaggi enogastronomici, offre spazio ai prodotti del territorio e presenta una collezione di oltre 100 ricette di altissimo interesse.

Dopo più di 1.000 giorni di vita, lavoceonline.it sembra avere consolidato il proprio ruolo di "cantastorie" del mondo Horeca: non resta che seguirne le prossime puntate.

lavoceonline
i Protagonisti dell'HORECA



AU TH EN TIC

food passion

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



Importatore Esclusivo
WIBERG
Italia e Francia

demetrafood.it



Carissimi clienti e lettori di Birra&Sound,

questo periodo speciale dell'anno è la miglior occasione per **ringraziarvi della fiducia che ci avete accordato**.
Con il vostro costante supporto, siamo cresciuti e abbiamo affrontato con successo le sfide di un **anno ricco di soddisfazioni**.

Vi auguriamo un **Natale** sereno, colmo di gioia e di momenti speciali con i vostri cari.
L'anno che verrà possa portarvi salute, felicità e nuove opportunità!

Siamo entusiasti di annunciare che **dal 16 al 18 febbraio** ci rivedremo alla fiera **Beer & Food Attraction** di Rimini, un **appuntamento imperdibile** per tutti gli appassionati del settore alimentare e delle bevande.

Siete tutti invitati a visitare il nostro stand, Pad. A5, Stand 92, per scoprire le ultime novità e assaporare le specialità che selezioniamo da **45 anni** per voi. Non vediamo l'ora di incontrare di persona clienti vecchi e nuovi e lanciare in anteprima il **catalogo 2025**.

Grazie ancora per aver scelto di essere parte della nostra famiglia, per darci input fondamentali e per amare il buon bere ed il **cibo di qualità!**

Con affetto e gratitudine, **Buon Natale e Felice Anno Nuovo!**


Da tutto il team Svevi.



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

CREW Republic

REVOLUTIONARY BEER FROM GERMANY



**LA MIGLIORE IPA AL MONDO E
LA MIGLIORE RED ALE D'EUROPA**



**RIGOROSAMENTE SECONDO
LA LEGGE SULLA PUREZZA**



**LA TRADIZIONE INCONTRA
LA RIVOLUZIONE**



*Cheers,
Mario & Timm*



**ALLA STORIA
DI CREW**



Anno 25 n°6 - 2024

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extramoenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

amministr@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Marcella Fucile

Roberta Ottavi

Giuditta Nervi

Guja Vallerini

Milena Lelli

Daniilo Piperi

Luca Gennaro

Aida Rossi

Matteo Fiorucci

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Disegno copertina di Lorenzo Prioli

lorenz Animator@gmail.com

IG lorenz_animator

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Donizetti 49 - Perugia (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Tipolitografia Federici snc

Via Adda, 3

05100 Terni

Per la vostra pubblicità:

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.

Registrazione del Tribunale di Perugia

n°43/2000 del 10/10/2000



In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beer Gravity.....	Pag III
www.beermylover.it	
Birra Amarcord.....	Pag 41
www.www.amarcord.it	
Birra Flea.....	Pag 58
www.birraflea.com	
Birra Forst.....	Pag IV
www.birraforst.it	
Birra Viola.....	Pag 63
www.birraviola.it	
Birra&Sound Abbonamento.....	Pag 45
www.birraandsound.it	
Birrificio 2Sorelle.....	Pag 61
www.2sorelle.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 10
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 59
www.birradimont.com	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 79
www.bitburger-international.it	
Bononia.....	Pag 21
www.bononiemarketing.it	
Brau Union.....	Pag II
luca.cotardo@braunion.com	
Clama.....	Pag 55
www.clamasrl.com	
Demetra.....	Pag 77
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei.....	Pag 27
Tel. 06.59876467	
Flötzingen.....	Pag 67
andrea.dalessandro@floetzingen.de	
Futility.....	Pag 53
www.futility.it	
Globo Beverage.....	Pag 4
Tel. +39 340 8975748	
Haacht.....	Pag 8
www.haacht.com	
HB München Pure.....	Pag 9
Tel. +49 8992105/0	
IEG - Beer&Food Attraction.....	Pag 13
www.beerandfoodattraction.it	
Julia Gas.....	Pag 47
Tel. +39 335 6603521	
Kühbacher.....	Pag 5
www.kuhbacher.com	
Maisel's & Friends.....	Pag 11
www.maiselandfrineds.com	
Martin's.....	Pag 7
Tel. +39 (035) 41 24 171	
Maxlrainer.....	Pag 6
www.maxlrain.de/it	
QBA.....	Pag 73
www.qualitybeeracademy.it	
Salomon.....	Pag 31
www.salomon-foodworld.com/it	
Svevi.....	Pag 78
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft.....	Pag 29
www.tebsdraft.com	
Terre di Confine.....	Pag 62
www.terrediconfine.it	
Turci Bevande - Gin Bandito.....	Pag 57
www.turcibevande.it	
Ustersbacher.....	Pag 49
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 59
www.vdglass.it	
Vin Service.....	Pag 15
www.vinservice.it	

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

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

BEEA
GRAVITY
THE BEER IMPORT COMPANY



ČERNOVAR

**ART
OF 
BEER**

**1454 TRADITIONAL
BREWERY
IN RAKOVNÍK**



IMPORTED BY THE **BEER GRAVITY** COMPANY

INFO@BEERGRAVITY.COM- WWW.BEERGRAVITY.COM

FOLLOW US   



Edition 2024

Birra di Natale
CHRISTMAS BREW

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

La 21ma edizione limitata della Birra di Natale FORST nella bottiglia di vetro da 2 litri, con la sua etichetta dal motivo artistico, trasporta gli spettatori direttamente nella magica atmosfera della Foresta Natalizia di Birra FORST. L'allegro fermento e i brindisi condivisi durante il periodo natalizio raccontano di momenti di convivialità.

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, nel FORST Shop e nella Foresta Natalizia di Birra FORST.