

BIRRA & SOUND

n° 1/2025 periodico bimestrale



Costo a copia € 3,00 - Anno 26 n° 1/2025 BIMESTRALE - Spedizioni in abbonamento postale - DL 35/2000 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/200

Starnberger Brauhaus



PURA BAVIERA



100%
BIRRA
BAVARESE



B&S

BORGO BIRRA&SOUND

Il 25° anniversario di Birra&Sound, magazine e web, ci vede diversi a Rimini Fiera per Beer&Food Attraction, una nuova veste per il nostro stand, un modo differente di proporre i servizi che la nostra rivista ha sempre dato e nel tempo sviluppato. Se fossimo dei filosofi diremmo che siamo passati da una visione “geocentrica”, in cui lo stand di Birra&Sound aveva il ruolo primario di trascinatore nei confronti dei partners ospiti, ad una visione “eliocentrica” in cui Birra&Sound è al centro ma i partners brillano di luce propria. È con questo spirito che nasce il Borgo Birra&Sound, e cosa di meglio può spiegare il concetto di comunità se non la storia dei meravigliosi piccoli borghi italiani? Lo stand B&S è il punto di aggregazione, come fosse una piazza a cui si accede per chiacchierare, fare affari, bere, partecipare ad eventi, uscendo dalla propria casa, percorrendo un vicolo piccolo e stretto, per arrivare alla strada principale con il “portone” spalancato di Birra&Sound. Ogni abitante del Borgo Birra&Sound ha la sua casa con la sua targa ben visibile, è un partner con un proprio stand... e come tutti in casa propria fanno ciò che vogliono, organizzerà la sua casa a sua immagine.

Il Borgo, per definizione ha pochi abitanti, Borgo Birra&Sound ne ha pochi ma buoni, come si suol dire: **Truck Welt**, enjoy your way, **Alpentrans**, wine and spirits superior logistic, **Il Torchio**, enoteca e distribuzione, **Julia Gas**, fornitore di gas per l’horeca, **Il Colle**, azienda vitivinicola, **Brisval**, bresaole di carni pregiate, **Tipolitografia Federici**, **Distillerie dell’Etna**, **l’msorry**, distillazione irriverente, **Born for Food**, snacks con trebbie di birra.



SOMMARIO



12

FIERE

- A **Beer&Food Attraction** cresce anche la **Mixology**

14

BACK

- In Belgio con il **Birrificio John Martin**

18

DISTRIBUZIONE

- **Cluana Bibite Ingresso** e dettaglio a **Civitanova Marche**
- **Recchioni Umbria Beverage Business Partner**

22

MERCATO

- **Eating Out**: tendenze del fuori casa

26

INCHIESTA

- Alta qualità e Consumi out of home

28

FESTIVAL

- **20° Mercat Artijanal Birralguer**

30

INCONTRI

- **Pizza & Birra**: Coppia Perfetta tra Innovazione e Tradizione

32

LOCALI

- **RistoPub L'Operetta** di Casale Monferrato con **QBA**
- A Rimini **Rockisland** con birra **Kulmbacher** e **Mönchshof**
- **Birrifugio** Ostia e Roma con birre **Eichbaum**

34



38

ON THE ROAD

- **Bitburger Braugruppe** e **MineralBirra** a Parma

42

IN VETRINA

- Da **GS Distribuzione Italia**: **Het Anker Brouwerij**
- **Leikeim**, sapore di casa
- **Amarcord**, la birra con la A maiuscola
- **Mönchshof**: bis a Beer&Food Attraction



52

SPECIALE DISTILLATI

- **BrandyAMO**, brandy italiani e spagnoli
 - **Liq.ID Premium Collection** by Partesa
 - **altro. cucina & cocktail** a Grottaferrata con **Ron 7 Villas 1511**
 - **Ron 7 Villas 1511** alla **Scala** in Trastevere
 - **Koneser Warsaw Vodka Factory**
 - **Anno Distillers**
 - **Westerhall Estate**
 - **Mourne Dew Distillery**
- 70
- ## TENDENZE
- **Amaro Heretic** al **Caveau Grottaferrata**
 - In **Vino Veritas** a Modena con **Amaro Heretic**
 - **L'amaro** in scena

74

FORMAT

- La **Gare Centrale Choufferia** a Zevio (VR)

76

BIRRE ARTIGIANALI

- Spigolature: Birraio dell'anno 2024 – Italy Beer Week
- Dentro la cotta
- **2 Sorelle Birra artigianale**
- **EastSide Brewing** a Latina

86

SU RUOTE

- **Truck Welt** e **Diffusion Beer**

88

ATTREZZATURE

- **Julia Gas**

90

DALLA CUCINA

- **Carnival Foodie**
- **Demetra** e il ragù di Chianina
- **Svevi 1980-2025**



100

IT

- **Fipe** e **Zucchetti Hospitality**

102

MARKETING

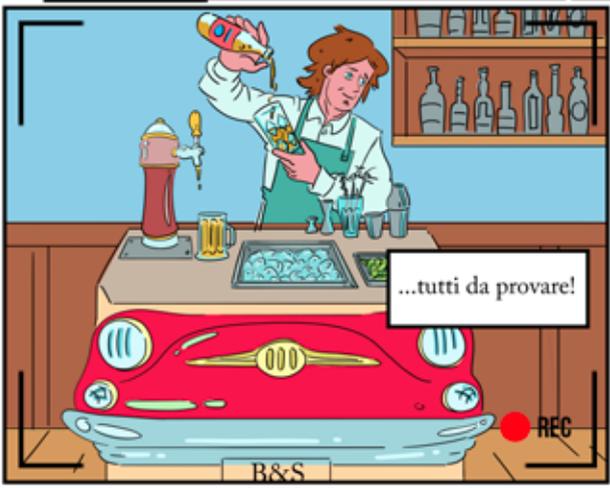
- **Risto Boom**. Crea il successo del tuo locale

104

OSSERVATORIO

- **IARP**: vetrine refrigerate Made in Italy
- **BLAT Vodka** dalle Canarie
- **Theresianer** di nuovo certificata Slow Brewing
- **U-Power**, calzature per l'Ho.re.ca.

Le Avventure di Mr. Beer!





FALTER



PRIVATBRAUEREI J.B. FALTER REGEN
VI ASPETTIAMO AL
BEER & FOOD ATTRACTION 2025
PAD. C5 STAND 145

GLOBO
Beverage

BRAND AMBASSADOR: ALESSIO RASERA
+39 340 8975748
A.RASERA@GLOBOSBEVERAGE.COM

DALLE CANARIE OBSIDIAN GIN

È il primo *London Dry Gin* ottenuto dalla macerazione a freddo e a caldo di botaniche e frutti tropicali tipici delle Isole Canarie, tra cui spiccano il mango de La Gomera, l'arancia di Gran Canaria e l'ananas de El Hierro.

Per la produzione di **Obsidian Gin** si utilizza acqua di "pioggia orizzontale", un fenomeno unico tipico delle Isole Canarie. Quando le nubi atlantiche incontaminate formate dagli alisei incontrano un qualsiasi ostacolo, allora precipitano sotto forma di purissime gocce d'acqua che vengono catturate dalle pendici del vulcano e filtrate nei suoi tunnel ricchi di ossidiana. La "ossidiana" è una preziosa pietra vulcanica dalle molteplici proprietà terapeutiche, e proprio da essa ha origine il nome di Obsidian Gin.

Obsidian Gin è prodotto artigianalmente riponendo grande cura e passione in ogni fase del processo di distillazione. Obsidian Gin racchiude in sé la freschezza della pioggia più pura, la forza dello spirito del suo vulcano e l'intenso sapore dei frutti tropicali delle Isole Canarie.



NEWS



KIEM
IMPORTAZIONE
PER L'ITALIA DAL
1961

www.birreKIEM.com



#BirreKIEM
 #PhilosophyofBeer


BEER & FOOD
ATTRACTION
PAD. C5 STAND 112

DI COTTE E DI CRUDE. 30 ANNI DI BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

In commercio da fine novembre, il libro edito da Maggioli e scritto da **Alessandra Agrestini**, consulente birraio freelance, docente, formatore e giudice, è una gradevole lettura, ricca di informazioni e di contributi di giornalisti, scrittori, esperti di birra e giudici di concorsi internazionali, 200 pagine che scorrono veloci.

La **birra artigianale italiana** compie trent'anni: un movimento ancora giovane all'anagrafe, ma che ha sviluppato in pochi anni un percorso unico, con riconoscibilità ed apprezzamento a livello mondiale. Dai primi passi, irti di difficoltà, all'esplosione del fenomeno "birra artigianale", il cammino della birra nostra ha visto il contributo di molti attori, connotandosi di studio e di tecnica, di ingegno, estro e fantasia. Tra **racconti, curiosità ed approfondimenti tematici**, il libro esplora i momenti topici di queste tre decadi, con il contributo di numerose immagini e dei ricordi dei protagonisti; non mancano inoltre i consigli per gli assetati, con trenta etichette che hanno segnato una tappa rilevante nella storia della birra artigianale nazionale.



Schlossbrauerei Maxrain

MAXRAINER:
LA BIRRERIA
DELL'ANNO
IN GERMANIA 2024

MAXRAINER
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

LE BIRRE PIÙ PREMIATE AL MONDO

www.gsdistribuzioneitalia.it



CHARLES QUINT



DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

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

www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

BIRRA DOLOMITI WINTER TOUR

Birra Dolomiti, marchio di punta di Birra Castello S.p.A., annuncia il **Birra Dolomiti Winter Tour 2025**, sette appuntamenti nelle località sciistiche più suggestive delle Dolomiti. Un tour dedicato agli appassionati di montagna dove ci si potrà divertire a ritmo di musica e gustare le birre della linea *Birra Dolomiti*, disponibili in esclusiva durante le tappe del tour.

L'iniziativa ha preso il via l'11 gennaio, al Lab Après Ski di Madonna di Campiglio (TN) con giochi a premi e dj set. Il Winter Tour è un'iniziativa, pensata da *Birra Dolomiti*, per immergersi nella tradizione brassicola italiana che valorizza le eccellenze locali grazie all'utilizzo esclusivo di cereali 100% italiani, malto d'orzo e acqua cristallina delle Dolomiti.

Fiore all'occhiello della Birra Dolomiti è infatti il malto d'orzo, proveniente da una filiera integrata e sviluppata in collaborazione con una cooperativa agricola, coltivato proprio alle pendici delle Dolomiti al fine di garantire qualità e sostenibilità. Il tour attraverserà alcune delle più rinomate mete sciistiche, dopo il via a Madonna di Campiglio, sarà al Ristoro da Bepi e Bar Cabinovia di Val di Zoldo (BL) il 25 gennaio, Hotel Ciasa Lorenzi a Cortina (BL) il 31 Gennaio, Ristorante Redival sul Passo del Tonale (TN) il 9 Febbraio, Rifugio Bec de Roces ad Arabba (BL) il 23 Febbraio, Baita Goles Zoncolan (UD) il 9 Marzo e Apreski Snowbar Santa Cristina Val Gardena (BZ) il 19 Marzo.

Tappa speciale alla fiera Beer and Food Attraction, dove, domenica 16 febbraio, il gruppo Birra Castello S.p.A. – di cui Birra Dolomiti fa parte – presenterà le sue eccellenze in uno stand dedicato.



NEWS



BAYREUTHER



BRAUHAUS

**ORIGINALE,
SINCERA,
DI CARATTERE !**



bayreuther-brauhaus.de

ROCHEFORT TRIPLE EXTRA IN FUSTO

La residenza dell'**Ambasciatore del Belgio a Roma** ha ospitato la presentazione ufficiale della Rochefort Triple Extra nel suo nuovo formato in fusto, un evento che ha riunito distributori ed esperti del settore, assieme al personale di Rochefort e dell'importatore italiano **Interbrau**.

La **Rochefort Triple Extra**, ultima nata dalla sala cotte dell'abbazia cistercense belga, sarà **disponibile in Italia anche alla spina**, un nuovo formato pensato per offrire un'esperienza ancora più ricca e appagante agli amanti della birra trappista.

Con la sua eleganza e complessità, bilanciata da una sorprendente scorrevolezza, la Triple Extra alla spina sarà il fiore all'occhiello per **50 locali selezionati** per offrire nel 2025 ai propri clienti una birra esclusiva, prodotta secondo una ricetta del 1920 recuperata dai monaci trappisti di Rochefort.

Per fare parte del progetto, i locali devono distinguersi per la loro attinenza ai valori di Rochefort, potendo offrire ai propri clienti questa specialità a tiratura limitata in affiancamento alla **gam-**

ma completa delle birre in bottiglia di Rochefort, che ricordiamo comprendere anche la "6", la "8" e la "10".

I locali aderenti al progetto, rivelati in occasione della fiera Beer & Food Attraction 2025 di Rimini, troveranno spazio anche nel **nuovissimo sito web di Trappistes Rochefort**, disponibile anche in lingua italiana: <https://www.trappistes-rochefort.com/it/>



TEBS DRAFT
"Draft is passion"

PADIGLIONE 5 - STAND 200
VI ASPETTIAMO
CON TANTE NOVITA' !!!

NEWS

BEER & FOOD & **THE EATING OUT** EXPERIENCE SHOW
BB TECH EXPO THE BEER & BEVERAGE TECHNOLOGIES SHOW

16 - 18 FEBBRAIO 2025
FIERA DI RIMINI

ORGANIZZATO DA ITALIAN EXHIBITION GROUP
IN COLLABORAZIONE CON
madeinitaly.gov.it

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



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@braunion.com
braunion.at/export/



A Beer&Food Attraction cresce anche la Mixology:

ampliato del 30% lo spazio espositivo dedicato

La 10^a edizione di Beer&Food Attraction - manifestazione di riferimento dell'eating out organizzata da **Italian Exhibition Group** alla Fiera di Rimini **dal 16 al 18 febbraio 2025** - cresce e sviluppa la bar industry. Un settore fondamentale, che rilancia Beer&Food Attraction come la fiera in Europa con la più ampia e completa offerta beverage.

Beer&Food Attraction avrà naturalmente un ruolo predominante nel settore della birra, confermandosi il punto di riferimento per i più importanti brand internazionali del mondo della birra e le migliori referenze artigianali, grazie a una offerta unica nel suo genere. Piccoli, medi e grandi birrifici troveranno quindi a Beer&Food Attraction la proposta espositiva più grande di sempre.

Un'importanza confermata anche da un altro riconoscimento: la 10^a edizione ospiterà per la prima volta la finale di **Stella Artois Draught Masters Italia**, il contest organizzato Stella Artois - premium brand di AB InBev in Italia - con lo scopo di eleggere il miglior spillatore del Paese. L'appuntamento è per **lunedì 17 febbraio**, quando la competizione vivrà proprio a Rimini l'atto conclusivo. Da ricordare come Beer&Food Attraction si terrà in contemporanea con la **14^a edizione dell'International Horeca Meeting di Italgrob**, a riunire gli operatori della filiera Horeca. E negli stessi giorni, sempre alla Fiera di Rimini, ci sarà anche la **7^a edizione di BBTech Expo**, il salone per le tecnologie di processo e confezionamento - oltre ad accessori e materie prime - per birre e bevande, targato sempre IEG. Dunque, dalle eccellenze birrarie italiane e internazionali (craft e mainstream) alle acque minerali,



passando per i succhi di frutta, fino ad arrivare a spirits e soft drink, che hanno fatto crescere in modo esponenziale lo spazio dedicato alla Mixology, con tre padiglioni dedicati. Una scelta supportata anche dalla crescita del settore stesso, come confermano i dati Circana: nel 2024, per quanto riguarda i grossisti, gli spirits sono cresciuti del +7% rispetto al 2023 per un valore di oltre mezzo miliardo di euro. E andando a ritroso rispetto al periodo pre-Covid, quindi il 2019, il boom è stato ancora più imponente con un +112%. Numeri positivi confermati anche per le bevande gassate, fondamentali nella miscelazione, con un +11% nell'ultimo anno per un valore di 650 milioni di euro, all'interno di un trend in rialzo anche a volume: +5,7% gli spirits e +4,3% per i soft drink.

Non a caso per l'edizione 2025 la grande novità è rappresentata dal **Mixology Village**, un'area espositiva dove le aziende potranno mettere in mostra le etichette più prestigiose e distintive, completata dall'offerta di accessori e attrezzature per barman e bartender. Confermato anche il **Mixology Circus**, il progetto di punta dedicato alla miscelazione - arrivato alla terza edizione - con 11 locali esclusivi coinvolti, 4 postazioni, masterclass e ben 30 cocktail firmati dai migliori bartender italiani e internazionali.

Inoltre la 10^a edizione lancerà anche la **Sparkling&Mix**, un'area espositiva dedicata al vino frizzante nel mondo della miscelazione: sarà il punto di riferimento per champagne, spumanti e proseccchi, esplorando così le ultime tendenze del settore.



THE
**EATING
OUT**
EXPERIENCE
SHOW



beerandfoodattraction.it

ORGANIZZATO DA



CO-LOCATED CON



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL PATROCINIO DI



Dal 26 al 28 novembre, ospiti di John Martin Italia, abbiamo vissuto tre giorni intensi fra Bruges, Anversa e Waterloo conoscendo meglio i birrifici Bourgogne des Flandres, ABC (Antwerpse Brouwerij Company) più facilmente per tutti Martin's e Waterloo- Ferme de Mont Saint Jean.

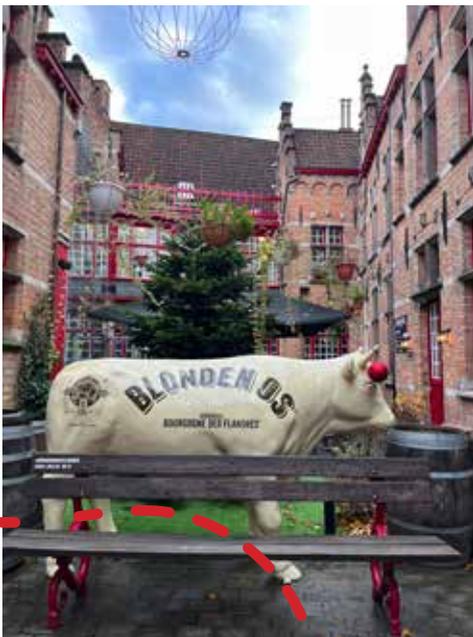
In Belgio con *il Birrificio John Martin*

Anfitrione, per antonomasia dalla mitologia greca e dalla letteratura latina, è il padrone di casa, generoso e ospitale, nei riguardi degli invitati a un pranzo, a un banchetto in casa sua, è per tutti sinonimo di un'ospitalità eccezionale. È a questo che il mio pensiero è andato dopo l'accoglienza, la cordialità e la premura che **Giancarlo Trizzullo, amministratore di John Martin Italia**, ha dimostrato nei tre giorni trascorsi in Belgio. Merito non solo suo, gentile per natura, ma della proprietà del Gruppo John Martin, le cui origini risalgono al 1909 quando il birraio britannico di origine belga, John Martin, fondò ad Anversa l'azienda brassicola. Con noi, in un percorso che non temo di definire culturale, per le città toccate, per i cibi gourmet, per le birre sublimi, c'è stato **Edward Martin**, figlio di **Antony** – proprio Antony mi aveva emozionato per quanto di meraviglioso

aveva fatto per il centenario della John Martin -, che con il fratello **Jonathan** sono la quarta generazione della famiglia.

Appena scesi all'aeroporto Charleroi, ci siamo diretti a **Bruges** e qui, prima di parlar di birra, devo parlare di questa città medievale, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Bruges è detta la Venezia del nord perché attraversata da canali, su cui si affacciano le classiche facciate a gradoni in mattoncini rossi, è decisamente romantica e offre tanto da scoprire: i magnifici dipinti dei Primitivi fiamminghi, i famosi merletti, la rinomata cultura del cioccolato e della gastronomia e poi la birra!

Per noi, e mi riferisco agli ospiti italiani e ai due area manager di John Martin Italia, **Christian Alberti** e **Luigi Zecca**, la birra di





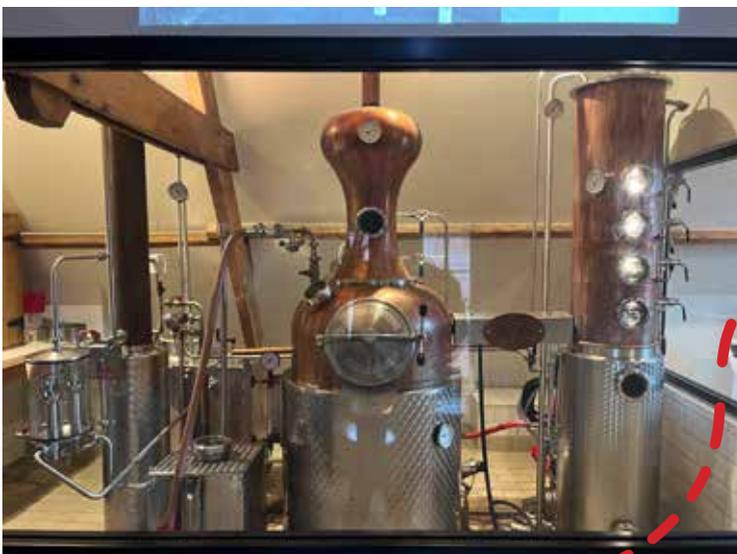
Bruges è la **Bourgogne des Flandres**, un tipico esempio della tradizione fiamminga delle birre di coupage, dove birre giovani e invecchiate si miselano in un equilibrio perfetto, dove birra ad alta fermentazione di secolare tradizione si unisce alla Lambic del birrifico Timmermans... e viene "imbottigliata". La tecnica di imbottigliamento era molto rara ma già dal '700 alcune birrerie importanti di Bruges, le birrerie della famiglia Van Houtryve, tra cui la birreria Den Os, erano note proprio per questa tecnica, ma la bottiglia di Bourgogne des Flandres era destinata a occasioni speciali. È merito di Antony Martin se, nel nostro millennio, è stato riprodotto fedelmente questo know-how artigianale e riportato alla ribalta un vero gioiello culturale. Oggi il birrifico, situato al centro di Bruges, produce **Bruinen Os**, una bruna fiamminga, e **Blonden Os**, una bionda fiamminga che possono anche essere assemblate con la Lambic per ottenere la **Bourgogne des Flandres Bruna** o la **Bourgogne des Flandres Bionda**. Anche il genever, distillato al gusto di ginepro, antesignano del gin, occupa

un posto nella storia di Bruges e, naturalmente, nel passato del birrifico Den Os, motivo per cui il birrifico Bourgogne des Flandres oggi distilla **genever a base di birra**. Con Giancarlo Trizzullo nel ruolo del traduttore e la simpatica guida del trade marketing **Louis Jadot** abbiamo visitato birrifico e distilleria, dove antico e moderno, tradizione e innovazione si uniscono per dare grandi soddisfazioni al nostro palato.

E, in tema di palato, ci siamo goduti, alla Bierbrasserie Cambrius, una ottima cena conclusa con la famosa Torta Tatin, la classica torta di mele di origine francese, amorevolmente adottata in Belgio.



Il giorno dopo ci ha visti ad **Anversa**, in visita all'ABC, che non è l'alfabeto ma l'acronimo di **Antwerpse Brouwerij Company**... e qui abbiamo avuto bisogno di un po' di spiegazioni che ci hanno riportato al fondatore John Martin. Tornato nel dopoguerra in Belgio dall'Inghilterra, portò con sé la ricetta di una Pale Ale "Bulldog" che ottenne un gran successo e fu ribattezzata, in occa-





sione dell'Esposizione universale del 1958, Martin's Pale Ale. Per tutti, in Belgio, era la Pale Ale di Anversa e questo indusse un sogno, che con il nipote Antony Martin, è diventato realtà: riportare la produzione ad Anversa, dove tutto era iniziato. L'approdo ad Anversa è stato possibile grazie alla partnership della famiglia Martin con un birrifico locale indipendente, l'ABC appunto, ed è anche qui che ora vengono prodotte le birre Martin's: non solo l'iconica **Martin's Pale Ale** ma anche le **India Pale Ale** e **White IPA** hanno attraccato nel porto di Anversa.

Nel pomeriggio la nostra meta è stata **Bruxelles** e qui, oltre a rimanere sempre incantati dalla città, siamo rimasti estasiati dalla cena al Bier Central, un locale superlativo per l'offerta brassicola, 33 birre alla spina, 333 birre in bottiglia, sui tavoli non un menu ma un'enciclopedia... noi non avevamo bisogno di fare ricerche, avevamo a disposizione tutte le birre del Birrifico John Martin. Il cibo, sarà poco raffinato dirlo, è stato da leccarsi i baffi - quando ho esordito citando Anfitrione volevo proprio spiegare l'impossibile se non lo si è vissuto -, mi basti dire che ho gustato un ottimo "Spezzatino di manzo fiammingo "Bourgogne des Flandres" con patatine fritte".

Il terzo giorno siamo andati a **Waterloo** dove, ai piedi della collina del leone di napoleonica memoria, si trova la **Ferme de Mont Saint Jean** che, durante la battaglia, divenne "l'Hôpital des Anglais". Il **birrifico Waterloo** esisteva da prima del famigerato 1815, si parla di oltre 500 anni di storia, ma solo nel 2004 Antony Martin l'ha rilevato dalla famiglia Janssen e l'ha trasformato in ciò che è ora. Alla fattoria di Mont-Saint-Jean, che ospita il microbirrifico di Waterloo, ci ha accolto Edward Martin, profondamente coinvolto nella produzione delle birre Waterloo, a lui affidata sotto la supervisione del mastro birraio Thomas Vandelanotte, che abbiamo incontrato recentemente incontrato al Tap di Milano. È a Edward che si deve il lancio, nel 2017, di Waterloo

Distillery i cui gin e whisky sono già stati premiati con medaglie prestigiose, abbiamo visto la bottaia che è sotto la Brasserie dove abbiamo pranzato. La visita al birrifico è stata molto coinvolgente perché è stata la prova di come, a partire dai tini in rame alla vasca di ebollizione, tradizione e innovazione possano convivere. Quanto è stato realizzato è veramente sorprendente! Le birre le abbiamo gustate al ristorante Brasserie Waterloo, ancora sento in bocca il sapore del Carpaccio di manzo e insalata di cicoria con olio di nocciole, ma più di tutto il gusto della **Waterloo Triple Blond**, non da meno **Red Cherry**, **Saison Bio Récolte** e **Double Dark**.

Se il Belgio è, come si dice, il Paradiso delle Birre, questo viaggio mi conforta che non tutti i modi di dire siano ingannevoli; sicuramente in questo paradiso c'è la qualità, la varietà, l'eleganza delle birre John Martin e delle persone che ci hanno lavorato e continuano con passione a lavorarci.





Anthony Martin's
CRAFT BEER SELECTION



E.R.: Anthony R. Martin • chaussée de Charleroi 591 • 1410 Waterloo • Belgium | SG011XXXIV

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

In via Sandro Pertini 58 a Civitanova Marche, una piccola azienda di distribuzione ricca di esperienza e di marchi birrai prestigiosi.



cluana bibite
ingrosso e dettaglio

Due intense giornate dedicate alla clientela hanno caratterizzato l'attività di Cluana Bibite che, nel pomeriggio, ha accolto clienti, produttori e addetti ai lavori, tra cui anche la stampa, in un momento di incontro, confronto, degustazioni.

L'1 e il 2 dicembre, in una sala del Donoma Club, punto di riferimento di intrattenimento e divertimento nelle Marche ma anche "restaurant" di qualità, Cluana Bibite ha organizzato un'ottima accoglienza agli ospiti invitati, con un banco spine nutrito di birre, ne citiamo alcune non potendo nominarle tutte, Amarcord, Allgäuer, Brinkhoff's, ma ricca è la selezione accurata di prodotti che l'azienda di Civitanova sa applicare, compresi prodotti food, con particolare attenzione ai prodotti gastro-

mici locali e quanto di preparato il mercato offre per agevolare il lavoro dei locali horeca.

Tanti anni di esperienza maturati dalla famiglia Sarachini, l'azienda risale al tempo in cui si producevano e distribuivano spume e gazzose, proprietaria di Cluana Bibite; anni dedicati al servizio di una clientela variegata che le hanno consentito di conoscere sempre meglio i gusti prevalenti delle persone del territorio, così che oggi l'azienda è in grado di offrire quanto può soddisfare il palato dei clienti più esigenti.

Selezione dei prodotti, passione per la tradizione regionale, puntualità nelle consegne, assistenza agli impianti, un rapporto familiare con i clienti sono i principali elementi che distinguono questa piccola ma organizzata azienda di distribuzione marchigiana.



ALLESTIAMO L'ECCELLENZA

Trasporto beverage su misura



Scopri tutte le
nostre soluzioni,
visitaci online!

Proteggi il tuo carico,
valorizza la tua immagine.

TRUCK **WELT**

enjoy your way

Recchioni Umbria *Beverage Business Partner*

di Aida Rossi

In via dei Platani 16, a Bastia Umbra in provincia di Perugia, l'azienda di distribuzione Recchioni ha aperto da un paio di anni una filiale e, il 10 dicembre scorso, ha organizzato un incontro con locali horeca, clienti attuali e potenziali, per presentare una birra di qualità unica che mancava da un po' di tempo in Umbria: **HB München**. Nell'occasione era presente un agente di Royal Beer di Roma, azienda con deposito che garantisce l'approvvigionamento di marchi birrai prestigiosi, fra cui **HB München**, con un servizio di copertura del centro-sud Italia. Non potevano mancare a questo evento i vertici dell'Azienda di distribuzione, Michele Recchioni e Claudio Recchioni. La Recchioni ha deciso di estendere la sua attività su Perugia e provincia, e recentemente si è spostata in un nuovo capannone che a dicembre ha accolto gli ospiti.

Non è stata una semplice esposizione di prodotto ma un invito alla conoscenza e alla degustazione di birre di qualità superiore, come **HB München**, emblema di Monaco di Baviera, che l'Azienda e il suo responsabile birra, Fabio Foresi, hanno voluto per ampliare il loro portfolio con un brand di fama internazionale.

La selezione dalla vasta gamma brassicola di **HB München** che Recchioni ha fatto per l'Umbria è di tre birre, sapientemente valutate idonee ad incontrare il gusto locale.

Ed è stato Fabio Foresi a guidare la degustazione che si è aperta con un classico della birra di Monaco, la **Hofbräu Original**, elegante e delicatamente piccante. Di un brillante colore dorato, ha un profumo delicatamente speziato con una leggera nota agrumata. In



termini di gusto, la leggera nota di caramello e l'aroma floreale del luppolo lavorano armoniosamente insieme. Una birra con caratteri! A seguire la **HB Münchner Weisse**, frizzante ed effervescente, dal color bronzo, prodotta con lievito di coltura interna, dal profumo fruttato con aromi di banana, albicocca, chiodi di garofano e vaniglia, una weizen corposa e morbida. E infine **Hofbräu Urbock**, una bock dal gusto deciso e aromatico, prodotta per la prima volta agli inizi del XXVII secolo, antica e preziosa, oggi come allora brassata esclusivamente con malto scuro.

Se l'apprezzamento del pubblico umbro corrisponderà a quello espresso dagli ospiti, **HB München** sarà un gran successo.



da sx Fabio Foresi e Michele Recchioni



**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

Una ricerca condotta da CSA Research e promossa da Fiera Milano e HostMilano, per delineare le nuove tendenze del fuori casa e dei consumi.

EATING OUT: le nuove tendenze del fuori casa

L'esperienza internazionale del *mangiare fuori* sta cambiando rapidamente. In alcuni casi, ancora più velocemente della stessa innovazione, rendendo sempre più indispensabile l'adozione di nuovi format e tecnologie per il successo di un'attività fuoricasa.

È quanto rivela l'anticipazione della *ricerca Eating Out. A Global Survey on Attitudes and Behaviors*, condotta da **CSA Research** e promossa da *Fiera Milano* e *HostMilano*, la manifestazione

leader mondiale per l'innovazione nell'ospitalità, il fuoricasa e il retail. Una volta conclusa, l'indagine coinvolgerà in totale un campione di 8.000 rispondenti da Italia, Medio Oriente, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti, esplorando le tendenze in atto e future.

I risultati delineano un'esperienza sempre più diversificata, mutevole e sfaccettata, caratterizzata da un'esplosione di esperienze trainate da nuove opportunità di consumo. Domanda e





offerta si sviluppano insieme, in nuovi formati cliente-centrici che ruotano intorno a un consumatore sempre più consapevole e alla ricerca di un'esperienza coinvolgente, ma anche più impulsivo e in cerca di maggiori rassicurazioni. Il mangiar fuori è visto anche come un'opportunità per interagire con gli altri e si rileva un forte bisogno di comunicare a tutto campo.

In risposta, gli operatori puntano su iper-localizzazione (ad esempio, con ingredienti del territorio), scalabilità dei formati, layout immersivi e tecnologie innovative.

ITALIA E GCC: DUE MONDI A CONFRONTO

Nell'anticipazione, che presenta un focus sui Paesi GCC (Gulf Cooperation Council i cui membri sono Arabia Saudita, Bahrein, Emirati Arabi Uniti, Kuwait, Oman e Qatar), emergono elementi di particolare interesse dal confronto tra l'Italia, un Paese che coniuga l'innovazione con una radicata tradizione enogastronomica, e i due principali mercati GCC, Arabia Saudita ed Emirati Arabi Uniti, un'area che si distingue per l'attenzione agli sviluppi più contemporanei.

È interessante notare che nella scelta di un locale gli italiani si fanno guidare maggiormente dal menu (27,7%) e il sapore degli ingredienti (27,3%), mentre l'attenzione al servizio spicca negli Emirati Arabi (18,8%) e, soprattutto, in Arabia Saudita (22%).

Una priorità condivisa è la predilezione per prodotti locali e di stagione, sottolineata dal 73,6% degli italiani, il 73,2% degli emiratini e il 69,3% dei sauditi. Le tecniche di preparazione innovative invece, come la cucina molecolare e la cottura a bassa temperatura o sottovuoto, hanno molto più peso nei Paesi GCC: sono giudicate importanti dal 57,6% negli Emirati Arabi Uniti e il 61,7% in Arabia Saudita, mentre in Italia, riflettendo la forte influenza della tradizione, lo sono solo per il 24,5%.

RELAZIONE PERSONALE VS FIDUCIA NELLE CERTIFICAZIONI

In coerenza con questo dato, anche la sostenibilità sembra avere più peso nei Paesi del Golfo: è un fattore di scelta importante per il 66% dei rispondenti negli Emirati e il 61,3% in Arabia Saudita, contro il 37,4% in Italia. Di conseguenza, il possesso di una certificazione è rilevante per ben l'82,7% dei sauditi e il 75,6% degli emiratini, ma soltanto per il 38,3% degli italiani.

Un dato probabilmente connesso al fatto che gli italiani mangiano molto più spesso in ristoranti indipendenti, spesso familiari (86,5%), rispetto alle catene (13,5%). Di conseguenza, per sentirsi rassicurati sulla qualità danno maggiore importanza alla relazione personale con il ristoratore che agli standard. In particolare, per mangiare fuori gli italiani scelgono più spesso pizzerie (28,4%), bar e tavole calde (20%) e ristoranti casalinghi (16,7%).

Nei Paesi GCC, al contrario, la frequentazione delle due tipologie è più bilanciata: negli Emirati Arabi si divide tra indipendenti al 64,4% e catene al 35,6% e in Arabia Saudita tra un 57% di indipendenti e un 43% di catene.

In dettaglio, gli emiratini preferiscono mangiare, nell'ordine, in fast-food (18,4%), ristoranti casalinghi (16,7%) e pizzerie (16,4%), mentre i sauditi optano per fast-food (26%), pizzerie (20%) e ristoranti casalinghi (13,7%). Con una maggiore incidenza, quindi, di locali con processi standardizzati che si





prestano maggiormente alla necessità di certificazioni per garantire la qualità.

MANGIARE FUORI PER COMUNICARE E CONDIVIDERE

Al di là degli stili di cucina e dei formati dei locali, un fattore trasversale sembra essere il fuoricasa visto come opportunità di stare con gli altri e comunicare a 360 gradi. Sul totale del campione globale, oltre un terzo (il 37%) mangia fuori soprattutto per svago e quasi la metà (45,1%) trascorre a tavola più di un'ora.

Anche in quest'ambito il confronto tra Italia e GCC risulta significativo. Se, infatti, per gli italiani è molto importante mangiare fuori anche con gli amici (24,2% in Italia contro 4,4% negli Emirati e 5,3% in Arabia Saudita), nei Paesi del Golfo si vive questa esperienza soprattutto con la famiglia (42% in Arabia Saudita e 32,8% negli EAU) che, però, resta importante anche per gli italiani (31,7%).

I locali di domani sembrano quindi delinearsi sempre più come veri e propri content provider, progettati con cura per coniugare il cibo di qualità con design, tecnologia e multisensorialità, avvolgendo il cliente in un'esperienza relazionale immersiva e in linea con il suo stile di vita.

Fonte: <https://horecanews.it/eating-out-le-nuove-tendenze-del-fuori-casa>





GANTER

Freiburger Braukultur

**L'ORO DELLA FORESTA NERA
TI ASPETTA A RIMINI FIERA.**

**BĒER &
FOOD**
ATTRACTION

**16-18 FEBBRAIO 2025
FIERA DI RIMINI
Pad. C5 - Stand 184**



www.ganter-italia.it

160 JAHRE
BRAUEREI GANTER 

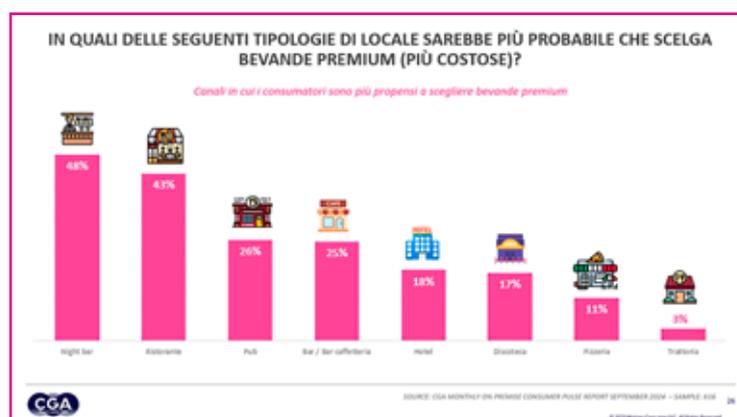
Secondo l'Italy On Premise Consumer Pulse Report redatto da CGA by NIQ – rapporto che fornisce un'istantanea del canale e dei consumatori che frequentano bar e ristoranti nel Bel Paese – i consumi italiani stanno virando verso prodotti di qualità superiore.

L'alta qualità influenza i consumi fuori casa

Guardando al contesto generale, nel mese di settembre le **visite degli italiani ai locali sono rimaste invariate** sia rispetto ad agosto sia se confrontate all'anno precedente. Nell'arco della settimana, il **sabato** continua ad essere il giorno che registra l'affluenza maggiore, mentre le **fasce orarie di punta** coincidono con il momento dell'**aperitivo** e il **dopocena**. In merito ai prodotti consumati, la birra, i drink da aperitivo, il vino, insieme a bevande calde e analcoliche, restano le scelte più popolari. Diversamente, i **cocktail** sono ora ordinati in quantità minori rispetto al passato, mentre i **RTD** (Ready-To-Drink, le bevande pronte da bere) continuano a riscuotere successo dovuto soprattutto alla loro qualità.

A causa del recente **spostamento delle scelte dei consumatori italiani**, oggi più propensi ad acquistare **prodotti di qualità**, CGA by NIQ ha analizzato questo elemento cruciale, focalizzandosi sui comportamenti dei consumatori e le **tendenze alla premiumizzazione**.

Nello specifico, alla domanda su quali **caratteristiche** permettano a un drink di essere definito premium, oltre la **metà dei consumatori** ha citato la **qualità**, un terzo ha parlato di **preparazione esperta** e quasi un terzo ha fatto riferimento all'**unicità dell'offerta del locale**, data per esempio dai cocktail d'autore. Inoltre, quasi la metà dei consumatori è più incline a scegliere bevande di **qualità superiore** nei bar notturni (**48%**) e nei risto-



ranti (**43%**). In particolare le occasioni speciali (**46%**) e l'aperitivo (**31%**) sono ritenuti momenti in cui i consumatori sono più propensi a scegliere prodotti di qualità superiore.

Ciò che rende un **posizionamento premium** è dato da un'attenta elaborazione di **strategie per attirare l'attenzione sulla bevanda** e per proporre allettanti **esperienze di abbinamento al cibo**: i consumatori cercano prove tangibili dello status attraverso la qualità, l'innovazione e la narrazione.

I dati contenuti all'interno del report di CGA by NIQ suggeriscono agli operatori del settore di perfezionare la loro strategia concentrandosi sull'**educazione dei consumatori al valore dei prodotti premium** sia per rispondere alla domanda emergente sia per incrementare le vendite.

"L'On Premise continua a essere un terreno fertile per costruire la brand equity e fidelizzare i consumatori. È fondamentale tenere presente che la premiumizzazione non riguarda esclusivamente il prezzo, ma implica anche la creazione di esperienze eccezionali che giustificano l'investimento da parte dei consumatori. In un contesto in cui gli italiani mostrano un crescente interesse per nuove categorie di bevande e offerte distintive, si presenta un'enorme opportunità di innovazione e, di conseguenza, di massimizzazione delle vendite." ha dichiarato **Valeria Bosio**, Client Success & Insights Manager Italia





BJØRNE BEER®



La Birra dell'Orso®

SCOPRI TUTTE LE BIRRE SU

www.bjorneitalia.com

MERCAT ARTIJANAL BIRRALGUER

20^A EDIZIONE

Un fine anno in Sardegna con birre artigianali sarde, nazionali e internazionali che nella sua ventesima edizione ha le caratteristiche di un evento che celebra l'isola ma supera la territorialità per la fama raggiunta.

Birralguer è il Festival della birra artigianale più longevo della Sardegna, e dal 27 al 29 dicembre 2024 ha concluso il suo "doppio" appuntamento, già perché di Birralguer esistono due versioni, estiva e invernale. Promosso dall'associazione Beach Group Alguer, la sua formula intreccia la tradizione di produttori della birra sarda, nazionale ed internazionale con le eccellenze gastronomiche locali.

Il festival offre anche un calendario fitto di esibizioni musicali dal vivo, rendendolo un evento unico sul territorio. La 20^a edizione ha visto l'esibizione di Roxidiana, Skaosss, Dj D.One il venerdì 27

dicembre; Volume 2, Dep Band di Gavino Depalmas, Sir Frank sabato 28 dicembre Volume 2, Dep Band di Gavino Depalmas, Sir Frank e ha chiuso l'evento domenica 29 dicembre con Anima Soul, Senza Base, Dj D.One.

Il cuore dell'evento è la birra con i suoi birrifici, ecco alcuni dei presenti all'edizione winter 2024:

Isola, Nora, 4Mori, Bam, Liera, Dolmen, Seddaiu, Trulla, Ballalloa, Masko, Zemyna.

Dall'estero: The Stone of Sigis (Belgio), Barcellona Beer Company (Barcellona), Wicklow Wolf (Irlanda), St. Austell Brewery (Cornovaglia), Stone Brewing (California).



Birralguer ha saputo evolversi nel corso degli anni, grazie anche al supporto e contributi di Fondazione di Sardegna, Fondazione Alghero e Regione con il patrocinio del Comune di Alghero. L'importante sinergia e collaborazione con il Consorzio Birra Italiana, Coldiretti e Campagna Amica, "ha permesso di elevare ulteriormente il livello della proposta Craft Beer esaltando la filiera 100% sarda dall'orzo al boccale, valorizzando le materie prime del territorio, le lavorazioni e prodotti agro-alimentari", spiegano gli organizzatori.



UNA FORMAZIONE DEDICATA.
QUESTA È FORST.

Condividiamo con tutti i nostri **partner** una **cultura birraria** d'eccellenza,
attraverso **formazione continua** e **corsi dedicati**, per trasformare
ogni nostra birra in un'**esperienza unica**.



 BirraForstBier

 forstbeer

LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

Il 2025 vede nascere una nuova rubrica, “Incontri”, una collaborazione con l’azienda di distribuzione Cippone & Di Bitetto e la scuola di Formazione Ad Horeca. Perché Incontri? Perché incontrarsi è trovarsi insieme per il piacere della reciproca compagnia, per confrontarsi, per conoscere cose nuove ma Incontri è anche l’insieme di prodotti diversi che si abbinano o si miscelano per darci il massimo gusto.

PIZZA & BIRRA

La Coppia Perfetta tra Innovazione e Tradizione

Non c’è nulla di più rassicurante, ma allo stesso tempo sorprendente, del binomio pizza e birra. Una combinazione che racconta il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, tra sapori antichi e nuove tendenze, consolidandosi come protagonista assoluta nel panorama della ristorazione contemporanea.

UN MATRIMONIO DI SAPORI SENZA TEMPO

La pizza, simbolo della cucina italiana nel mondo, è sinonimo di artigianalità e qualità. Lieviti naturali, farine speciali e impasti altamente digeribili rappresentano il punto di incontro tra la tradizione dei maestri pizzaioli e le richieste di una clientela sempre più attenta alla salute e alla sostenibilità. Accanto a lei, la birra – una compagna fedele che negli ultimi anni ha vissuto una vera e propria rivoluzione grazie alla diffusione delle birre artigianali.

Dai grandi classici come la Margherita, sposata a una birra chiara, fino alle sperimentazioni contemporanee che prevedono abbinamenti audaci con birre IPA o stout, ogni combinazione è pensata per esaltare sapori e aromi, creando un’esperienza sensoriale unica.

Uno degli elementi chiave che segnano il legame tra tradizione e innovazione è l’evoluzione degli impasti. Le nuove tendenze vedono sempre più spesso l’uso di farine alternative – come





quella integrale, di farro o di grano arso – e di ingredienti legati al territorio, capaci di donare alla pizza sfumature di gusto inedite.

LA BIRRA: UNA RIVOLUZIONE ARTIGIANALE

Parallelamente, anche la birra si è adattata ai nuovi orizzonti gastronomici. L'Italia, che fino a pochi anni fa era considerata esclusivamente patria del vino, ha scoperto nella birra artigianale un nuovo terreno di eccellenza. Con oltre 900 microbirrifici attivi, il panorama brassicolo nazionale offre etichette capaci di soddisfare qualsiasi palato, dai più delicati ai più esigenti.

La scelta non è più solo tra chiara, rossa e scura: birre acide, speziate o fermentate con ingredienti insoliti si prestano a giochi di contrasto e armonia con gli ingredienti della pizza, valorizzando il pasto in un percorso che va ben oltre il semplice abbinamento.

IL RUOLO STRATEGICO DEL DISTRIBUTORE

In questa continua evoluzione, un ruolo fondamentale è ricoperto dal distributore food & beverage, il vero regista dietro le quinte di questo successo. Grazie alla capacità di anticipare le tendenze di mercato e di proporre soluzioni innovative, i distributori permettono a pizzaioli, publican e ristoratori di avere accesso a prodotti di qualità, dalle farine speciali alle birre più ricercate.

Con uno sguardo sempre rivolto al futuro, il distributore diventa un partner imprescindibile per il successo del settore, facilitando l'introduzione di nuovi prodotti e favorendo una gestione sostenibile e consapevole delle risorse.

Pizza e birra, dunque, non sono più semplici voci di un menu, ma un simbolo di convivialità e ricerca, un viaggio nei sapori che attraversa la storia e abbraccia il futuro. Un connubio che continua a conquistare palati e cuori, riscrivendo ogni giorno le regole del gusto.

In Via Lungo Po Antonio Gramsci 12 a Casale Monferrato c'è un angolo di gusto, un locale accogliente, un punto di riferimento per chi cerca non solo buon cibo ma anche l'atmosfera unica di un ristopub.

RISTOPUB L'OPERETTA di Casale Monferrato

Entrare al RistoPub L'Operetta significa fare un viaggio nei sensi, unendo l'esperienza del gusto con quella della socialità. Aperto da quasi 40 anni, sotto la gestione dei titolari Alessandra e Davide da 20 anni, insieme al loro staff rodato da tempo, L'Operetta ha affiancato alla buona birra anche la ricerca per il buon cibo con prodotti del territorio e a km0. Il locale si distingue per l'ambiente caldo e accogliente, arredato con stile rustico ma al tempo stesso moderno, dove ogni angolo è pensato per far sentire gli ospiti a proprio agio. Tre sale, 150 posti, lo rendono adatto sia per una cena informale che per una serata più speciale, per non dimenticare un ampio spazio esterno durante l'estate.

Cura e ricerca sono le parole chiave della loro cucina. Gli hamburger di produzione propria, con carne della zona, sono sicuramente il piatto forte del locale che però propone anche piatti

della tradizione, come la *Carbonara DOC* con pasta di Gragnano, in abbinamento magari a una *Brinkhoff's*... perché qui, oltre al buon cibo, c'è anche la buona birra! E allora perché non gustare un ottimo *Angus irlandese* sorseggiando una *St. Idesbald* o addentare un *CICCIOburger* con accanto una *Firestone Walker*. Insomma all'Operetta ce ne è per tutti i gusti.





Come ogni vero pub che si rispetti, il **Ristopub L'Operetta** è anche un punto di riferimento per gli amanti della birra. Il locale offre una vasta selezione di birre artigianali locali e internazionali, dalle più leggere e fresche alle più corpose e scure, ideali per accompagnare i piatti o semplicemente per una serata tra amici. Con 9 vie alla spina, 8 fisse e una stagionale, una cella frigo a temperatura controllata, la birra è trattata da regina e ad aiutarli nella proposta eccellente sono gli amici di **QBA**, Quality Beer Academy; in particolar modo Roberto Parodi, a cui Alessandra e Davide sono legati da una profonda amicizia, che ha accompagnato il locale nel fantastico mondo della birra fornendo anche formazione a tutto il personale, perché all'Operetta si fa attenzione proprio a tutto.

Il punto di forza del locale è la clientela variegata che apprezza la cura e la ricerca presente dalla cucina al servizio. Insomma **Il Ristopub L'Operetta** di Casale Monferrato è un angolo di autentica convivialità che offre tanto più di una semplice cena.



La magia del mare, l'atmosfera romagnola, l'ottima birra, questi sono gli ingredienti vincenti del RockIsland, situato in Largo Ruggero Boscovich 10 a Rimini.

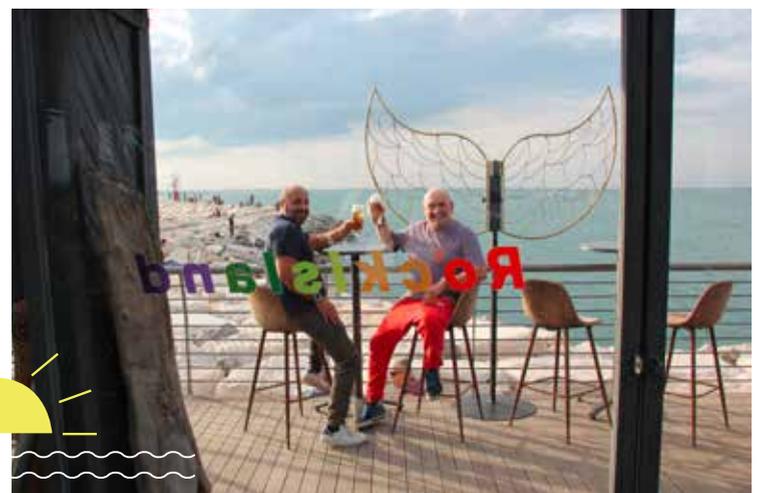


Chiudi gli occhi e immaginati su un molo a 400 metri nel mare con una vista mozzafiato su tramonti e albe, ecco sei al **RockIsland** a Rimini! Il suo nome evoca immediatamente l'immagine di un'isola, un rifugio in cui è possibile sfuggire alla routine quotidiana per immergersi in un ambiente stimolante e dinamico. Lo spirito di accoglienza e libertà è da sempre il cuore pulsante del locale, che ha saputo attrarre un pubblico variegato. Inoltre, RockIsland è strutturato per ospitare e organizzare convention ed eventi aziendali,

garantendo un ambiente professionale e affascinante per i tuoi meeting, eventi e conferenze.

Da oltre 50 anni un'istituzione per Rimini, cambiato di gestione e di nome, ha mantenuto l'anima romagnola e musicale che lo hanno sempre contraddistinto. Il direttore **Nico**, insieme a uno staff tutto romagnolo, porta avanti la tradizione del locale nel migliore dei modi.

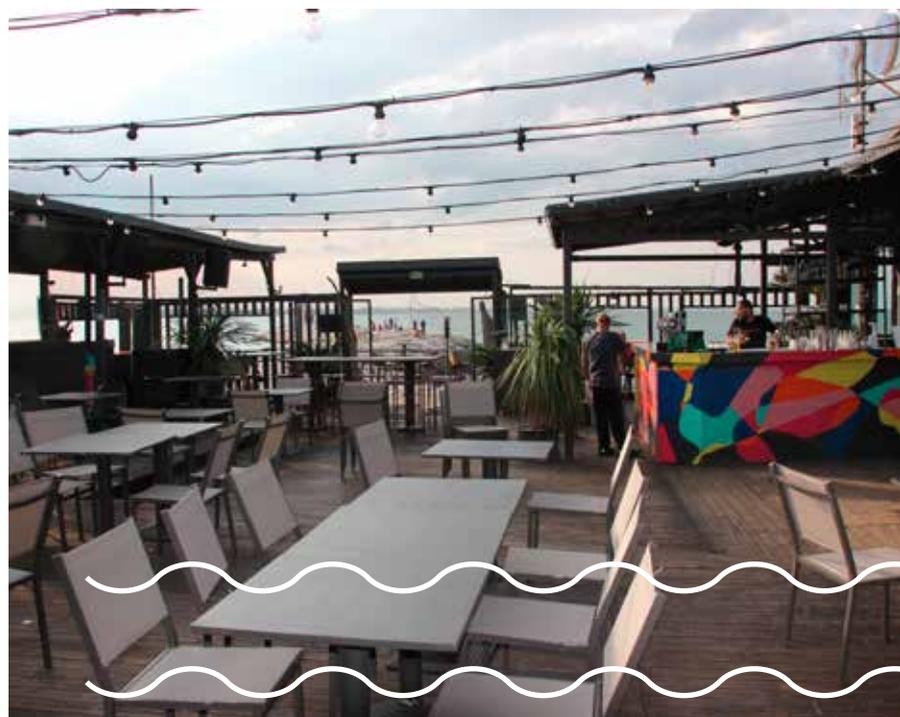
Qui l'arte si fonde con il buon cibo, dagli aperitivi alla cena ogni piatto è preparato con ingredienti freschi e di alta qualità. Da non perdere la piada fatta a mano e cotta al momento, senza dimenticare gli ottimi piatti di pesce dai sapori tradizionali italiani, strizzando l'occhio ogni tanto anche a creazioni gourmet moderne dove il gusto incontra l'eleganza.





Non può mancare ovviamente la birra, che sotto il suggerimento e la proposta di Andea di **Doreca Italia S.p.A.**, trova nella **Hell** di **Kulmbacher** e nella **Mönchshof Original** le giuste birra da proporre.

RockIsland ha sempre mirato ad offrire un'esperienza culinaria eccezionale in un ambiente straordinario. La sua storia è fatta di passione per la buona cucina, birra di qualità, attenzione al cliente e un forte legame con il territorio e il mare. E allora come non fare un tuffo al RockIsland?



BIRrifugio DA OSTIA A TRASTEVERE

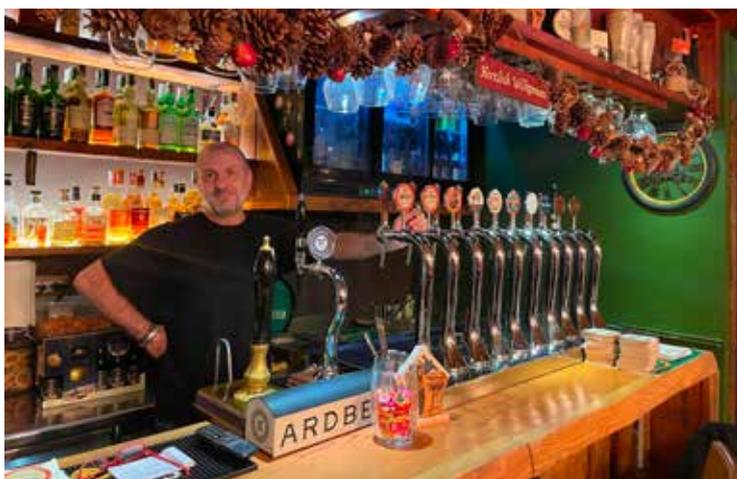
I locali Birrifugio, situati in due luoghi distinti ma altrettanto affascinanti – uno a Lido di Ostia e l'altro nel cuore di Roma – sono una meta imperdibile per gli amanti della birra artigianale di qualità e per coloro che cercano un'atmosfera accogliente e genuina. Entrambi questi locali sono un omaggio alla cultura birraria, dove ogni birra racconta una storia di passione, ricerca e tradizione.

Birrifugio Ostia – Un angolo di birra artigianale a Lido di Ostia

Situato in Via Ferdinando Acton 18/20, a Lido di Ostia, il Birrifugio Ostia è un locale che si distingue per la sua proposta di birre artigianali selezionate con cura, provenienti da piccole birrerie locali e internazionali. Il ristorante è un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza birraria unica a Ostia, a pochi passi dal mare.

Aperto nel lontano 1984 e rilevato nel 2005 da **Stefano** il locale è rustico ma elegante, con arredi semplici e luminosi che favoriscono una sensazione di comfort e relax. Il Birrifugio Ostia offre un ampio menu che spazia dalle specialità locali a piatti di cucina internazionale, tutti pensati per esaltare il sapore delle birre presenti nelle 12 vie alla spina e in bottiglia. Dalle birre artigianali alle birre belghe passando per quelle tedesche, una proposta che garantisce freschezza e qualità.

Il locale è perfetto per una serata in compagnia, ma anche per un momento di relax dopo una giornata al mare. Il personale preparato e appassionato sa consigliare i clienti sulle combinazioni migliori tra birra e cibo, assicurando un'esperienza completa.



Birrifugio Roma – Un rifugio per gli amanti della birra nel cuore di Trastevere

A Via Federico Rosazza 6, nel quartiere Trastevere di Roma, il Birrifugio è un vero e proprio paradiso per i beer lovers. Questo locale si trova in una delle zone più vivaci della capitale, dove la tradizione si mescola con l'innovazione, proprio come nella filosofia del Birrifugio stesso. Nato nel 2009 dall'idea di **Claudio e Enrico**, e dalla forte amicizia che li lega con Stefano del Birrifugio di Ostia, il locale è caratterizzato da un mix di elementi moderni e retrò riuscendo a mantenere un'atmosfera intima e conviviale, dove il tempo sembra rallentare, invitando a godersi una birra in tutta tranquillità.



Le birre proposte al Birrifugio Roma sono selezionate con la stessa cura e attenzione del locale di Ostia, ma qui si aggiunge un tocco di sperimentazione con una particolare attenzione per le birre artigianali locali, frutto della creatività di birrifici emergenti.

Accanto alla selezione di birre alla spina, che cambia frequentemente per offrire sempre nuove esperienze, il locale propone anche una scelta di birre in bottiglia provenienti da piccole realtà produttive, con opzioni per tutti i gusti, dalle più luppolate e fruttate alle più corpose e maltate.

Come il Birrifugio di Ostia, anche quello di Roma è il luogo ideale per chi cerca un posto dove condividere la passione per la birra. Qui vengono organizzati aperitivi birrari, serate di degustazione e incontri con i produttori di birra, che raccontano le storie e i segreti delle loro creazioni. Il personale,

altamente competente e sempre disponibile, è in grado di guidare i clienti nella scelta delle birre e dei piatti, creando accostamenti che esaltano al massimo i sapori.

Eichbaum da gustare ai Birrifugio

Fiore all'occhiello dei due locali è indubbiamente la **birra Eichbaum**, storico birrificio tedesco di Mannheim, proposta ai locali da *Marco Marchese* di **Royal Beer**.

La **Hefeweizen**, di colore giallo dorato, con una leggera torbidità dovuta al lievito e al frumento. La bevuta, leggera e rinfrescante, invoglia al sorso successivo.

La **Apostel Red Bock**, birra dal color mogano, con schiuma cremosa e persistente, in bocca ha un gusto equilibrato tendente al dolce, ben bilanciato da un lieve amaro di frutta secca sul finale.



Un viaggio tra passione e tradizione con Bitburger Braugruppe

di Silvia Canini

Un viaggio "a tutta birra" ci porta a scoprire tre realtà strettamente connesse: **Bitburger Braugruppe**, produttore tedesco di birra d'eccellenza; **MineralBirra**, storico distributore di Parma; e l'**Antico Caffè Calestano**, locale che rappresenta un punto di riferimento per la comunità locale. Guidati da **Daniele Spinelli**, Area Manager Nord Ovest di Bitburger, con **Luca Gennaro**, direttore commerciale di *Birra&Sound*, esploriamo un bellissimo esempio di collaborazione tra produzione, distribuzione e offerta al cliente finale.

BITBURGER – QUALITÀ E TRADIZIONE IMMUTABILI

Fondata nel 1817, **Bitburger** è sinonimo di qualità e tradizione tedesca. La **Bitburger Pilsner Premium** rappresenta il cuore della sua produzione: una birra iconica, che continua a distinguersi per freschezza, equilibrio e costanza qualitativa. *La nostra Pilsner è una delle più spillate in Germania, riconoscibile per il suo colore paglierino brillante e il sapore inconfondibile*, spiega **Daniele Spinelli**. *Le sue note di cereali e luppolo sono perfettamente bilanciate, rendendola una scelta ideale per chi cerca una birra fresca e leggera.*

La Bitburger Pilsner è molto più di una semplice birra: è un simbolo della tradizione brassicola tedesca e un punto di riferimento per i consumatori che apprezzano la qualità costante. Accanto alla Pilsner, Bitburger Braugruppe vanta molti marchi e distribuisce le birre **Benediktiner**, di tradizione e produzione monastica, e la **Crew Republic**, un marchio giovane

e innovativo che risponde alle nuove tendenze del mercato artigianale.

La collaborazione con MineralBirra è importante e longeva per Bitburger in Italia, continua Spinelli. Lavoriamo insieme dagli anni '80. MineralBirra ha un'attenzione alla qualità e alla formazione che fa sì che i nostri prodotti arrivino al cliente finale nelle migliori condizioni. È un rapporto fondato su fiducia, rispetto e una visione condivisa del lavoro.

MINERALBIRRA – UN'EVOLUZIONE COSTANTE, RADICATA NELLA TRADIZIONE

A Parma, in via Paradigna, **MineralBirra** rappresenta un perfetto connubio tra tradizione familiare e innovazione. Fondata nel 1952 come fabbrica del ghiaccio, l'azienda si è trasformata negli anni in un riferimento nel settore della distribuzione

Ho.Re.Ca. per le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Cremona e Piacenza. *La nostra azienda è di proprietà familiare, gestita da me e dai miei fratelli, racconta Paolo Cocconi, uno dei titolari. Siamo cresciuti attorno ai valori di accoglienza ereditati da nostro nonno, che ha fondato l'azienda. Il nostro core business è sempre stato la birra, il nostro cavallo di battaglia. Fin dagli anni '80, MineralBirra si è specializzata nell'importazione di birre tedesche, con un'attenzione particolare a Bitburger. All'epoca, in Germania la birra era spesso un prodotto provinciale, legato a un singolo birrifico locale, spiega Cocconi. Bitburger, invece, era presente in tutta la Germania, e questo lo rendeva un prodotto estremamente interessante e affascinante. Quando lo abbiamo introdotto in Italia, i nostri clienti hanno subito apprezzato la qualità.*



da sx Germàn Müller responsabile dei locali MineralBirra, Paolo Cocconi e Daniele Spinelli



Oggi MineralBirra distribuisce l'intera gamma Bitburger, comprese la Pilsner e la non filtrata, oltre alle birre monastiche *Benediktiner* e alle innovative *Crew Republic*. I nostri clienti riconoscono Bitburger come un prodotto di alta qualità, sottolinea Cocconi, e questo porta i clienti a mantenerla nel tempo.

Negli anni, l'azienda ha ampliato il suo focus oltre la birra, includendo una vasta selezione di vini e spirits. Abbiamo fatto un grosso allargamento per quanto riguarda i vini, in particolare le importazioni di vini francesi, che ora vendiamo in tutta Italia, aggiunge Cocconi. Anche gli spirits sono

cresciuti tantissimo, e ad oggi questa azienda è una realtà completa, altamente specializzata, con persone qualificate e appassionate.

Un elemento distintivo di **MineralBirra** è l'**Academy**, che offre un programma di formazione distintivo e fidelizzante. Organizziamo corsi gratuiti per i locali su spillatura, carta dei vini e carta delle birre, facciamo formazione di nostri prodotti per le nuove aperture, racconta Cocconi. Abbiamo anche un programma di 15 mesi in enologia, gestito da un esperto universitario argentino. La formazione non solo aiuta i clienti a distinguersi in un mercato

sempre più competitivo, ma consente loro di conoscere a fondo le peculiarità dei prodotti che serviranno, rafforzando la loro identità e professionalità.

Questo approccio formativo è uno dei punti di forza che caratterizza il servizio di MineralBirra. La formazione fa sentire i nostri clienti ancora più a casa, spiega Cocconi. Non devono fare chilometri per andare, ad esempio, a Milano per apprendere nozioni che noi offriamo direttamente qui, in un ambiente accogliente e familiare. La missione di MineralBirra è chiara: offrire qualità e consulenza per garantire il successo dei propri clienti. Il loro core bu-



siness è sempre stato la birra, ma sono cresciuti negli anni restando al passo con le richieste del mercato. *Non siamo solo distributori: accompagniamo i clienti nelle loro scelte, offrendo un supporto continuo e soluzioni personalizzate,* conclude Cocconi.

ANTICO CAFFÈ CALESTANO – LA CURA NEI DETTAGLI E L'ECCELLENZA LOCALE

Dopo la visita a MineralBirra, andiamo a visitare l'**Antico Caffè Calestano**, situato in Piazza Europa 2 a Calestano (PR). Molto più di un semplice bar di paese: è il cuore pulsante della comunità locale. *Per noi, il locale è un luogo di incontro, ideale per il pranzo, per uno spuntino pomeridiano o per una pausa con un caffè al volo,* racconta il gestore. *Qui trasmettiamo l'amore per il nostro territorio attraverso la selezione accurata delle materie prime.* L'Antico Caffè di Calestano è stato inoltre nomina-

to tra i 10 migliori Wine Bar d'Italia. Uno degli elementi caratterizzanti del locale è la grande attenzione alla scelta dei prodotti. *Ci distinguiamo dagli altri per la qualità delle materie prime, come i salumi locali e i prodotti che selezioniamo con cura,* spiega. *Anche la conoscenza dei prodotti è per noi fondamentale: cerchiamo di trasferirla ai nostri clienti, per far loro apprezzare davvero quello che offriamo.*

La pizza in teglia, simbolo di tradizione per Calestano, è un'altra eccellenza dell'Antico Caffè. *Non è una pizza normale,* spiega il gestore. *Abbiamo scelto di mantenere questa tradizione tipica del paese, offrendo una pizza diversa, unica.* La Bitburger Pilsner è la nostra birra chiara di riferimento, continua il gestore. *L'abbiamo scelta da subito, appena abbiamo iniziato a collaborare con MineralBirra tre anni fa. È fresca, elegante e si*

abbina perfettamente alla pizza in teglia e ai nostri salumi.

La spillatura, eseguita con cura, è considerata un elemento fondamentale del servizio. *Grazie alla formazione di MineralBirra, abbiamo capito quanto sia importante il modo in cui la birra viene servita,* spiega. *Una spillatura perfetta richiede tempo e attenzione, ma i clienti percepiscono la differenza.*

Il rapporto con MineralBirra è definito come "familiare e prezioso". *Sono molto più che semplici fornitori,* sottolinea il gestore. *Ci supportano in tutto, dalla scelta delle birre alla formazione del personale, garantendo un servizio che ci consente di migliorare e crescere.* La loro consulenza, sempre puntuale e professionale, è un aiuto fondamentale per mantenere alta la qualità del nostro lavoro. *Il tutto, con un approccio estremamente umano.*

UN CICLO VIRTUOSO: PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE E OFFERTA

Questo viaggio "On The Road" ha messo in luce un modello di collaborazione in cui ogni fase – dalla produzione alla distribuzione fino all'offerta finale – contribuisce al successo. **Bitburger**, con la sua Pilsner iconica, **MineralBirra**, con la sua esperienza e attenzione alla formazione, e l'**Antico Caffè Calestano**, con il suo legame col territorio, rappresentano un esempio virtuoso.

Bitburger, MineralBirra e l'Antico Caffè Calestano incarnano quindi un approccio al settore birrario in cui qualità e relazioni umane si intrecciano per creare valore. *Non si tratta solo di birra, ma di persone e di storie,* conclude **Luca Genaro**. *Questo viaggio è stato un'occasione per scoprire che dietro ogni bicchiere c'è una cultura da valorizzare e raccontare.* Un brindisi a chi, come queste tre realtà, rende ogni sorso un simbolo di eccellenza.



da sx Luca del Sante, gestore dell'Antico Caffè Calestano, Daniele Spinelli, Germàn Müller, Federico Guidetti, agente MineralBirra

Bitte ein Bit

FIERA RIMINI 2025

16-18 FEBBRAIO



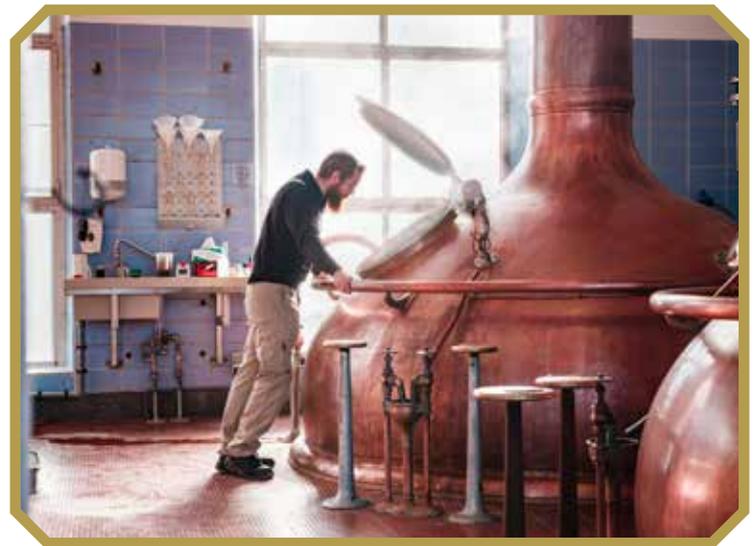
**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

**HALL A5
STAND 121**



HET ANKER

In una città che è un piccolo capolavoro fiammingo, Mechelen, in francese Malines, la tradizione brassicola viene da lontano - ci sono documenti risalenti al 1369 -, ma si deve ad una comunità di beghine (pie donne) la nascita di un birrificio all'interno di un ospedale. Ricordiamoci di Sant'Arnolfo (o Arnolfo), patrono dei birrai, che con la birra combatté l'epidemia di colera... la birra veniva data ai malati perché più "sana", in quanto bollita, dell'acqua. E infatti Carlo I di Borgogna, il Temerario, esentò le beghine dal pagare tasse sulla birra prodotta per l'ospedale. Nasce così, nel 1471, il birrificio Grand Béguinage che, nel 1872, fu acquistato da Louis Van Breedam, ammodernato con una caldaia a vapore e, nel 1904, ribattezzato Het Anker (L'Anchra). Dal '900 in poi, il Birrificio Het Anker si è affermato rivalutando vecchie tradizioni, creando birre speciali, privilegiando la qualità rispetto alla quantità. Dopo una serie di vicende che videro alti e bassi, basti ricordare che nella II guerra mondiale i tedeschi smantellarono gli impianti in rame per farne munizioni, nel 1990 Charles Leclef, quinta generazione, prese in carico il birrificio e rinnovò l'impianto di brassaggio. Da allora è stato un susseguirsi di miglioramenti e



di sviluppo di attività complementari, un ristorante, un albergo, un microbirrificio, una distilleria creata nella storica fattoria di famiglia... oggi una visita al Birrificio Het Anker è come ripercorrere un pezzo di storia brassicola belga, un'esperienza da fare e un'emozione da vivere.



Se in Italia possiamo gustare le birre o il whisky prodotti da Het Anker lo dobbiamo al rapporto ultra decennale stabilito dal Birrificio con **GS Distribuzione Italia**, una partnership recentemente rinnovata per gli anni a venire, anche se alla guida di Het Anker non sarà più Charles Leclef che, per mancanza di continuità generazionale, ha venduto l'azienda a Huyghe Brewery, azienda belga che condivide con Het Anker gli stessi valori essenziali: qualità e rispetto per le tradizioni familiari.

Agli inizi del XX secolo la produzione di Het Anker fu soprattutto di birre a bassa fermentazione, lo stile lager era all'epoca il più apprezzato, ma intorno agli anni '50, Charles Van Bre-

edam decise il ritorno alle birre tradizionali ad alta fermentazione. Nasce così quello che è ancora oggi il fiore all'occhiello di Het Anker, la **Gouden Carolus Classic**, un nome ispirato alle monete dorate su cui era impressa l'effigie dell'imperatore Carlo V che aveva trascorso l'infanzia a Mechelen. La Gouden Carolus Classic, eletta ripetutamente come miglior *dark ale* del mondo, oltre ad altri premi prestigiosi, è una birra unica, di una complessità esemplare e di un gusto sopraffino: l'ho gustata la prima volta a fine pasto di un menu "alla birra" in tempi in cui di abbinamento birra-cibo non si parlava neppure... un ricordo indelebile!

La Gouden Carolus si arricchisce negli anni come linea, con la fragrante **Tripel**, prodotta la prima volta per i cavalieri dell'Ordine del Toson d'Oro nel 1491, una *abbey tripel* eletta la migliore del mondo, e poi la "giovane" **Ambrio**, rilanciata negli anni 2000 ma che ascrive le sue origini al XIV secolo, e la **Hopsinjoor**, prodotta nel 2008 ed eletta miglior Imperial IPA europea, il cui nome si compone di "hop" e "opsinjoor", figura popolare di Mechelen.

Ed ora, per parlare della Cuvée Van De Keizer, devo fare un riferimento personale. Era il 24 febbraio di venti anni fa quando ebbi l'opportunità di bere, appena brassata, la birra che solo quel giorno viene prodotta in Het Anker, perché è l'anniversario della nascita di Carlo V... è stata un'esperienza incre-



dibile. La **Gouden Carolus Cuvée Van De Keizer Imperial Dark**, *strong ale* scura di 11% abv, una birra eccezionale, da gustare anche invecchiata, ha una "sorella", brassata in versione bionda, è la **Gouden Carolus Cuvée Van De Keizer Imperial Blond**, 10% abv, nata per celebrare il 10° anno di produzione della Imperial Dark.

Troppo c'è da dire sulle birre di Het Anker ma mi soffermo su una che distingue il lavoro del Birrifico, è la **Gouden Carolus Whisky Infused**, eletta per tre anni consecutivi migliore birra del più grande festival d'Europa dedicato alla birra artigianale: Zythos.

La Whisky Infused è una birra potente e corposa, arricchita con un infuso di whisky Gouden Carolus Single Malt.

E questo mi permette di parlare di un whisky raffinato, distillato dal mosto della birra Gouden Carolus Tripel in appositi alambicchi in rame, i primi in Belgio martellati a mano.

Invecchiato in botti di bourbon e poi in botti di rovere realizzate appositamente per Het Anker, il **Gouden Carolus Single Malt** ha un gusto corposo ed equilibrato. Il suo carattere ben bilanciato ed innovativo ha fatto sì che questo whisky belga venisse apprezzato e pluripremiato nei migliori contest internazionali.



da sx Antony Supino, titolare GS Distribuzione Italia,
con Koen van den Berg, Export Manager,
e Geert Vermaesen, Head Of Sales



LEIKEIM

un'antica tradizione che guarda al futuro

Nella piccola Altenkunstadt, in Franconia, c'è un luogo dove il tempo sembra essersi fermato, ma la passione per la birra corre veloce. Il birrificio Leikeim, fondato nel 1887, è un esempio unico di come tradizione e innovazione possano convivere in perfetta armonia. Qui, la famiglia Leikeim produce birra da cinque generazioni, rimanendo fedele al territorio e ai valori che rendono ogni bottiglia un'esperienza autentica.

UN LEGAME PROFONDO CON IL TERRITORIO

"Per noi, Leikeim significa casa. Non solo un luogo, ma un sentimento", spiega **Andreas Leikeim**, proprietario e rappresentante della quinta generazione della famiglia, che ci accoglie con **Jürgen Charrois**, Amministratore Delegato.

Questo legame con il territorio si riflette in ogni aspetto del birrificio, che ancora oggi mantiene la produzione al centro del paese, nonostante l'espansione necessaria di alcuni processi a pochi passi dalla sede storica. *"Essere qui, in mezzo alla nostra comunità, ci fa sentire parte integrante della cultura francone",* aggiunge Andreas. Le materie prime, come il malto e il luppolo, provengono esclusivamente da fornitori locali, tra cui un contadino di fiducia dell'Hallertau. L'acqua, elemento fondamentale per una birra di qualità, è prelevata direttamente dal pozzo di proprietà, scavato a 70 metri di profondità. Questa attenzione al territorio si estende anche all'impegno per la sostenibilità, con l'uso di pannelli solari e la gestione sostenibile dei sottoprodotti. *"La sostenibilità per noi non è solo un concetto, ma una responsabilità verso il luogo che amiamo",* sottolinea Andreas.





LA MAGIA DELLA STEINBIER

Tra le tante specialità di Leikeim, una merita un posto d'onore: la Steinbier, una birra che riporta indietro nel tempo, alle origini della birrificazione. Questo metodo, che utilizza pietre arroventate immerse nel mosto, conferisce alla birra un sapore unico, con note caramellate e un carattere intenso e corposo. *"Produciamo ancora oggi la nostra Steinbier con il metodo storico, perché crediamo che il passato abbia molto da insegnare al presente"*, racconta Andreas. È un processo che richiede maestria e passione, un vero tesoro dell'arte birraria che rende omaggio alla tradizione francone.

UNA GAMMA PER OGNI GUSTO

Leikeim è sinonimo di qualità e varietà, con una gamma di birre



capace di soddisfare ogni palato. Tra le sue proposte, troviamo classici come la Premium Pils, la Landbier e la Hell, accanto a birre di carattere come la Kellerbier, la Weizen o la scura Urstoff, prodotta con malti selezionati e variamente tostati, fortemente profumati e con note di cioccolato. Per chi cerca qualcosa di più particolare, ci sono la Winter Traum, perfetta per le stagioni fredde, e le fresche Radler, anche in versione non filtrata, oltre ad alcune birre One Shot proposte dal birrifico durante l'anno.

Un'innovazione unica del birrifico è rappresentata dalle **Handfass®**, lattine che richiamano l'aspetto delle botti in legno. Questo formato unisce tradizione e modernità, offrendo la freschezza della birra appena spillata in un contenitore pratico e accattivante. *"Con le Handfass® abbiamo voluto rein-*



interpretare il piacere della birra fresca, mantenendo un legame visivo e concettuale con le nostre radici,” spiega Andreas.

UN BIRRIFICIO DI PERSONE E VALORI

Il successo di Leikeim non si basa solo sulla qualità dei suoi prodotti, ma anche sulla passione delle persone che ne fanno parte. “Gli ingredienti più importanti per la nostra birra sono la grande esperienza dei mastri birrai e la passione di ogni singolo collaboratore”, ci dice Andreas. La famiglia Leikeim non si limita alla produzione di birra: sostiene attivamente la comunità locale, promuovendo progetti culturali, sportivi e sociali. “Quando diciamo che siamo una famiglia, non ci riferiamo solo ai legami di sangue, ma all'intera comunità che ci circonda”, sottolinea Andreas. Questo spirito di condivisione è il cuore della filosofia Leikeim: birra e persone che vivono in armonia con il territorio.

UN PONTE VERSO L'ITALIA

La Franconia incontra l'Italia grazie alla strategia di espansione di Leikeim, gestita nel nostro Paese da **LGL Agency S.r.l.** Fondata da **Luca Casarotto**, Presidente e Direttore Commerciale, insieme alla socia **Laura Tedeschi**, che cura l'amministrazione finanziaria, LGL Agency è il punto di riferimento per la distribuzione e la crescita del marchio Leikeim in Italia.

Abbiamo potuto chiedere a Luca Casarotto cosa ha in mente per posizionare al meglio Leikeim in Italia. “Stiamo lavorando per attivare una logistica in Italia”, ci racconta Luca Casarotto. “Questo ci permetterà di facilitare la distribuzione e l'approvvigionamento durante la bassa stagione e per andare incontro alle urgenze o piccoli riassortimenti”.

Anche Leikeim ha lavorato per avvicinarsi ai consumatori italiani, intervenendo a livello produttivo. “Abbiamo adattato i formati per il mercato italiano, con bottiglie studiate appositamente e la linea di birre in lattina Handfass®”, racconta **Alexander Purucker**, Export Manager del birrificio. L'attenzione ai dettagli si riflette nella scelta di utilizzare fusti a perdere per servire le zone più lontane, garantendo freschezza e praticità.

“L'Italia è un mercato strategico per noi,” conclude Purucker, “e vogliamo che anche qui si respiri il senso di famiglia e tradizione che caratterizza ogni nostro prodotto.”

IL SAPORE DI CASA

Leikeim non è solo birra: è tradizione, comunità e legame profondo con il territorio. Ogni bicchiere racconta una storia: quella di un luogo, di una famiglia e di un sogno che da oltre un secolo continua a crescere, restando fedele a sé stesso. Perché, come dice Andreas: “Vogliamo trasmettere a tutti il gusto di essere a proprio agio, come a casa, in famiglia.”



da sx Andreas Leikeim con la madre



da sx Jürgen Charrois, Andreas Leikeim, Luca Casarotto



Leikeim

Birre Tradizionali Bavaresi



Qualita e tradizione dal 1887.



Hospitality
Il Salone dell'Accoglienza

3 - 6 Febbraio 2025
Riva del Garda (TN)

PAD C3 STAND **C22**



Horeca Next

10 - 12 Febbraio 2025
Pordenone (PN)

PAD EUROBEVANDE



Beer & Food
Attraction

16 - 18 Febbraio 2025
Rimini (RN)

PAD C5 STAND **006**

Vieni a trovarci!



FA IL BIS A BEER&FOOD ATTRACTION

Il ritorno nel 2024 di Mönchshof in Fiera a Rimini per Beer & Food Attraction è stato un successo eclatante per l'innovativa proposta del Mönchshof BrauMeisterei, birrificio mobile, e la miscita itinerante BrauSchänke.

Sarebbe stato un peccato per i visitatori non ritrovare, nei giorni di fiera, dal 16 al 18 febbraio 2025, queste innovazioni di **Mönchshof**, perdendo la possibilità unica di assistere in diretta alla produzione di birra o addirittura di essere protagonisti dell'imbottigliamento manuale di una spumeggiante birra appena brassata. Mönchshof c'è e sarà un ennesimo successo di pubblico.





Chiediamo a Thomas Woelfel, Export Manager, come è nata l'idea di creare un birrificio mobile da portare in fiera?

Volevamo portare la produzione della birra direttamente tra la gente, per questo abbiamo creato un birrificio piccolo con l'impianto a due caldaie. Il nostro BrauMeisterej permette ai visitatori di sperimentare di persona come il nostro birraio Peter Georgius produca vere e proprie specialità brassicole in bollitori di rame forgiati a mano.



I visitatori oltre ad assistere, degustano?

Naturalmente sì, ci sarà la nostra miscita itinerante "Brau-Schänke" che, con la sua ampia scelta di specialità, offre una piacevole opportunità di degustazione; non solo, ogni giorno il nostro BrauMeisterej produrrà una nuova birra.

Non potevamo farci sfuggire l'occasione di fare una domanda a Chris Heinze, Marketing International, che molto ha contribuito allo sviluppo di un progetto così coinvolgente.

Chris, è un modo diverso per fare cultura della birra?

Certamente! Chi entra nel BrauMeisterej, non solo assiste al processo con cui gli ingredienti, acqua, malto, luppolo e lievito, diventano vere e proprie specialità di birra all'interno di caldaie in rame realizzate a mano, ma potrà fare domande al nostro birraio: Peter Georgius è pronto a soddisfare ogni curiosità.



Ma è vero che farete fare l'imbottigliamento ad un visitatore?

*La birrificazione è un lavoro manuale e Mönchshof svolge manualmente persino la chiusura delle bottiglie. Con il birrificio mobile "Braumeisterej" il visitatore potrà montare la **chiusura meccanica sulla bottiglia, applicarvi l'etichetta** e riempirla di gustosa birra.*



NON CI RESTA CHE CONSIGLIARVI UNA
VISITA ALLO STAND 032 DEL PADIGLIONE A5





BrandyAMO

Impegnativo dire amo il Brandy in un momento in cui i dati internazionali ci dicono che non sta brillando fra le scelte dei consumatori, ma come sempre c'è brandy e brandy, alcuni si fanno amare come a me è capitato con il Fundador 150 years, superlativo!

Parlare di brandy italiano è un po' piangersi addosso, quello che è stato il distillato elegante, dai lunghi invecchiamenti, da godere davanti al camino su una comoda poltrona è un ricordo di tempi lontani; i più giovani lo considerano "da vecchi". Così, dopo aver preso atto della situazione, credo sia giusto, tra i distillati, dare all'acquavite di vino il risalto che **Italia**, un tempo, **Spagna** e **Francia** hanno saputo dare. Parleremo poi del perché i francesi chiamino il brandy Cognac e Armagnac... figurati se non volevano distinguersi!

I tre paesi sopra citati sono fra i migliori produttori di vino al mondo ed essendo il brandy un distillato di vino, inesorabilmente, pur avendo un nome anglosassone, è un prodotto mediterraneo.

E quindi parlo subito di **Grecia** che ha un buon brandy, da me scoperto "secoli" addietro grazie ad un compagno di università profugo dalla Grecia dei Colonnelli, è la **Metaxa** che lui riportava da casa nella versione 7, per lui la migliore. Certamente la bottiglia ad anfora catturò l'attenzione anche di chi, a quei tempi, andava di tequila e sale e di whisky "baby" (faceva figo dire così invece di "poco"), ma anche il gusto ottenne consensi. Oggi so che è il più famoso brandy greco, ottenuto dalla distillazione di uva sultanina, uva di Corinto e saviatano, fatto maturare minimo tre anni in barili in quercia del Limosino. Al brandy così ottenuto, si aggiunge uva moscato di Samos e Limnos, essenze di petali di rosa e una miscela di erbe aromatiche, poi



minimo un altro anno di invecchiamento. Metaxa 12 è il brandy più pregiato ma io son rimasta alla Metaxa 7, con i suoi aromi e il sapore morbido... o forse era il sapore dei miei vent'anni.

Data la sua origine indiscutibilmente mediterranea, **perché il brandy ha un nome anglofono?** È l'abbreviazione dell'inglese brandywine, parola derivata dall'olandese brandewijn, cioè vino bruciato, ossia distillato. Questo non deve indurre a pensare che le origini del brandy siano nel nord Europa, ma sono frutto dell'invasione dei Mori nei Paesi del Mediterraneo. Fu lunga secoli la loro permanenza e molto ha lasciato in eredità, tra cui alcune tecnologie avanzate. Gli alchimisti musulmani Omayyad del Califfato di Cordova, all'avanguardia nella distillazione a fini medicamentosi, sperimentarono i loro alambicchi con il





vino di Jerez in Andalusia, ecco perché **il brandy nasce in Spagna**, anche se alla diffusione nel mondo pensarono i mercanti olandesi, i primi a rivendicare la “libertà dei mari” rispetto alla “sovranità dei mari”, concetto predominante fino al '600.

Ma **come si fa il brandy**? Se lo vogliamo di qualità anche qui conta la materia prima, il vino “buono”, senza solfiti, senza conservanti, senza difetti, poi l'arte della distillazione non cambia rispetto a tutti gli altri distillati: distillazione continua o discontinua, classicamente doppia con lo scarto di testa e coda dopo la prima, fino ad arrivare alla botte. Qui si fa l'altra grande differenza tra i brandy, quale tipo usare? Le più usate sono botti di rovere, cioè legno di quercia ma europeo o americano, francese o di Slavonia (ex Jugoslavia) e perché no botti di ciliegio che conferiscono toni fruttati e floreali ma anche una leggera acidità; le botti più pregiate per l'invecchiamento sono per certo quelle di quercia d'Allier e Limousine. Molti usano fare il passaggio di botte durante la maturazione, da nuove a più vecchie, ma non è questo che conferisce più sapore al brandy, lo aiuta piuttosto a



farlo “respirare”. Insomma, distillare brandy richiede pazienza, oltre che professionalità e sensibilità.

Il **brandy spagnolo** è all'origine dei brandy distillati ormai nel mondo, in particolare quello prodotto dove nacque, in Andalusia, il **Brandy di Jerez** è considerato il migliore in assoluto. Per essere definito brandy di Jerez deve essere prodotto nel cosid-



VDGLASS
CRAFTING GLASS STORIES

www.vdglass.it
info@vdglass.it
0521.990990

Via La Spezia 158
43126, Parma - ITALY



detto triangolo dello Sherry, a Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria, Sanlucar de Barrameda. Deve essere invecchiato in botti di rovere americano ex Sherry con metodo Solera. Senza dilungarmi in particolari tecnici, il metodo Solera, detto anche dinamico, permette di miscelare, travasare e ripartire in diverse botti annate diverse dello stesso vino, mantenendo uniformità del prodotto finale e costanza nel profilo organolettico del distillato. In sintesi è una composizione piramidale di botti, vuote per un terzo, da quelle più in basso con prodotto più vecchio viene prelevata la quantità più a terra (solera è pavimento in italiano) e colmata con quello più giovane posto sopra. Il Brandy di Jerez, così prodotto, risulta un po' più morbido rispetto ad altri brandy... ed è l'unico tutelato da denominazione di origine.

Il **brandy italiano** è ben altro discorso di questi tempi, con ogni probabilità minato dall'avvento di altri distillati ma credo anche dal proprio successo negli anni d'oro. Forse proprio l'aumento delle produzioni quando la domanda era forte ha fatto scendere la qualità, forse alcune distillerie hanno dormito sugli allori, altre non sono state capaci di evolvere? Forse un po' di tutto questo ma per me, che non sono "di primo pelo", quando l'ad-

vertising era "reclame" - anni '60 - e carosello era uno spettacolo, è indelebile il ricordo di Gino Cervi, grande attore, e dello slogan - non era ancora claim - "Vecchia Romagna etichetta nera, il brandy che crea un'atmosfera".

Mio padre la beveva ed io non vedevo l'ora di diventare grande per poter avere un ballon di brandy da scaldare con le mani e sorseggiare lentamente. Ancora una volta ricordi, ma cosa distingue un brandy italiano dagli altri?

Lunga la **storia del brandy italiano**, si parla di distillazione del vino addirittura in documenti romani e, già nell'anno Mille, con la Scuola Medica Salernitana; ma la storia moderna inizia nel XVIII secolo con l'arrivo, nel 1773, in Sicilia dell'inglese John Woodhouse che decise di distillare il vino per fortificare il marsala, e quando, nel 1820, il francese Jean Bouton giunse a Bologna dove fondò una distilleria, e poi finalmente gli italiani: Vincenzo Florio fondò a Marsala l'azienda che porta il suo nome ed iniziò a produrre sia il famoso vino marsala che un eccellente brandy.

Naturalmente ci furono altri italiani, come Ausano Ramazzotti nel 1845 a Milano, come la famiglia Branca, Antonio Carpené, Pilla ed altri ancora (Angelo Matteucci, Il Brandy Italiano).



Il **Brandy Italiano I.G.** ha un suo "disciplinare" che, in estrema sintesi, prevede che sia ottenuto in Italia dalla distillazione di vino proveniente da uve coltivate e vinificate nel territorio nazionale, invecchiato in recipienti di quercia per almeno un anno o per almeno sei mesi se la capacità dei recipienti di quercia è inferiore a 1.000 litri. Il metodo di produzione permette l'aggiunta o no di distillato di vino a meno di 94,8% in volume, a condizione che tale distillato non superi il limite massimo di 50% del tenore alcolico del prodotto finito. Non deve esservi aggiunta di alcole etilico diluito o non diluito. Infine per essere Brandy Italiano IG deve avere un titolo alcolometrico non inferiore a 38% in volume.



eptarefrigeration

INNOVATION
RELOADED.
THE EPTA
**SUSTAINABLE
SYSTEM.**

Valorizza il tuo locale con le vetrine **GLEE di IARP**. Design elegante, performance eccellenti con ridotto impatto ambientale e bassi consumi energetici, tutto Made in Italy. Tecnologia LineON per il controllo remoto.

**Design, Innovazione e Sostenibilità,
100% Made in Italy.**

**Guarda
dentro**



www.iarp-plugin.com

PLUG-IN POWER



Follow us on:     Epta's channels



di Roberta Ottavi

Liq.ID Premium Collection

Intervista a Giovanni Marco Esposito, Direttore Commerciale di Partesa

Liq.ID è una private label di Partesa nata nel 2020 per offrire al mercato una linea di spirits creati per la mixology. Alla fine del 2021 propone l'aperitivo italiano Upper Spritz, il classico London Dry Gin Grayson's, i due rum Cabo Rojo - Carta Oro e Carta Plata -, e le quattro varianti di vodka Rajssa - Pure Grain, Fragola, Menta e Pesca. Dall'inizio dello scorso anno, a queste referenze se ne sono affiancate altre quattro "Premium": il gin Gal.41, l'amaro Amarottanta e i classici dell'aperitivo Bitter e Vermouth di Torino. Liq.ID è una linea in continua evoluzione e non mancheranno infatti novità anche in questo 2025. Ne parliamo con **Giovanni Marco Esposito, Direttore Commerciale di Partesa**



Come nasce il progetto Liq.ID, quali gli obiettivi, perché questo nome e cosa ha dettato una grafica così particolare?

Liq.ID nasce dalla continua osservazione del mercato e dell'attento ascolto delle esigenze dei professionisti del fuo-

ricasa. Dopo i mesi di lockdown, in cui abbiamo assistito ad una vera e propria impennata del mondo spirits, sostenuto dal trend della mixology, trasversale ai diversi punti di consumo, Partesa lancia una linea di prodotti essenziali per ogni barman, caratterizzati da un apprezzabile equilibrio tra livello qualitativo, accessibilità e versatilità del prodotto nella miscelazione.

Ad accomunare le prime 8 referenze (*Upper Spritz, Grayson's Gin, i due rum Cabo Rojo e le quattro varianti di vodka Rajssa*), è anche il look: su ogni bottiglia è impresso il brand "Liq.ID", "Liq" come "Liquori" - il mondo degli spirits protagonisti dell'arte della mixology - e "ID" come identità a rappresentare l'accurata selezione di Partesa, resa iconograficamente anche con il marchio a forma di **impronta digitale, sigillo di qualità e promessa di unicità**. Inoltre, il design, moderno e colorato, con le etichette illustrate a mano, rendono questi prodotti immediatamente riconoscibili.





La Liq.ID Premium Collection, presentata a Bologna in occasione di My Spirits 2023, cosa aggiunge al progetto Liq.ID rispetto alla Collection?

Abbiamo presentato la Premium Collection di Liq.ID in anteprima a fine 2023 a MySpirits, il nostro grande evento dedicato agli spirits, e quindi nel 2024 a Beer&Food Attraction, ottenendo da subito riscontri molto positivi dai professionisti del fuoricasa. Le referenze premium sono quattro: il **gin Gal 41**, **Amarottanta**, **Vermouth di Torino** e **Bitter**.

Queste referenze nascono appositamente per rispondere alla crescente domanda di qualità superiore, dettata dal trend di prodotti premium che si è affermato accanto a quello della miscelazione, consentendoci di presidiare questo segmento, in costante espansione negli ultimi anni.



Può entrare nel merito dei quattro prodotti?

Il Gal.41 è un London Dry Gin con luppolo Cascade fra le 8 botaniche presenti nella ricetta. Amarottanta è un amaro con 80 botaniche provenienti da tutti i 5 continenti, lavorate in infusione per tipologia per dare vita ad un amaro di una complessità unica con un finale decisamente persistente e gradevole. Oltre alla degustazione liscia o con ghiaccio, può essere utilizzato anche in miscelazione per dei twist on classic. Tutte le ricette di questi nuovi spirits premium sono state sviluppate insieme a grandi esperti di distillati e liquori. Il Vermouth di Torino è sviluppato con una ricetta classica utilizzando le botaniche previste nel disciplinare, sapientemente dosate per dar vita ad un prodotto veramente eccezionale. Il Bitter segue anch'esso la strada della tradizione, studiato per essere utilizzato insieme al Vermouth di Torino Liq.ID. nei classici dell'aperitivo all'italiana: Americano e Negroni.

Dobbiamo aspettarci altre novità da Liq.ID in questo 2025?

Liq.ID è in continuo aggiornamento per rispondere alle richieste del fuoricasa, in costante evoluzione. Già a marzo, in occasione della nuova edizione di MySpirits, presenteremo il completo restyle delle etichette di *Upper Spritz*, *Grayson's Gin*, *Cabo Rojo* e *Rajssa*, nonché il nuovo Upper Spritz analcolico. Stay tuned!





Un “altro.” viaggio con il Ron 7 Villas 1511

Tra i castelli romani, zona di cucina tradizionale, troviamo *altro. cucina e cocktail* a Grottaferrata, in Piazza Giuseppe Mazzini 3, aperto 5 anni fa dall'idea di **Giorgia e Elia** con l'intenzione di portare una cucina nuova, da qui il nome “altro”, dove qualità, passione e creatività fanno da padrone.

altro è un ritrovo elegante che punta però all'ospitalità, è quindi un posto accogliente dove sentirsi coccolati, Giorgia e Elia hanno voluto mettere nel loro locale quello che non riuscivano a trovare altrove. Andare a mangiare fuori vuol dire trovare qualcosa che non faresti a casa, qualcosa che ti stupisce e che ti fa innamorare. E nel concetto di essere altro si va a inserire la mixology, dove la miscelazione è frutto di ricerca e di dialogo con la cucina per creare un prodotto su misura del cliente. Il

pairing cocktail/cibo non è solo di accompagnamento ma a volte è proprio un completamento del piatto, un sine qua non.

Quella di *altro* è una cucina “contaminata” dove si incontrano anche ingredienti esteri che vanno ad arricchire il piatto, rendendolo appunto altro. Il menu racconta la passione per i viaggi. Ogni viaggio inizia salutando il luogo in cui ci si trova, per poi perdersi piacevolmente in luoghi meno conosciuti, ricchi di profumi e sfumature nuove. Ne è un esempio il risotto con ricotta di pecora, limone affumicato, jalapeno dal Messico, lime nero dal Medio Oriente e paprika dal Nord Africa.

Ed è proprio in questo concetto di viaggio che si inserisce il **Ron 7 Villas 1511**, prodotto dal famoso maestro ronero cubano Juan Albert Alvarez Carmona e importato in Italia da **GS Distribuzione Italia**. Un prodotto d'oro, come ci dice Giorgia, dove l'abbinamento che lo esalta qui da *altro* è con il dolce “Bosco di Cioccolato”, una frolla al cacao, mousse al cioccolato 75%, coulis ai frutti rossi e caramello salato, dove i sapori si vanno a fondere con maestria.

Il cliente ad *altro. cucina e cocktail* ha pienamente fiducia della proposta e si fa cullare dai sapori proposti, ora arricchiti anche dal Ron 7 Villas 1511, non vi resta che andare e provare!





7

Ron
SIETE VILLAS
1511

L'ESSENZA DEL TEMPO
IN OGNI GOCCIA



www.gsdistribuzioneitalia.it



di Milena Lelli

Dai Caraibi a Roma con il Ron 7 Villas alla Scala in Trastevere

Nel quartiere Trastevere, all'interno del cuore pulsante della Roma capitolina, esiste una storica realtà gastronomica, il caratteristico **Ristorante La Scala**, in piazza della scala 58/61. Inaugurato nel 1982, con la sua tradizione culinaria, il Ristorante La Scala rappresenta un luogo ideale dove trascorrere un pranzo o una cena facendosi coccolare dalla buona cucina e dal servizio cordiale. Uno staff giovane, under 40, quotidianamente porta avanti un progetto in continua crescita.

La cucina del Ristorante La Scala offre un menù tipicamente mediterraneo, dove i gusti della carne si alternano a quelli del pesce fresco. Non manca una lavorazione artigianale di verdure e frutta di stagione, nonché di dolci fatti in casa, ma soprattutto vince la cucina romana interpretata tra innovazione e tradizione, come ad esempio la cacio e pepe che troviamo in due versioni, una classica, l'altra di mare.

Abbiamo parlato con **Simone Bekhet**, lo chef del locale, uno dei sei soci, ognuno con un compito diverso così da poter essere più concreti nella proposta variegata e nel lavoro di fidelizzazione del cliente. Con 220 coperti, La Scala in Trastevere non è solo un posto che risponde alla domanda con un'offerta ma qui si risponde al gusto.

C'è una continua ricerca del prodotto ed è proprio qui che si colloca il **Ron 7 Villas 1511**, un rum unico nel suo genere. Presenta una linea dolce che lo rende molto versatile non essendo secco e, come ci dice Simone, dopo averlo assaggiato la prima volta, durante una masterclass organizzata da **GS Distribuzione Italia**, presso Partesa Viterbo, gli è venuta istintiva l'idea di affiancarlo a un formaggio stagionato, dove la sapidità sarebbe stata contrastata dalla sua dolcezza, e perché no, lavorare sulla trasformazione del rum facendolo diventare una gelatina o una riduzione da affiancare al tagliere di formaggi.

Qualità, ricerca e passione sono questi gli ingredienti che accumulano il Ron 7 Villas 1511 e il ristorante La Scala in Trastevere.



PURITY MEETS PERFORMANCE



ANIMACERVE.IT

VETRO
CRISTALLINO

LUMINA



ANIMA
CERVE



di m. d.

KONESER WARSAW VODKA FACTORY

La fabbrica di vodka di Varsavia Koneser ha sede a Warka da diversi anni, e più precisamente a Grzegorzewice vicino a Warka. Ed è qui che troviamo un impianto completamente automatizzato che produce eccellenti prodotti Koneser... ma il cuore dell'azienda batte a Varsavia: la tradizione, le ricette locali e la familiarità dei loro spirits provengono da Praga e Varsavia, il che assicura a Koneser una posizione forte sul mercato. Grazie alla combinazione di tradizione e all'implementazione di tecnologie moderne e standard internazionali, la Koneser è infatti uno dei leader di qualità sul mercato delle vodka pure e aromatizzate.

Il nome stesso del brand è indicativo di obiettivi ambiziosi, Koneser significa in polacco “*intenditore*”, infatti l'azienda si prefigge di creare prodotti per palati raffinati. E la vodka Koneser è una vodka unica che incarna la purezza, l'integrità e l'autenticità della tradizione polacca, non a caso nasce dall'elaborazione, nel corso di 125 anni, delle migliori ricette storiche, unite al lavoro continuo sulla qualità dei prodotti e sulle innovazioni.

Prodotti **Premium** sono le vodka **Koneser De Luxe**, **Metropolis** e **Koneser Premium**. Koneser De Luxe è la tradizione “vivente” della fabbrica di vodka Koneser di Varsavia, che produce vodka di lusso dal 1897, distillata secondo una ricetta tradizionale con segale della più alta qualità.

Metropolis, vodka di patate e acqua cristallina, ha un gusto vellutato e leggermente dolce; la bottiglia, decorata con l'iconica Colonna di Sigismondo, è simbolo della storia della Polonia.

Koneser Premium è una vodka prodotta con grano e acqua cristallina proveniente da un pozzo profondo.

Questa piccola azienda che offre prodotti artigianali, con spirito di responsabilità e sviluppo sostenibile, è tutta da scoprire.





DISTRIBUITO IN **ESCLUSIVA** PER L'ITALIA
DA **BEREBENE** DI BIRRE ARTIGIANALI SRL



www.koneservodka.pl
disponibile a
Beer & Food Attraction
BEREBENE / A7 stand 200



BEREBENE
ILBEREBENE.IT

✉ info@ilberebene.it ☎ 085.8062746

📘 Berebene di Birreartigianali srl 📷 [ilberebene](https://www.instagram.com/ilberebene)

📍 SS80 Zona Ind.le S.Atto km 86
64100 Sant'Atto (TE) - Italy



di m. d.

Anno Distillers

Nasce nel 2011, ad opera di due scienziati, il **dott. Andy Reason** e il **dott. Norman Lewis**, la prima distilleria di gin che nel Kent mancava da 200 anni. Una storia non sempre facile quella dei due soci, basti dire che per motivi burocratici hanno atteso una licenza per 18 mesi, tanto che hanno chiamato Patience il loro alambicco in rame da 300 litri... che ancora oggi produce ogni liquore di Anno Distillers. La Distilleria nel tempo ha ricevuto elogi e ottenuto riconoscimenti, tra questi è motivo di orgoglio l'oro ai San Francisco World Spirits Awards.

Non solo il gin è una passione di Andy e Norman, amano il whisky e sognano di produrne uno loro. Progettano così una joint venture con la Westerham Brewery, presso la quale viene fermentato il mosto poi distillato da Anno. È del 2018 la release del giovane whisky.

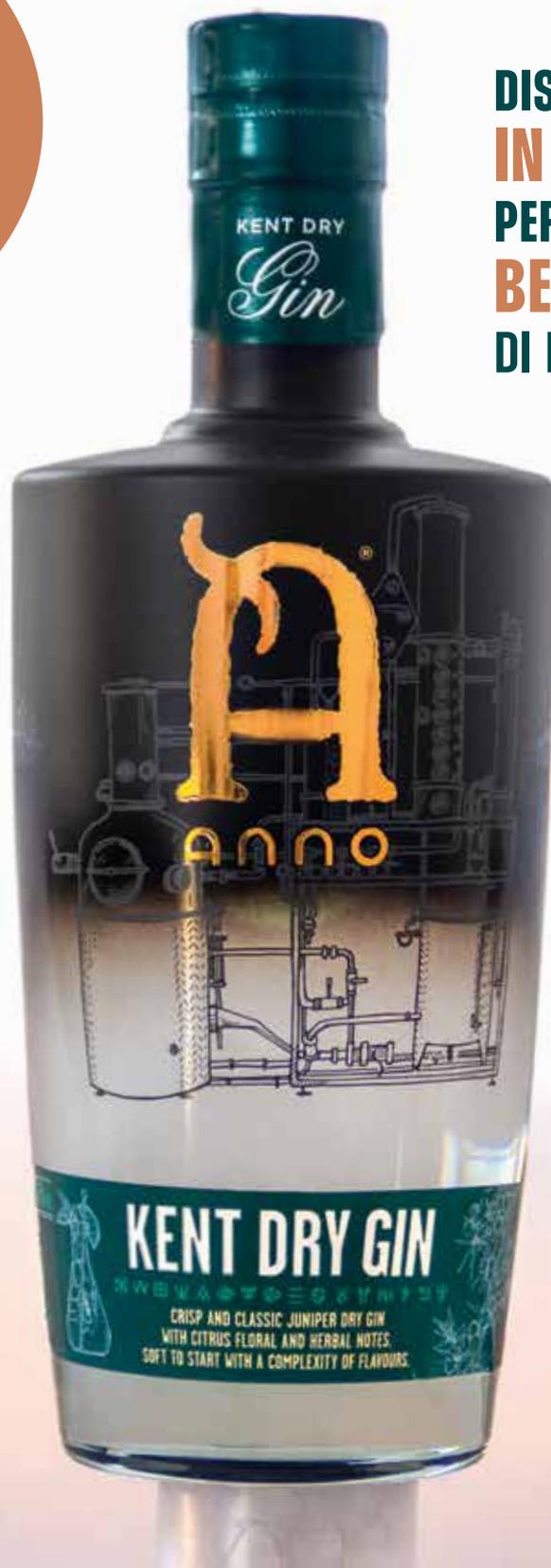


Poi nel 2020, la pandemia. I due soci, grazie alle loro conoscenze scientifiche, hanno iniziato a produrre il disinfettante per le mani Anno Alcohol Hand Rub (igienizzante), un'ottima soluzione nel momento del bisogno.

Superato il periodo peggiore, la ripresa ha dato luogo al risultato forse più sorprendente della distilleria, **Anno Extreme 95 Gin**. Quel 95 non è casuale, indica la gradazione alcolica, è il gin più forte disponibile per l'acquisto in qualsiasi parte del mondo oggi. Ci dicono Andy e Norman: *anche se è davvero un "pugno extreme", non abbiamo compromesso il sapore e gli appassionati della nostra gamma riconosceranno molti degli eccellenti sapori e dei sottili accenni che hanno imparato a conoscere e ad amare dagli altri nostri distillati.*

Le competenze scientifiche di Andy e Norman consentono loro di realizzare prodotti di qualità, non solo, i loro prodotti sono studiati per piacere al consumatore, sia perché sono ricchi di sapori intensi e di note sottili, e soprattutto perché in ogni bottiglia di Anno Distillers si sente la passione di tutto il team della distilleria.





**DISTRIBUITO
IN ESCLUSIVA
PER L'ITALIA DA
BEREBENE
DI BIRRE ARTIGIANALI SRL**

www.annodistillers.co.uk
disponibile a
Beer & Food Attraction
BEREBENE / A7 stand 200



BEREBENE
ILBEREBENE.IT

✉ info@ilberebene.it ☎ 085.8062746
f Berebene di Birreartigianali srl @ ilberebene

📍 SS80 Zona Ind.le S.Atto km 86
64100 Sant'Atto (TE) - Italy



di m. d.

WESTERHALL ESTATE

Nell'angolo sud-orientale di Grenada, isola vivace e colorata dei Caraibi meridionali, nasce sul finir del '700 una distilleria di rum che ancora oggi produce rum pregiati. La tenuta Westerhall non distilla solo rum ma coltiva anche canna da zucchero, banane, noce moscata e lime e, nel suo terreno, scorre il più antico corso d'acqua dell'isola. Da notare che le acque di Grenada sono naturalmente infuse con spezie (è chiamata l'isola delle spezie) e sapori dell'isola come la noce moscata, e durante il processo di miscelazione questi vengono filtrati naturalmente nel rum conferendogli un gusto speziato ma morbido, tipicamente grenadiano.

I terreni della tenuta denotano la sua storia, attraversandoli si scorgono tracce di antichi manufatti, rovine e macchinari originali, un tempo parte del processo di produzione, come



i bollitori di rame. Storicamente il rum Westerhall veniva spedito a Bristol in botti di rovere carbonizzato per preservare e persino esaltare il sapore, conferendogli la sua squisita tonalità dorata.

Il know how acquisito in più secoli ha portato ad un perfezionamento del prodotto, che è strettamente correlato alle tradizioni dell'isola, e permette alla distilleria di “padroneggiare” miscele di rum, creando prodotti che variano per età e gradazioni, processi di distillazione e invecchiamento, composizioni di miscele di spezie, caramelli, ognuno con la sua unicità.

Citiamo il **Jack Iron Rum**, un rum scuro, forte ma morbido, ottenuto da una ricetta segreta e invecchiato in botti di rovere carbonizzato, ma un intenditore esigente, o che predilige distillati maturi, vi consiglierà **10X10**, fatto da rum invecchiati per un minimo di dieci anni, ricco di sapori e superbamente morbido.



**WESTERHALL
ESTATE**
GRENADA

**DISTRIBUITO
IN ESCLUSIVA
PER L'ITALIA DA
BEREBENE
DI BIRRE ARTIGIANALI SRL**



www.westerhallrums.co.uk
disponibile a Beer & Food Attraction
BEREBENE / A7 stand 200



BEREBENE
ILBEREBENE.IT

✉ info@ilberebene.it ☎ 085.8062746

📘 BerEBENE di Birreartigianali srl 📷 [ilberebene](https://www.instagram.com/ilberebene)

📍 SS80 Zona Ind.le S. Atto km 86
64100 Sant'Atto (TE) - Italy



di m. d.

MOURNE DEW DISTILLERY

Questa distilleria nasce nel 2017 per volontà di Donal Farrell, mosso da input diversi che, grazie al suo lavoro, convergono in un unico obiettivo, offrire con ogni bottiglia un gusto senza tempo, distintamente irlandese e veramente eccezionale.

Protagoniste sono le Mourne Mountains, nella contea di Down nell'Irlanda del Nord, in cui la famiglia Farrel trova le sue radici. Sono quelle montagne "incantate" che hanno ispirato C.S. Lewis a scrivere le Cronache di Narnia. L'altro input è collegato alla professione di Donal, avvocato che in una causa in cui identificare il DNA era essenziale si affrontò la distillazione a freddo per riuscire ad estrarlo. Per lui si aprì il "mondo al di là dell'armadio": creare liquori di purezza ineguagliabile.

È così che nasce **Mourne Dew**.

Unendo tradizione e innovazione, Mourne Dew celebra l'eredità degli antenati di Donal, noti come produttori di poitín (distillato di elevatissima gradazione, per secoli illegale in Irlanda) e whisky già nel 1870.

Oggi Mourne Dew Distillery unisce vecchie ricette con metodi di distillazione all'avanguardia, facendo rivivere le tradizionali mash bill, tecniche di invecchiamento in legno e



una pionieristica distillazione a freddo. Questa competenza consente di catturare solo i sapori più puri da botaniche locali ed esotiche, creando liquori pluripremiati che sono tanto complessi quanto raffinati. Tutti i prodotti Mourne Dew rispettano la tradizione e il territorio ma esprimono anche innovazione.





MOURNE DEW
DISTILLERY



**DISTRIBUITO
IN ESCLUSIVA
PER L'ITALIA DA
BEREBENE
DI BIRRE ARTIGIANALI SRL**

www.mournedew.com
disponibile a
Beer & Food Attraction
BEREBENE / A7 stand 200



BEREBENE
ILBEREBENE.IT

✉ info@ilberebene.it ☎ 085.8062746
f Berebene di Birreartigianali srl 📷 [ilberebene](https://www.instagram.com/ilberebene)

📍 SS80 Zona Ind.le S.Atto km 86
64100 Sant'Atto (TE) - Italy

In via Gabriele D'Annunzio 16, a Grottaferrata, un Wine&Cocktail Bistrot piccolino e un po' retrò ma dall'offerta "grande" e molto curata.

Caveau Grottaferrata

Era il 2023 quando Daniele e Simona hanno inaugurato il Caveau, una parola che dice molto perché è stualmente cantinetta, ma a Parigi indica un locale chic; caveau è anche un locale blindato che contiene un tesoro... il Caveau di Grottaferrata non è blindato ma ha diversi tesori. Vini, in una ampia selezione aggiornata periodicamente e con etichette della collezione privata, cocktails, è Simona che se ne occupa, birre artigianali di un birrificio locale di ottima qualità, e poi distillati. Ma un bistrot è anche offerta food e al Caveau è re il tagliere di salumi e formaggi, con prodotti tipici locali e nazionali ma sempre di piccoli produttori, e poi piadine, pastrami, tartare di pesce, insomma tutto quanto di buono può essere elaborato senza una cucina.

Il Caveau è piccolino ma accoglie una cinquantina di persone, la sua particolarità è dare al cliente la sensazione di potersi rilassare, essere sempre se stesso...



nonostante l'eleganza old english del soppalco. Superata la veranda, lo stile è industrial, il bancone "prepotente" espone la proposta beverage e food. Notiamo poi un centrotavola particolare, una bottiglia, vuota, di amaro Heretic. Chiediamo a Daniele come l'ha conosciuto e perché l'ha

scelto. *Per curiosità sono andato al GSD Italia Store che ha aperto vicino a noi, ci spiega, credevo di trovare prodotti commerciali, invece no, c'è qualità e prodotti esclusivi, ottima la preparazione di Antony, con cui è nato un bel rapporto. Mai, prosegue, avrei pensato di interessarmi agli amari, conoscere Heretic ha cambiato il mio "pregiudizio".*

L'amaro oggi è un prodotto che attrae un pubblico giovane, interessato alle cose più naturali, alle botaniche, ed anche all'estetica. Heretic ha una grande presa sul pubblico, invita all'assaggio, e qui conquista il cliente. A noi, dice Daniele, *piace spiegare il prodotto, la sua storia è affascinante, il suo gusto dato da 36 botaniche si presta anche alla mixology. Mia moglie Simona propone un cocktail che ha studiato con i ragazzi del birrificio artigianale: una birra stile porter, prodotta stagionalmente, e amaro Heretic nella proporzione 100 a 50. Un grande successo!*



A Modena, in una delle più belle piazze della città, piazza Roma, c'è un Wine Bar, Gineria, Restaurant, Tequileria che esce dal "local" per guardare al mondo: a classic new way of drinking.

In Vino Veritas

Nasce ad ottobre del 2021, realizzando il sogno di Gianmarco che, interessato al mondo del beverage e dei distillati, terminati gli studi si dedica ad approfondire la cultura che gli permetterà di aprire un locale in cui esprimere la sua passione. In Vino Veritas, come dice la parola, è un'eno-teca, vanta infatti tutti gli uvaggi italiani e numerose etichette di vini internazionali, ma per qualità e quantità di gin si può definire primo in Italia. *Il gin, ci dice Gianmarco, è il nostro punto di forza ma ho voluto, per definire il mio locale, aggiungere anche tequileria perché sono convinto che sarà la prossima tendenza del bere distillato, credo anche nella crescita degli amari.*

Travolti fin dall'ingresso da un'enorme esposizione di bottiglie, ci siamo quasi dimenticati del cibo, dimmi, quali sono le tue pro-



poste? *Tortelloni, lasagne, spezzatino di maiale, prevalentemente cucina emiliana. Poi, nostro fiore all'occhiello, i taglieri di salumi e formaggi. Molte persone abbinano i nostri taglieri ad un aperitivo, e ne vale la pena perché scelgo solo la qualità assoluta.*

In Vino Veritas ha il suo "fulcro" nella stagione estiva grazie all'ampio dehor, capace di accogliere circa 70 persone, mentre l'interno, più intimo, ne ospita una trentina. Dominato da colori scuri - *amo il nero e il bordò*, commenta Gianmarco - l'ambiente è moderno, legno e acciaio, e, proprio per i suoi colori e le dimensioni, è raccolto ed accogliente. Pochi tavoli e un bancone che abbaglia per le bottiglie esposte, che ritroviamo anche nella mensolatura della sala. Tra le bottiglia spicca per la sua grafica l'amaro Heretic.

Perché hai scelto Heretic? *Perché, anche se sarò "banale", è buono*, risponde Gianmarco. *Dopo averlo assaggiato, mi ha preso per il suo erbaceo, molto interessante, è un vero amaro, ideale dopocena per il tipo di cucina "grassa" modenese. È fine e delicato, ottimo liscio ma il mio barman sta cercando la miglior miscelazione per proporlo nei cocktail. Il mio pubblico lo sta apprezzando, c'è chi viene proprio per bere Heretic.*



La visita a due locali che nell'amaro Heretic hanno trovato un prodotto di qualità, ottimo liscio ma con il potenziale di essere un ingrediente perfetto per la mixology, ci conferma un trend che già da qualche anno si sta affermando e che oggi La Repubblica definisce "una piccola-grande rivoluzione culturale".

L'AMARO IN SCENA

Gli amari, come tutti sappiamo, non nascono come gradevole bevanda destinata al piacere del palato ma come preparati erboristici a fini terapeutici. Erano, agli albori della scienza erboristica, medicamenti estratti da erbe officinali o aromatiche, da radici, fiori, spezie, scorze di frutta, cortecce, per infusione in acqua o per decozione, ma anche per distillazione, ce lo dice un antico alambicco, di circa 3500 anni fa, ritrovato in Mesopotamia: già da allora l'uomo distillava erbe.

Lo sviluppo della scienza erboristica e galenica e l'utilizzo dell'alcol porta ad una prima rivoluzione nella distillazione delle erbe officinali (il riferimento è alla Scuola Salernitana nel Mille), ma perché gli amari possano essere considerati una "bevanda" passano molti altri secoli. Per avere quanto di più simile agli amari di oggi bisogna arrivare all'800, quando lo zucchero entra nelle ricette dei distillati di erbe, stemperando l'amaro e incontrando il favore di molti come digestivo. Cosa su cui c'è molto da ridire ma non è questo il nostro tema.

Per anni l'amaro è stato il fine pasto di molti popoli, infatti in ogni regione del mondo l'uomo ha colto dal regno vegetale ciò che offriva la sua terra, creando così amari molto diversi, una di-

versità data dalle botaniche ma anche dalle spezie e dagli agrumi. L'Italia vanta il nome primigenio di Amari, tanto che anche negli States non sono tradotti!

La nuova interpretazione dell'amaro a cui stiamo assistendo, un po' nel mondo, ma in particolare in Italia, è una piccola rivoluzione rispetto alla nostra tradizione dell'amaro come *ammazzacaffè* del dopocena. Oggi l'amaro può essere aperitivo o long drink, perché lo sviluppo degli amari artigianali, in cui non c'è uso di aromi e composti chimici ma di botaniche, spesso coltivate in proprio, ha dato origine a molte diversità e novità che il consumatore predilige.

Ed è proprio dalle differenze di bouquet aromatici che nasce la versatilità degli amari per la miscelazione in drink e cocktail... l'amaro ha cambiato orario, oggi è anche aperitivo. Molti barman lo propongono al posto del gin tonic... è tempo di amaro tonic? Crediamo di sì! L'amaro ha aumentato la gamma dei suoi consumatori, è diventato appannaggio anche dei più giovani.





Matto Amaro autentico autentico, geniale, imprevedibile e deciso, il Matto è sempre alla ricerca di botaniche nascoste e dei migliori agrumi del territorio campano

LIQUORI BOTANICI CAMPANI

OPIFICIO
BOTANICO

Nulla accade per caso e nulla è lasciato al caso. L'impresa, anche quella più azzardata è frutto di un progetto dal quale tutto nasce e dal quale tutte le storie anno inizio, compresa questa.

scopri su opificiobotanico.com

Il 15 novembre scorso si è aggiunta una nuova Choufferia all'elenco delle numerose Choufferie in Italia: è la Gare Centrale di Zevio, in provincia di Verona.

La Gare Centrale Choufferia

Se a distanza di quasi due anni dalla nascita delle Choufferie in Italia, progetto già consolidato in Olanda, Francia e Belgio, c'è ancora qualcuno che si chiede cos'è una Choufferia, beh! è il momento di riparlare, soprattutto perché il successo di un progetto si valuta su quanti vi aderiscono e, da novembre 2024, un altro locale, **La Gare Centrale** di Zevio, in provincia di Verona, è diventata una Choufferia, unendosi ad un gruppo già sostenuto di Choufferie distribuite nel Bel Paese.

La **Choufferia** non è un format nel senso stretto della parola, certo non indica la standardizzazione del locale e del servizio, è un progetto, chiamato "loyalty program", creato dal brand Chouffe, distribuito in Italia dal Birrificio del Du-

cato, che punta alla partnership fra un locale horeca e il marchio birraio. Cosa deve avere un locale per essere una Choufferia? Creare un ambiente caratteristico e divertente, avere almeno due birre alla spina e due referenze in bottiglia della gamma Chouffe, essere pronto ad organizzare almeno una festa Chouffe in un anno... ma, visto il successo di pubblico che riscuotono

gli Chouffe Party, non sarà certo questo un problema.

E se vi chiedete perché il nome Choufferia, è semplice: Chouffe + Birreria.

A La Gare Centrale di Zevio, dalle Ardenne è arrivato, ovviamente in treno visto che il locale si ispira alla ferrovia, lo gnomo Marcel, simbolo della Chouffe, accompagnato da **Gabriella Ceolaro di Arena Bevande**, ed è stata subito festa. "Risveglia lo gnomo che è in te", lo slogan dello Chouffe Party del 15 novembre ha scatenato l'allegria dei partecipanti. Il coinvolgimento del pubblico, che si è divertito e ha condiviso la soddisfazione di **Silvia**, la simpatica titolare di La Gare Centrale, per questa partnership ufficiale con una delle migliori birre belghe, è stata la conferma del successo di questo progetto.





DUVEL MOORTGAT

QUALITY BREWERS SINCE 1871

DAL BELGIO ALL'ITALIA: PASSIONE E QUALITÀ IN OGNI BIRRA



BIRRIFICIO DEL
DUCATO



ESTD 1871

Duvel

CI TROVI IN FIERA A RIMINI

BEER & FOOD

ATTRACTION

PAD. C5 - STAND 172



CHOUFFE®



Maredsous

ABBAYE-ABDIJ

È Emanuele Longo del Birrificio Lariano il Birraio dell'anno 2024! L'abbiamo visto emozionato alla premiazione, le parole soffocate in gola, il premio alzato verso la platea, l'abbraccio dei colleghi... complimenti!

BIRRAIO DELL'ANNO

Firenze ancora una volta ha ospitato, dal 18 al 19 gennaio, il festival che da 16 anni premia il miglior produttore di birra italiano. Coinvolti oltre 50 birrifici italiani individuati dalle votazioni effettuate da 100 giudici (addetti ai lavori ed esperti sparsi sul territorio) e dai migliori 50 birrai secondo la classifica dell'edizione precedente.

I 20 candidati al titolo di Birraio dell'Anno 2024

Agostino Arioli e Maurizio Folli di Birrificio Italiano - Limido Comasco (CO); Simone Bedeschi e Saverio Casadei di Bajön - Porto Corsini (RA); Samuele Cesaroni di Brasseria della Fonte - Pienza (SI); Enrico Ciani di birrificio Birra dell'Eremo - Assisi (PG); Luca Dalla Torre di Bondai - Sutrio (UD); Pietro Di Pilato di Brewfist - Codogno (LO); Conor Gallagher Deeks di Hilltop - Bassano Romano (VT); Lorenzo Guarino di Birrificio Rurale - Desio (MB); Giovanni Faenza di Ritual Lab - Formello (RM); Emanuele Longo di Birrificio Lariano - Sirono (LC); Giorgio Masio di Altavia - Quiliano (SV); Elia Pina di 50&50 - Varese; Marco Raffaelli di Mukkeller - Porto Sant'Elpidio (FM); Luigi Recchiuti di Opperbacco - Notaresco (TE); Marco Sabatti di Porta Bruciata - Rodengo Saiano (BS); Luca Sartorelli di Ca' Del Brado - Rastignano (BO); Cecilia Scisciani e Matteo Pomposini di MC 77 - Serrapetrona (MC); Luca Tassinati di Liquida - Ostellato (FE); Marco Valeriani di Alder - Seregno (MB); Josif Vezzoli di Elvo - Graglia (BI).



I tre candidati a Birraio Emergente 2024

Roberto Falasca di Zero.5 - Monterotondo (RM); Filip Lozinski di Wild Raccoon - Cussignacco (UD); Giacomo Maule e Mirko Boggian di Sorio - Gambellara (VI)

Birraio dell'Anno 2024 – I primi 5 classificati:

- 1° Emanuele Longo del Birrificio Lariano
- 2° Marco Valeriani del birrificio Alder
- 3° Giorgio Masio del birrificio Altavia
- 4° Giovanni Faenza del birrificio Ritual Lab
- 5° Agostino Arioli e Maurizio Folli del Birrificio Italiano

Classifica Birraio Emergente 2024:

- 1° Filip Lozinski del birrificio Wild Raccoon
- 2° Giacomo Maule e Mirko Boggian di Sorio
- 3° Roberto Falasca di Zero.5



BASSA GRADAZIONE
ALTO GRADIMENTO



Vieni ad assaggiare la nuova birra light di Orso Verde a

BEER FOOD ATTRACTION

16 | 18 FEBBRAIO
PAD A7 | STAND 151

EXPO CENTER | RIMINI





**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

**PAD. A5
Stand 125**

Join Us!

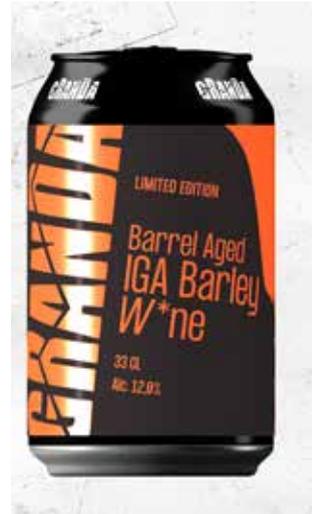


3+2 DI 32 VIA DEI BIRRAI

Qualità e low alcol. Condivisione e soft pleasure: **32 Via dei Birrai** ha la risposta per queste esigenze... in una birra, buonissima. Si chiama **3+2** ed è uno dei prodotti più interessanti di questo birrifico artigianale veneto. 3+2 ha in sé un gioco di parole, il nome del birrifico ma anche la gradazione alcolica: 3,2°. È profumatissima, fruttata, speziata e secca, scorrevolissima ma con personalità. Il suo sapore risulta rinfrescante, lievemente acidulo (dovuto alle spezie), in cui si stemperano, delicati, il malto e il luppolo. 3+2 di 32 Via dei Birrai è la birra per chi beve low alcol, di tendenza ma senza perdere il gusto.

B.A. IGA BARLEY W*NE

Con quest'ultima creazione di **Granda** si chiude un percorso iniziato un anno fa, fatto di limited edition e tanta sperimentazione. **B.A. IGA Barley W*ne** è una vera meraviglia invernale, perfetta per accompagnare la stagione fredda coi suoi 12%ABV. Dal colore dorato e realizzata con mosto di Moscato, questa IGA, presenta un corpo pieno e sapori ricchi di frutta secca, frutta matura e uvetta candita, con una nota alcolica decisa. L'invecchiamento in botti di cedro e rovere ne esalta infatti i sentori fruttati e aggiunge sottili sfumature vinose, offrendo un'esperienza complessa e avvolgente.



VERDANT IPA DA O'STE BIRRA ARTIGIANALE

Questa birra, 6.5% ABV, è l'ultima creazione di un birrifico che ha festeggiato poco più di un anno di vita, **O'Ste Birra Artigianale**. La **Verdant IPA** ha carattere deciso e aromatico, si distingue per un bouquet che combina note esotiche di mango, ananas e altri frutti tropicali con sfumature resinose e di pino. Pensata per gli amanti del luppolo, rappresenta un equilibrio tra freschezza e intensità, proponendo un'esperienza sensoriale che invita alla scoperta.



LA NOSTRA ROSSA SI TINGE DI ORO.





RED GOLD

info@spaziobirra.it
birramezzopasso.it

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



MEZZOPASSO

◦ il lato buono della birra ◦

2 SORELLE

BIRRA AGRICOLA

Dal cuore
delle Langhe,
nuovo look,
stessa passione!

  2sorelle.it



Il Birrificio 2 Sorelle si rinnova e nel 2025 presenta la sua gamma di birre completamente rinnovata nello stile e nel design, 6 etichette con una nuova immagine moderna e accattivante.

Birrificio 2 Sorelle

il restyling che celebra l'eccellenza femminile e artigianale

Il restyling mette al centro di ogni birra una sagoma femminile per celebrare la storia del Birrificio 2 Sorelle, una **storia tutta di donne**. Proprietarie dell'azienda sono infatti le sorelle **Federica ed Elisa Toso**, figlie di Gianfranco Toso, proprietario dell'omonima cantina di Cossano Belbo, conosciuta e rinomata per la produzione di vini tipici, vermouth e spumanti.

Tradizione e innovazione si sono incontrate in questo progetto tutto al femminile, nato nel 2011 nel cuore delle Langhe, in un suggestivo cascinale ottocentesco, situato sulle rive del torrente Belbo, in un luogo dove si respira passione, creatività e un forte legame con il territorio. Nell'ultimo anno, al Birrificio 2 Sorelle è stato riconosciuto il premio Filiera della Guida alle Birre d'Italia 2025 di Slow Food per la particolare attenzione all'autoproduzione delle materie prime: da sempre le sorelle Toso coltivano orzo distico per farlo maltare e dallo scorso anno è stato impiantato circa 1 ettaro di luppolo; a settembre è stato fatto il primo raccolto e stanno via via sostituendo una parte del luppolo acquistato con il luppolo autoprodotta.

Il Birrificio 2 Sorelle svela una nuova grafica delle sue birre, puntando su un pack distintivo e dal design unico. La **bottiglia da 33 cl debutta nella tipologia vichy**, un modello elegante e più originale della classica long neck, che dona maggiore personalità al prodotto, distinguendolo tra le numerose birre artigianali presenti sul mercato.

Le nuove bottiglie offrono etichette più ampie che combinano estetica e funzionalità: ogni birra è accompagnata da **un'etichetta unica, impreziosita da un'illustrazione, realizzata a mano, che raffigura una donna** pensata per rappresentarne lo stile e la personalità, mentre il retro-etichetta diventa bilingue (italiano e inglese) e arricchisce l'esperienza del consumatore con una breve descrizione della birra. A dominare la scena sulle nuove etichette è il logo rinnovato "2 Sorelle Birra Agricola", presente anche sul collarino. Ogni birra ha un codice cromatico dedicato che domina collarino ed etichetta: **giallo per Naïf, arancione per Sister Ale, rosso per Amber, viola per Special, verde per Hella Hop e azzurro per Wahida**.

Il Birrificio 2 Sorelle non si è limitato a rinnovare bottiglie ed etichette, ma ha esteso il restyling a ogni elemento: i tappi si trasformano, con un elegante fondo nero e una grafica multicolor che aggiunge vivacità e modernità; le scatole adottano i colori che caratterizzano le diverse birre e si arricchiscono di un disegno ispirato al paesaggio che circonda il birrificio; infine, i sottobicchieri riportano il nuovo logo, il paesaggio stilizzato e il motto che riassume l'essenza del Birrificio 2 Sorelle: *"Nel cuore delle Langhe coltiviamo orzo e luppolo per fare buona birra usando l'energia del sole"*.

Il risultato è una **gamma colorata e accattivante di sei birre agricole non filtrate, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia**, disponibili tutto l'anno in formato da 33 cl:

NAÏF (Italian ale - 4,6% vol)

Birra chiara realizzata con *malto pils* ottenuto dall'orzo coltivato nei campi di proprietà del birrificio e *luppoli nobili tedeschi*. Un colore giallo dorato e un corpo leggero racchiudono note di miele quasi nascoste, che si abbracciano alle sensazioni delicatamente speziate e agrumate dei luppoli rendendola estremamente dissetante e adatta a ogni occasione

 Abbinamenti: aperitivo classico, piatti a base di pesce e crostacei, formaggi freschi.



SISTER ALE (Farmhouse ale - 5,9% vol)

Birra ispirata alla tradizione belga delle *Farmhouse Ales* di colore giallo leggermente ambrato e coronata da una spuma candida e persistente. Grazie all'utilizzo di malti chiari, ottenuti dall'orzo coltivati nei campi del birrifico, e di un lievito molto attenuante si rivela semplice e fresca in bocca. Gli aromi agrumati dei lupoli, che richiamano il pompelmo, si arricchiscono di caratteri fruttati e speziati del lievito.

 Abbinamenti: aperitivo classico, piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e selvaggina, carni grigliate, formaggi a media stagionatura.

AMBER (Bière de Garde - 7,5% vol)

Birra ispirata alle *Bière de Garde*, dal colore ambrato lucente. Le note maltate la rendono intensa e avvolgente in bocca, con sentori di crosta di pane. Intrisa di profumi che ricordano prugne e ciliegie sotto spirito, è grande in ogni suo sorso. 2 Sorelle Amber, nel corso degli anni, ha ottenuto diversi riconoscimenti sulla Guida alle Birre d'Italia edita da Slow Food: riconoscimento Grande Birra sulla Guida alle Birre d'Italia 2019, Birra Imperdibile sulla Guida alle Birre d'Italia 2021 e Etichetta Imperdibile sulla Guida alle Birre d'Italia 2023 e 2025.

 Abbinamenti: brasati e arrostiti, formaggi stagionati o erborinati, carni grigliate, dolci al cacao, frutta secca.

SPECIAL (Belgian Strong ale - 7,7% vol)

Birra d'ispirazione *Belgian Strong Ale* che rende protagonista il lievito con i suoi esteri fruttati. Caratterizzata da un colore giallo ambrato e una schiuma compatta, è intensa nella sua grande bevibilità. L'aggiunta di luppoli da aroma tedeschi la arricchisce di sentori fruttati che ricordano il melone bianco, la fragola, la pesca con leggere sfumature agrumate.

 Abbinamenti: carni grigliate, formaggi a media stagionatura, biscotti e torte margherite, piatti speziati e cucina aromatica.

HELLA HOP (American I.P.A. - 5,7% vol)

Birra ispirata alle *American IPA* di colore giallo ambrato brillante. Hella Hop racchiude profumi intensi di frutta tropicale, un aroma resinoso caratteristico dei luppoli in dry-hopping e sentori esotici di melone, lime e papaya. Il corpo è leggermente maltato, morbida in bocca, con un tipico taglio amaricante che offre un sorso fresco, piacevole e intenso.

 Abbinamenti: aperitivo classico, cibi speziati, carni alla brace.

WAHIDA (Blanche - 5,1% vol)

Birra chiara brassata con malto d'orzo, frumento e avena e speziata con semi di coriandolo e scorze di agrumi. Di colore giallo paglierino, con un bel cappello di schiuma pannosa e candida. Al naso



è leggera e fresca con aromi di lievito, agrumi e coriandolo. In bocca è delicata e cremosa, leggermente acidula con sensazioni speziate.

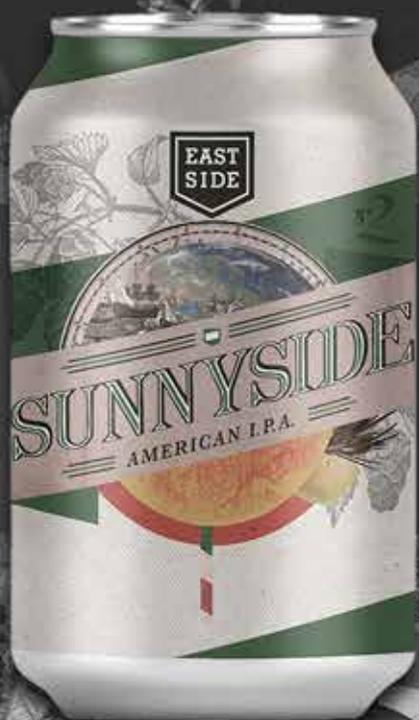
 Abbinamenti: aperitivo classico, formaggi stagionati, carni bianche e pesce.

Il recente restyling non è solo un rinnovamento estetico, ma un'espressione della filosofia che guida il birrifico: celebrare il territorio e l'impronta femminile che ha reso questo progetto una realtà di successo. Con il loro spirito imprenditoriale e la cura per ogni dettaglio, Federica ed Elisa Toso dimostrano che il futuro della birra artigianale può essere scritto con sensibilità e una sempre maggiore attenzione all'innovazione



EAST
SIDE

ITALIAN CRAFT BEER



EastSide Brewing, un sogno nato nel 2013 dalla passione di Luciano e dall'intuizione di Alessio, oggi solida realtà nel panorama delle birre artigianali. Dal primo passo come beer firm al birrificio inaugurato nel 2015 a Latina, ogni goccia delle loro birre racconta una storia di dedizione, tradizione e audace innovazione.

“Le nostre birre sono più di una semplice bevanda, sono un viaggio sensoriale, un’armonia di aromi e sapori che celebrano l’arte brassicola”

La missione di **EastSide** è chiara, portare la birra artigianale nel cuore di chiunque, anche dove il vino regna sovrano, offrendo una valida e raffinata alternativa. Con una gamma che spazia dalle birre “lupolate” a quelle “affinate in botte”, passando per gli stili più classici, ogni creazione è frutto di una cura meticolosa, dai migliori ingredienti fino al packaging. Eastside non è solo birra, è un tributo all'eccellenza, un invito a scoprire il piacere autentico della tradizione reinterpretata con spirito contemporaneo.

Tra le novità più interessanti del 2025 spicca l'annuncio relativo al cambio di formato delle sue lattine, passando a una capacità standard di 33cL. Questa modifica segna una svolta importante nel packaging dei loro prodotti, non solo per l'aspetto pratico e funzionale, ma anche per l'impatto estetico e di marketing. La nuova grafica che accompagnerà il restyling delle lattine è descritta come “straordinaria”, ideata con l'obiettivo di trasformare ogni confezione in un vero e proprio oggetto da collezione. Questo approccio punta a valorizzare ulteriormente il prodotto, rendendolo unico agli occhi dei consumatori e capace di catturare l'attenzione sia sugli scaffali che sui social media. Il cambiamento nel formato si inserisce in un contesto di rinnovamento

più ampio, volto a rafforzare l'identità del brand e a rispondere alle nuove tendenze di mercato. Le lattine da 33cL rappresentano un formato versatile, apprezzato in molti settori e ideale per favorire la diffusione presso un pubblico ancora più ampio.

Questa strategia di rebranding dimostra l'attenzione di EastSide verso l'innovazione e il desiderio di rimanere al passo con i tempi, senza trascurare l'importanza di mantenere un legame emotivo con i propri clienti. Le lattine, con il loro design accattivante, non saranno solo un contenitore per il prodotto, ma anche un simbolo di stile e di appartenenza per chi le sceglierà.

In conclusione, il 2025 si preannuncia come un anno di grandi novità per EastSide, la scelta di adottare lattine da 33cL con una grafica innovativa testimonia un impegno costante verso l'eccellenza e la soddisfazione del cliente, assicurando che EastSide rimanga un punto di riferimento nel settore della birra artigianale di qualità.



BIRRE ARTIGIANALI

NON VENDIAMO BIRRA, OTTIMIZZIAMO LA TUA LOGISTICA!

*Per chi commercia birra, ogni fase del processo deve funzionare senza intoppi.
Con Alpentrans logistics hai un unico partner che si occupa di tutto, garantendo efficienza, rapidità
e massimo controllo.*



I NOSTRI SERVIZI

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

VISIT US ► BEER & FOOD ATTRACTION ► PAD C5 - STAND 201



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



Personalizza il trasporto bevande con

TRUCK WELT

enjoy your way

Truck Welt di Bolzano è un partner ideale per chi deve trasportare bevande in quanto realizza veicoli con allestimenti personalizzati che proteggono e valorizzano le bevande.

L'azienda di Bolzano si distingue per gli allestimenti rigidi che,

rispetto ai teli soggetti a danni, garantiscono sicurezza e migliori condizioni di trasporto.

Le strutture rigide, grazie alle proprietà isolanti, preservano la temperatura ideale, prevengono così alterazioni del prodotto e garantiscono maggiore stabilità durante il trasporto.



IN SINTESI QUESTI I VANTAGGI
DEGLI ALLESTIMENTI RIGIDI DI TRUCK WELT.

- ➔ **Controllo della temperatura:** le strutture rigide mantengono costante la temperatura, salvaguardando la qualità delle bevande.
- ➔ **Maggiore sicurezza:** proteggono il carico da furti e danni accidentali, ideali per prodotti di valore come birre artigianali.
- ➔ **Conservazione migliorata:** evitano danni al carico e garantiscono trasporti più stabili.
- ➔ **Immagine professionale:** un camion personalizzato rafforza la percezione di qualità e affidabilità dell'azienda.
- ➔ **Protezione dalla pioggia:** l'operatore rimane al coperto durante le operazioni di carico e scarico.



**AFFIDARSI A TRUCK WELT:
IL CASO DI DIFFUSION BEER DI POPOLI (PE)**

Diffusion Beer, guidata da Giovanni Paolini, è un'eccellenza italiana nella produzione di birre artigianali e commercializzazione di birre e bevande. Riconosciuta con premi internazionali, l'azienda si distingue per qualità ed efficienza. Per trasportare al meglio i prodotti, Diffusion Beer ha scelto Truck Welt come partner strategico.

Perché Diffusion Beer sceglie Truck Welt per la personalizzazione dei veicoli?

Truck Welt comprende le esigenze della nostra attività. Produciamo birre artigianali di alta qualità e commercializziamo birre e altre bevande. Avevamo bisogno di un partner per trasporti sicuri, efficienti e all'altezza della nostra immagine aziendale. Grazie alla loro esperienza, i nostri veicoli rispettano standard eccellenti.



Come gli allestimenti personalizzati migliorano il trasporto delle birre di Diffusion Beer?

Gli allestimenti rigidi di Truck Welt sono essenziali per preservare la qualità delle nostre bevande. Con l'isolamento termico, riusciamo a mantenere una temperatura costante, evitando shock termici che potrebbero compromettere i prodotti durante il trasporto.

Quanto è importante la sicurezza del carico per Diffusion Beer?

“La sicurezza è cruciale. Le nostre birre artigianali e bevande sono preziose sia economicamente sia per l'immagine. Gli allestimenti rigidi riducono rischi di furti e danni, assicurando consegne tranquille.”

Quali benefici pratici ha riscontrato Diffusion Beer con gli allestimenti rigidi?

Questi allestimenti si sono dimostrati un ottimo investimento. Riduciamo i costi di danni al carico e miglioriamo l'efficienza logistica. La stabilità garantisce consegne impeccabili, mentre i costi di manutenzione sono inferiori ai sistemi tradizionali.

Perché un camion personalizzato migliora l'immagine di Diffusion Beer?

Un camion personalizzato è un biglietto da visita viaggiante. Grazie a Truck Welt, i nostri veicoli trasmettono professionalità e attenzione ai dettagli, rafforzando la fiducia dei clienti.

Grazie a soluzioni su misura e consolidata esperienza, Truck Welt è il partner ideale per trasporti di qualità. Diffusion Beer, con il supporto di Truck Welt, consolida la sua eccellenza nel trasporto e nella commercializzazione di birre e bevande.

Julia Gas Srl:

il tuo partner per il rifornimento di CO₂ e Azoto Alimentare

Specializzata nella distribuzione e commercializzazione di gas alimentari per il settore Food & Beverage, Julia Gas permette di ottimizzare i processi di conservazione, imballaggio e lavorazione degli alimenti. I principali gas alimentari che distribuisce sono **anidride carbonica (CO₂)**, **azoto (N₂)**, **argon (Ar)** e **ossigeno (O₂)**, tutti fondamentali per mantenere intatte le proprietà organolettiche e la freschezza dei prodotti alimentari, oltre a prolungarne la shelf life. L'esperienza di Julia Gas consente di offrire soluzioni personalizzate per ogni tipo di applicazione, dal confezionamento sotto atmosfera modificata (MAP) alla carbonatazione delle bevande, dalla conservazione dei prodotti freschi alla produzione di alimenti congelati.

VANTAGGI DEI GAS ALIMENTARI

- **Conservazione delle qualità organolettiche:** azoto e anidride carbonica proteggono gli alimenti dall'ossidazione e dal deterioramento, mantenendone consistenza, gusto e aspetto.
- **Maggiore shelf-life:** miscele di gas specifiche prolungano la vita commerciale degli alimenti.
- **Ottimizzazione dei cicli di vita del prodotto:** la giusta combinazione di gas aiuta a gestire meglio i processi di produzione, confezionamento e distribuzione.
- **Riduzione delle perdite e sprechi:** i gas alimentari, oltre a ridurre il deterioramento degli alimenti, aumentano l'efficienza delle operazioni e riducono al minimo le perdite.
- **Sicurezza alimentare:** l'uso dei gas giusti migliora la sicurezza alimentare, previene contaminazioni e prolunga la freschezza degli alimenti.
- **Minori costi:** i gas alimentari contribuiscono a ridurre i costi di gestione, ottimizzando il ciclo di vita dei prodotti e riducendo le perdite legate alla conservazione.

LE SOLUZIONI DI JULIA GAS PER IL SETTORE FOOD & BEVERAGE

- **Gas per il confezionamento sotto atmosfera modificata (MAP):** azoto, anidride carbonica e miscele di gas personalizzate per il confezionamento di alimenti freschi (carne, pesce, frutta e verdura).
- **Gas per la carbonatazione delle bevande:** *anidride carbonica (CO₂)* per la produzione di bevande gassate, birra e altre bevande effervescenti, con la garanzia di giusta pressione e qualità del prodotto finale.
- **Gas per l'industria del gelato e congelati:** *azoto e CO₂* per migliorare la qualità del gelato e dei prodotti surgelati, garan-

tendo una migliore texture e conservazione.

- **Miscele di gas per applicazioni specifiche:** soluzioni personalizzate con miscele di gas, ad es. per la produzione di alimenti confezionati o la protezione dalla crescita di microrganismi.



SERVIZIO RAPIDO E SICURO

Con oltre 35 anni di esperienza nel settore, Julia Gas è in grado di rispondere in modo tempestivo e professionale alle esigenze di ogni cliente. Le **4 stazioni di rifornimento** e la rete di **cisterne mobili** consentono di fornire gas alimentari compressi e liquidi in tempi rapidi, garantendo continuità nella produzione e nel rifornimento.

L'IMPEGNO PER IL SETTORE FOOD & BEVERAGE

La collaborazione con numerosi operatori del settore Food & Beverage, sia piccole aziende artigianali che grandi produttori, fornendo soluzioni all'avanguardia per ogni esigenza di gas alimentari grazie al know-how, alla rete distributiva capillare e all'attenzione alla qualità, fanno di Julia Gas il partner ideale per chi lavora nel mondo ho.re.ca.

Siamo a Beer&Food Attraction, Pad C5, stand 212, Borgo Birra&Sound. Se mancate questa occasione per scoprire soluzioni innovative e discutere delle vostre esigenze con un team esperto, ecco i riferimenti: 0434 997 769 - 335 660 3521 direzione@juliagroup.eu - marketing@juliagroup.eu



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



**PRESENTI ANCHE QUEST'ANNO ALLA FIERA
DI RIMINI!**

Ci trovate dal 16 al 18 febbraio, al Borgo
Birra&Sound, Padiglione C5, stand N°212.

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

Carnival Foodie

Dietro ogni maschera del Carnevale italiano si cela molto più di un semplice travestimento: ci sono storie secolari, intrecci di cultura e un universo di sapori che parlano delle nostre radici. In questo viaggio culinario abbiamo immaginato le maschere come custodi di tradizioni gastronomiche, portatrici di piatti che raccontano l'essenza più autentica del loro territorio. E per rendere l'esperienza ancora più ricca, abbiamo abbinato a ciascun piatto uno stile di birra che ne esalta i gusti caratteristici!

IL VIAGGIO CULINARIO INIZIA...

Dal Piemonte con Gianduja

Gianduja, con il suo cappello a tre punte e il sorriso pronto, è l'anima buona e conviviale del Piemonte. Amante della compagnia e del buon cibo, non poteva che rappresentare una regione famosa per i suoi **straordinari formaggi**. Un tagliere ricco, con Bettelmatt, Tomino, Robiola di Roccaverano, Castelmagno e Bonfettore, è un omaggio perfetto alla sua terra. E cosa ci abbiniamo? Una **Blonde Ale**, con la sua delicatezza maltata e le note fruttate che sanno esaltare la complessità di ogni assaggio senza sovrastarlo. Una combinazione che racconta convivialità e genuinità, proprio come Gianduja.



Bergamo e i suoi due volti: Arlecchino e Brighella

Arlecchino, con il suo costume a rombi colorati, e Brighella, furbo e intraprendente, sono i due volti di Bergamo. Il primo lo troviamo davanti a un piatto di **polpette di maiale**, semplici ma irresistibili, da gustare con una **Amber Ale**: la dolcezza del malto e la leggera amarezza finale completano la succulenza del piatto. Il secondo, invece, ci offre le **frittelle di Carnevale**, un dolce che è pura gioia. E per loro? Una **Witbier**, fresca e speziata, che crea un equilibrio perfetto con la dolcezza dell'impasto.

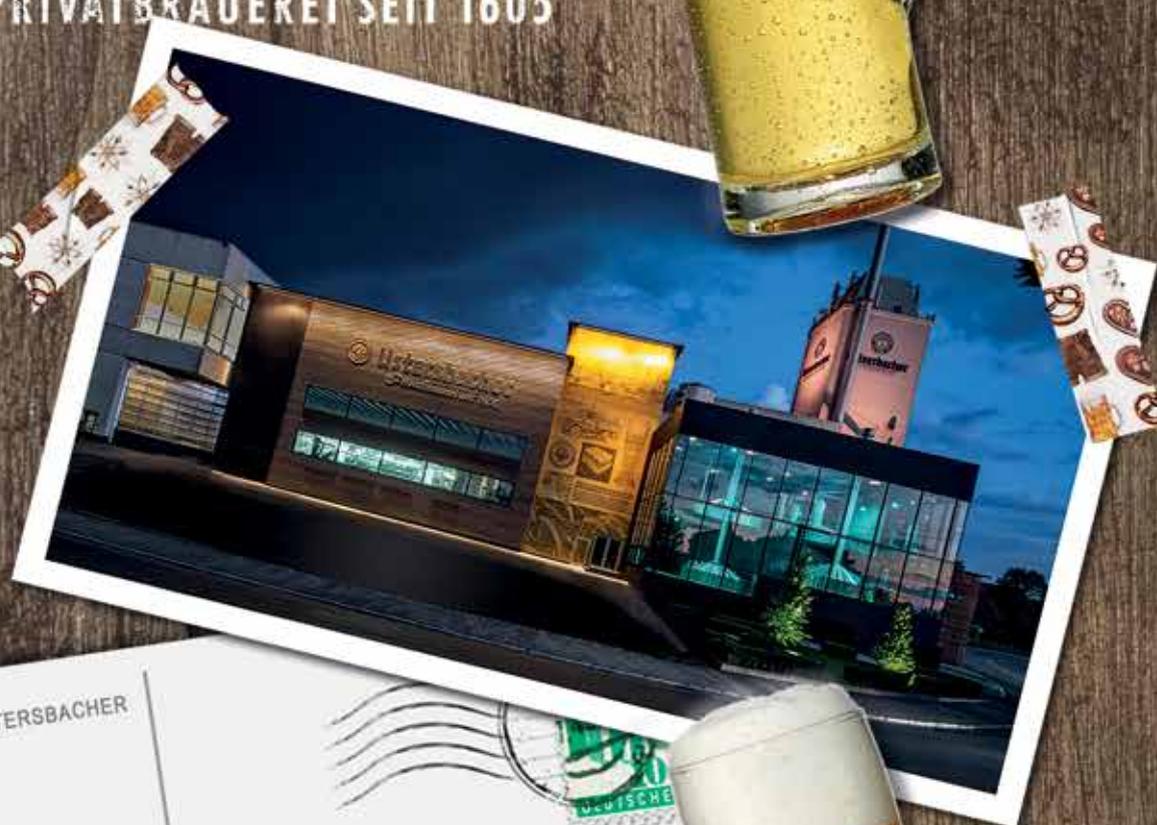




USTERSBACHER: TANTE MEDAGLIE
PER IL BIRRIFICIO TRADIZIONALE
GRANDI FESTE NELLA REGIONE

Ustersbacher

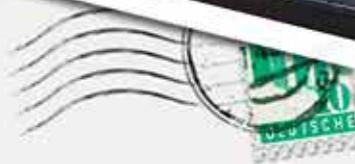
PRIVATBRAUEREI SEIT 1605



BIRRIFICIO USTERSBACHER
DI NOTTE

Ciao a tutti,
come va? Quest'anno potete godervi le
nostre specialità in fiera a Rimini!
Sì, avete letto bene !! Avremo un nostro
stand. Ci trovate nel padiglione A5/002
Non vedo l'ora di brindare alla vostra
salute. Sarà bellissimo rivedersi.
Vi aspettiamo, poi in Baviera dove, anche
quest'anno, si terranno tante belle feste
tradizionali. Allora, a presto a Rimini !!

Stephanie



Alla vostra!

Ai miei amici italiani
estimatori di
Birra Ustersbacher



Feste in Baviera nel 2025

- 29 Maggio - 01 Giugno „Volksfest Fischach“, festa popolare tradizionale a Fischach
- 29-31 Maggio „Talfest“, festa della valle a Diedorf/Anhausen
- 12. Luglio Mexicoparty Ried a Dinkelscherben/Ried
- 19-21 Settembre „Feuerwehrfest Döpshofen“, festa dei vigili del fuoco a Döpshofen

I
Berlin



Colombina e Venezia

A Venezia, tra calli e canali, ci accoglie Colombina, la servetta furba e maliziosa che con il suo sorriso ci invita a scoprire i sapori della tradizione veneta. In tavola ci sono i **bigoli con luganega**, un piatto semplice ma ricco, che parla di ingredienti genuini e sapori intensi. Per accompagnarlo al meglio, scegliamo una **Helles Bock**: la sua morbidezza maltata e il profilo equilibrato esaltano la sapidità della luganega, creando una perfetta armonia ad ogni boccone!



In Emilia, dove regna il Dottor Balanzone

Ed eccoci a Bologna, dove il dottor Balanzone, con la sua aria sapiente e un pizzico di comicità, ci accoglie con un piatto che è pura abbondanza emiliana: **gnocco fritto con salumi!** Il culatello di Zibello, la mortadella di Bologna, la Coppa Piacentina e il prosciutto di Parma sono una sinfonia di sapori che richiede uno stile di birra dall'aria raffinata come una **Vienna Lager**: le sue sfumature tostate e caramellate accompagnano alla perfezione la grassezza dei salumi, lasciando il palato sempre pulito e pronto per un altro boccone.



SMASH IT BABY!

SMASH BURGER 100% BEEF

ORDINATE
ADESSO DEI
CAMPIONI
GRATUITI!

Impulses. Success. Emotions.

GREEN HEROES

PLANT SMASH BURGER

100% VEGANO -
100% PROTEINE
DI GRANO

Smash Burger

- Preparazione rapidissima (da congelato o scongelato)
- Food Cost più basso, margini più alti
- Il nuovo stile di hamburger: single o double super sottile e croccante

Green Heroes Plant Smash Burger

- 100% vegano, 100% proteine di grano
- Presmashed - Pronto in circa 2 minuti
- Gusto croccante e di successo

☎ 8000 897635

alcohol free
zero compromessi
solo gusto vero

**Perché scegliere
una birra analcolica?**

Per scoprire che il **gusto autentico non ha bisogno di alcol per essere apprezzato**: è il piacere puro del sapore, che valorizza l'arte della birrificazione in ogni sorso.

Scopri tutto
l'assortimento su
www.qba.beer



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOVEREMEGLIO

Seguici su:



QBA **QUALITY
BEER
ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

Rugantino e Roma

A Roma, invece, Rugantino ci porta direttamente nei vicoli della capitale, dove la cucina rustica e popolare è regina. Tra i profumi della tradizione spiccano i **fagioli con le cotiche**, un piatto che racconta la vera anima romana: verace, saporito, inconfondibile. Per valorizzarne al meglio i sapori intensi, l'abbinamento ideale è una **Porter**: le sue note tostate e piacevolmente amare contrastano la ricchezza del piatto, avvolgendo e sorprendendo il palato.



Queste maschere storiche ci ricordano che la cucina italiana è molto più di semplici ricette: unisce territori, storia e generazioni. Dal Gianduja piemontese al Rugantino romano, ogni personaggio interpreta l'essenza della propria regione, anche attraverso piatti autentici. Un invito a trasformare questo Carnevale in una festa dai sapori ricchi e corposi!

A Napoli con Pulcinella

A Napoli è impossibile non farsi travolgere dall'energia di Pulcinella, che con la sua astuzia e il suo spirito irriverente rappresenta l'anima della città. La **lasagna napoletana** è il piatto che più lo rappresenta: sontuosa, ricca, quasi teatrale con il suo ragù, le polpettine, la ricotta e la mozzarella. Ma non dimentichiamo che ogni famiglia ha poi la sua versione! Qui servono spalle larghe, e una **Dubbel belga** è la birra giusta: il suo corpo pieno e le note di caramello e frutta secca si sposano alla perfezione con l'intensità di questo piatto non leggerissimo ma pieno di gusto e di passione!





FLENSBURGER BRAUEREI

EMIL PETERSEN GMBH & CO. KG



FLENSBURGER BRAUEREI

MUNKETOFT 12 • 24937 FLENSBURG

Telefon: +49 4 61 863-0

www.flens.de

SERGIO SVARA

COUNTRY MANAGER ITALY

Mobil: +39 335 386 586

E-Mail: svarasergio@gmail.com



Demetra e il suo ragù di Chianina

Quando si parla di carne Chianina si parla di toscantità, quindi, come lo chiamano i toscani, “sugo bianco”, in cui si esalta il sapore della carne. A farne il gusto è la carne e la lenta cottura. Demetra, al servizio della ristorazione veloce ma di qualità, propone il suo nuovo prodotto, il Ragù di Chianina con vitellone IGP, preparato senza pomodoro. Eccovi tre ghiotte ricette.

Gnocchi di Semolino con Ragù di Chianina profumati alla Curcuma e Salvia



Ingredienti per 4 persone: 1l latte, 250g semolino, 400g ragù di chianina Demetra, 500g besciamella morbida, 150g parmigiano reggiano, 50g burro, n.2 tuorli, q.b. sale rosa Wiberg, q.b. pepe nero macinato grosso Wiberg, q.b. salvia Wiberg, q.b. Curcuma Wiberg, q.b. noce moscata macinata Wiberg

In una casseruola portare a bollire il latte con un pizzico di sale, pepe, noce moscata, salvia, pochissima curcuma e il burro. Versare il semolino a pioggia, evitando la formazione di grumi e cuocere per qualche minuto. Lontano dal fuoco aggiungere il parmigiano e i tuorli.

Stendere l'impasto con uno spessore di 1 cm, e una volta raffreddato, con l'aiuto di un coppapasta ottenere dei dischi della misura desiderata. Disporre i dischi in una teglia imburrata con un velo di besciamella, parmigiano e cuocere in forno a 180 gradi per circa venti minuti.

Servire gli gnocchi di semolino in un piatto piano con il ragù bianco di chianina al centro ben caldo. Completare con erbe aromatiche fresche.



Montanarine con Ragù di Chianina, Grana e Pomodori Semiseccchi

Ingredienti per 10 montanarine: 300g farina tipo 0, 150g latte, q.b. acqua, 5g lievito di birra, 20g olio extravergine di oliva Demetra, 8g sale rosa fino, q.b. olio di arachide, 250g ragù di chianina Demetra, n.20 pomodori

gourmet Demetra, 50g parmigiano reggiano a scaglie, q.b. basilico fresco, 200g salsa zafferano Demetra

Sciogliere il lievito nel latte e iniziare ad impastare con la farina. Aggiungere la giusta quantità di acqua in base alla farina utilizzata e completare l'impasto nella maniera desiderata con sale e olio.

Lievitare per due ore circa, stagliare e formare delle palline da 50g circa. Lievitare per altri trenta minuti. Stendere le palline con uno spessore di circa mezzo centimetro e friggere in olio a 180 gradi sino a quando risultino ben gonfie, cotte e dorate.

Servire in un piatto ben caldo con alla base la salsa di zafferano, il ragù di chianina bollente, pomodori semiseccchi e grana. Guarnire con foglie di basilico fresco.

Tagliatelle Paglia e Fieno al Ragù di Chianina con Riduzione al Sambuco



Ingredienti per 4 persone: 400g tagliatelle paglia e fieno, 400g Ragù di Chianina Demetra, 40g condimento al sambuco Wiberg, q.b. Mix colorato di fiori delle Alpi Wiberg, q.b. sale grosso

Ridurre il condimento al sambuco in padella della metà e mettere da parte. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con il ragù bianco di chianina.

Servire in un piatto ben caldo e completare con la riduzione al sambuco. Guarnire con i fiori di fiordaliso.





PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

TAGLIA,
FARCISCI,
RICHIUDI.

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



Crema Asparagi



Crema Tartufata Chiara



Crema Carciofi



Crema 4 Formaggi



Crema Gorgonzola DOP



Crema Friarielli



Crema Tartufata Toscana Scura



demetrafood.it



SCOPRI DI PIÙ



Svevi 1980-2025:

quarantacinque anni di esperienza (e di fiere) al vostro servizio

Quest'anno siamo orgogliosi di festeggiare i **45 anni di attività** della nostra azienda ormai giunta alla **terza generazione**.

Quarantacinque anni in cui siamo cresciuti ed in cui abbiamo accumulato l'**esperienza ed il know-how** che mettiamo ogni giorno **al servizio del cliente**, per selezionare e produrre le **più particolari specialità alimentari** e **fornire un'esperienza unica ai clienti**.



E non poteva esserci occasione migliore della decima edizione di **Beer&Food Attraction di Rimini**, dove esporremo dal **16 al 18 febbraio** nel **PADIGLIONE A5 STAND 092** per festeggiare insieme questo nuovo **traguardo**.



45 anni di importazione dalla Germania ma anche di fiere e ci piace sempre ricordare da dove siamo partiti, dall'intuizione del fondatore **Ekkehard Tubak**, che ha iniziato a proporre le specialità gastronomiche della sua terra natale in giro per l'Italia quando "mangiare" tedesco era ancora più insolito di quanto lo sia ancora oggi. **Una scommessa che con l'impegno e la dedizione si è dimostrata vincente.**

Cogliamo quindi l'occasione per ringraziare tutti i nostri clienti, storici e più recenti, i collaboratori e tutte le persone che abbiamo incontrato lungo la strada.

Senza il vostro apprezzamento e i vostri input continui non saremmo qua.

Ci vediamo in fiera! Come sempre con tante squisite novità!



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

Fließend bayrisch.

TI ASPETTIAMO A RIMINI!!

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

**PAD C5
STAND 136**

16-18 FEBBRAIO 2025
FIERA DI RIMINI



Flötzingen

BRÄU ROSENHEIM

Andrea D'Alessandro - andrea.dalessandro@floetzingen.com
Cell. +39 335 7100522 - Cell. +49 176 23532974

Fipe e Zucchetti Hospitality per la transizione digitale del P.E.

La transizione digitale sta trasformando il comparto dei pubblici esercizi. Secondo l'ultimo rapporto sulla ristorazione di Fipe Confcommercio, l'87% dei ristoranti e bar ha introdotto uno o più strumenti digitali all'interno del proprio locale. Per accelerare e supportare le imprese in questo percorso, la Federazione dei Pubblici Esercizi e Zucchetti Hospitality hanno firmato un accordo per l'adozione di soluzioni tecnologicamente avanzate per il settore.

Grazie all'intesa, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, pub e ristoranti potranno accedere, a un prezzo agevolato, al **sistema di cassa smart "Sellby by Zucchetti"** con cui sarà possibile velocizzare le operazioni di cassa (dalla composizione ed emissione rapida dello scontrino, fino alla gestione di sconti e buoni pasto, ecc.), gestire le prenotazioni dei tavoli e le comande, monitorare l'andamento di pagamenti e ricavi. L'accordo mette a disposizione delle imprese associate a Fipe anche altri prodotti del mondo Zucchetti Hospitality come il **sistema di cassa cloud "Tilby"** e il **software "Zmenu"**, per ricevere supporto digitale, ad esempio, nella gestione delle ordinazioni, del magazzino e nelle attività amministrativo-contabili.

*Come Federazione ci impegniamo a fornire supporto concreto affinché le aziende del settore possano affrontare la trasformazione digitale in modo consapevole, per massimizzarne le opportunità e i vantaggi. Queste le parole di **Roberto Calugi, direttore generale di Fipe-Confcommercio** che ha aggiunto: *La digitalizzazione non è solo un adattamento alle nuove tendenze, ma un cambiamento fondamentale a livello culturale e organizzativo non più rinviabile. È in questo solco che si inserisce la collaborazione, che annunciamo con soddisfazione, con Zucchetti Ho-**



spitality, un'azienda italiana con uno specifico know-how del settore.

Per i pubblici esercizi vogliamo essere un partner di business, con un'offerta di software e servizi capace di digitalizzare ogni aspetto della gestione aziendale, affinché possano valorizzare ulteriormente la loro attività con le nuove opportunità offerte dalla tecnologia, ha

affermato Angelo Guaragni, Amministratore Delegato di Zucchetti Hospitality.

Siamo convinti che il nostro accordo con FIPE, grazie al forte legame che la Federazione ha con i propri associati e con le istituzioni, come ha dimostrato l'iniziativa della 'Giornata della Ristorazione', darà un forte impulso proprio alla trasformazione digitale del settore ristorazione come elemento chiave di competitività e successo.



LA PASSIONE CHE CI UNISCE.

Fresca **VELTINS**.



VELTINS
Pilsener



Vieni a trovarci a

BEER&FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

16 - 18 febbraio 2025

Expo Centre, Rimini

Pad. C5 - Stand 094

RISTO BOOM

Risto Boom. Crea il successo del tuo locale è un manuale pratico, edito nel 2021 da Hoepli e scritto da Giacomo Pini, esperto di marketing della ristorazione e fondatore dell'azienda di consulenza GPStudios.

Perché ne parliamo a distanza di qualche anno? Ci ha stimolato **Risto Boom. Il Booster del Sapere**, il corso di formazione svoltosi a Bologna, ideato da GpStudios, diverso dalla tradizionale formazione, basato su interattività, simulazioni pratiche e soluzioni immediate per affrontare le sfide di un mercato in continua evoluzione.

Per citare Giacomo Pini: "La ristorazione è un settore che richiede concretezza e soluzioni pratiche. Con Risto Boom vogliamo dare ai ristoratori risposte chiare e strumenti efficaci per affrontare le sfide quotidiane e crescere nel lungo periodo".

Ecco perché oggi, che abbiamo superato i danni della pandemia, è quanto mai importante leggere Risto Boom, 250 pagine di strategie e tecniche di management della ristorazione. Come dicono in GPStudios, il mondo della ristorazione è altamente dinamico tanto quanto veloci sono i cambiamenti socio-economici del contesto in cui si opera. Per questo motivo nulla deve essere improvvisato.

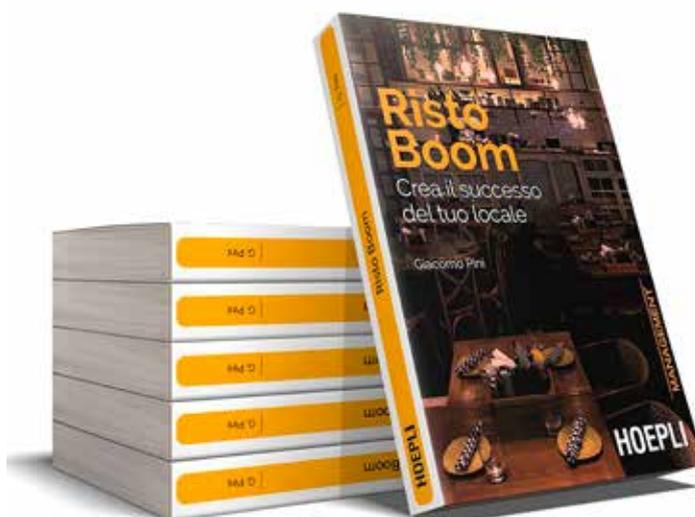
Risto Boom in sintesi guida il gestore di un locale horeca, dall'avviamento all'affermazione, indicando linee guida strategiche e pratiche per un'attività di ristorazione vincente.

A partire "da dove si comincia?" a scoprire se "la tua idea è sostenibile?" fino all'organizzazione, degli spazi, del servizio, dello staff



perché "la potenza è nulla senza controllo", ma un locale è nulla se non si fa conoscere, "il percorso verso la crescita" è nella comunicazione, e il successo non è mai merito di uno solo ma dei "giusti compagni di avventura", degli uomini e donne che sai scegliere, formare, gestire, lo staff non è un costo ma un investimento, crea dei professionisti e motivati, come fa un leader, e sarai un locale di successo.

Non hai voglia e tempo di leggere? Hai perso anche il corso di formazione "Risto Boom. Il booster del sapere"? Beh! Se vuoi far crescere il tuo locale, la formazione deve essere il tuo pane quotidiano, impegnati a leggere!



LE BIRRE SONO TANTE, MA DI BIRRA & SOUND

CE N'È UNA SOLA



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

per abbonarsi contatta: redazione@birraandsound.it

Con Iarp, la birra non è solo conservata: è celebrata in un equilibrio perfetto tra funzionalità, stile e rispetto per l'ambiente.

La birra, con le sue note distintive e la capacità di evocare momenti di convivialità, merita un'esposizione all'altezza delle sue qualità. **Iarp**, brand del Gruppo Epta, si distingue nel settore **Food&Beverage e Ho.Re.Ca.** grazie a vetrine refrigerate che coniugano **tecnologia all'avanguardia, estetica personalizzabile** e il fascino del **design italiano**, con l'affidabilità del **Made in Italy**.

La freschezza della birra è infatti garantita da un'ampia offerta di espositori frigo a temperatura positiva, tra cui emergono

diverse varianti di **Glee**, della linea **Cool Emotions**, e di **Bitter**, concepite per la conservazione di bevande alcoliche industriali e artigianali.

Glee: l'eleganza incontra la funzionalità

La linea **Glee Glass** rappresenta il massimo dell'eccellenza **Made in Italy**, combinando tecnologie avanzate con un **design raffinato e personalizzabile**. Queste vetrine sono pensate per offrire una visibilità senza precedenti, grazie ai laterali e



alle **porte full glass**, che trasformano l'esposizione delle birre in un'autentica scenografia. **L'illuminazione LED** potenziata, a basso consumo energetico, **esalta la pigmentazione naturale delle etichette**, rendendole irresistibili agli occhi dei clienti e favorendo gli acquisti d'impulso.

Le prestazioni frigorifere sono ulteriormente migliorate dall'uso di **ventole innovative**, che sostituiscono i tradizionali agitatori d'aria, garantendo un raffreddamento più rapido ed efficace. La perfetta sintesi di **prestazioni elevate**, altamente efficienti, e **consumo energetico ridotto** rende le vetrine Glee una scelta strategica e vantaggiosa.

Inoltre, la cura per ogni dettaglio, sia funzionale che estetico, rende i modelli Glee ideali per numerose tipologie di spazi commerciali, dalla ristorazione ai bar, fino alle enoteche di alto profilo, dove **l'equilibrio tra forma e funzione diventa un punto di forza essenziale**. Grazie al design lineare e minimalista, le vetrine Glee offrono ampie possibilità di personalizzazione estetica, consolidandosi come la scelta perfetta per valorizzare ogni ambiente.

Bitter: il gusto della birra al centro della scena

La gamma **Bitter** è progettata per celebrare la birra in tutte le sue sfaccettature, garantendo performance elevate e un'estetica impeccabile. Il modello **Bitter 42** si distingue per la sua eleganza e affidabilità, rappresentando la soluzione ideale per la **conservazione di bibite e birre di produzione industriale**. Questo verticale positivo offre prestazioni costanti, pensate per soddisfare le esigenze di locali con un'elevata rotazione di prodotti.

Per chi cerca il massimo in termini di **raffinatezza e versatilità**, il modello **Bitter Wine&Beer** si rivolge a professionisti e appassionati del settore brassicolo e vinicolo. La sua temperatura di esercizio, regolabile tra 0°C e 20°C tramite un'intuitiva **centralina touchscreen**, lo rende perfetto per preservare le caratteristiche organolettiche di **birre artigianali e vini**.



eptarefrigeration

PLUG-IN POWER



Inoltre, Bitter Wine&Beer si distingue per il suo design sofisticato, arricchito da ripiani in legno e completamente personalizzabile. Disponibile anche in versione **Wood**, con un rivestimento in simil-legno, è la scelta ideale per ambienti esclusivi come birrerie, vinerie e locali di prestigio. La porta full glass con serigrafia perimetrale conferisce un tocco di classe ineguagliabile, trasformando l'esposizione in un elemento di attrazione per i clienti.

Con Glee e Bitter, **IARP** non solo preserva la birra e i vini, ma ne esalta il valore, rendendo ogni sorso un'esperienza unica per i consumatori e ogni vetrina un punto di forza per qualsiasi tipologia di locale.

Tecnologia sostenibile e digitale

I modelli IARP uniscono **sostenibilità e digitalizzazione**. Con refrigeranti ecosostenibili come R290 e R600a, riducono l'impatto ambientale, mentre la tecnologia **LineON** consente il monitoraggio 24/7, offrendo ai gestori dati preziosi per migliorare la gestione e le vendite.

BLAT

VODKA

I fratelli *Banús, Fernando* ed *Esteban*, provengono da una famiglia spagnola impegnata dal 1887 nella distillazione di alcolici. Nel 1993 i fratelli rilevano lo stabilimento di famiglia nelle Canarie, fondano la COGRAMI S.L. e iniziano a produrre e a distribuire i loro marchi in tutte le isole Canarie e in Spagna. Sviluppo e ricerca li portano ad inventare e brevettare un metodo unico capace di eliminare le impurità dai propri alcolici, senza intaccarne minimamente il sapore.

Nasce così **BLAT Vodka**, blat in catalano significa grano, una vodka assolutamente pura grazie al procedimento esclusivo “**F+E**”, giudicata senza impurità anche dall’ufficio *Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau - TTB* del Dipartimento del Tesoro degli Stati Uniti.

Il procedimento “**F+E**” è un metodo avanzato che garantisce la totale assenza di impurità rilevabili in ogni singola bottiglia, rispetto alla triplice filtrazione utilizzata dalle altre marche premium di vodka (carbone, cellulosa e micro cellulosa).

BLAT Vodka, priva di impurità rilevabili, è un prodotto super premium caratterizzato da estrema morbidezza, pur mantenendo un gusto pieno e deciso. Ha un sapore unico, sia liscia che “on the rocks” è perfetta per esaltare mix frizzanti o fruttati, il gusto è morbido e l’assoluta purezza consente di ridurre gli effetti postumi dell’assunzione.

Per la sua distillazione vengono impiegati solo i migliori chicchi di grano francese (in Francia non si può usare frumento

OGM) e ciò garantisce la qualità degli ingredienti selezionati.

Il distillato viene diluito con acqua di “pioggia orizzontale”, fenomeno unico tipico delle Isole Canarie. Quando le nubi atlantiche incontaminate formate dagli alisei incontrano un qualsiasi ostacolo, allora precipitano sotto forma di purissime gocce d’acqua che vengono catturate dalle pendici del vulcano e trattenute nei suoi tunnel dove vengono filtrate naturalmente dalle rocce vulcaniche presenti. La bottiglia di BLAT Vodka, disegnata e sviluppata dal pluripremiato Peter Schmidt Group, rispecchia e dà forma alla purezza e alla morbidezza della vodka, attraverso una bottiglia trasparente e dalle linee pure ed essenziali.



BEER & FOOD
ATTRACTION
RIMINI
HALL A5-C5/003



LA BIRRA CON LA A MAIUSCOLA.

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

UNION

Scopri tutta
la linea Classica



birraamarcord.it



dal 1997
Amarcord
AMA LA BIRRA

Theresianer, rinnovata la certificazione Slow Brewing: *“più tempo al birraio, più gusto alla birra”*

Theresianer, primo birrificio italiano ammesso nel Club dei Birrai d'Ecceellenza di Monaco di Baviera, ha ottenuto anche quest'anno il **rinnovo della Certificazione di Qualità Slow Brewing**.

Riconosciuta in 27 paesi europei, la certificazione Slow Brewing attesta il gusto unico della birra e l'etica corretta della sua creazione, con audit periodici che valutano da un lato il prodotto e dall'altra il processo di produzione.

La recente visita in birrificio da parte di August Gresser, direttore di Slow Brewing Institut, ha interessato sia i reparti Ricerca & Sviluppo, Produzione, Controllo Qualità, con un'attenta analisi e verifica di conformità agli standard, sia l'area Marketing-Commerciale con un occhio di riguardo alla comunicazione.

Theresianer ha nuovamente superato i rigorosi criteri qualitativi dell'associazione riguardanti gusto, qualità, cultura d'impresa, rispetto dell'ambiente, igiene e impiantistica di processo.

Slow Brewing certifica **la qualità superiore e l'integrità nel rispetto dei processi della birrificazione**.

Theresianer utilizza solamente gli ingredienti migliori per produrre le proprie birre per garantirne la genuinità e lavora seguendo i giusti tempi di maturazione, senza l'utilizzo di sistemi acceleranti. Il risultato è così una birra di altissima qualità, dal gusto intenso e dal perfetto equilibrio che combina le più profonde conoscenze e la più grande passione.

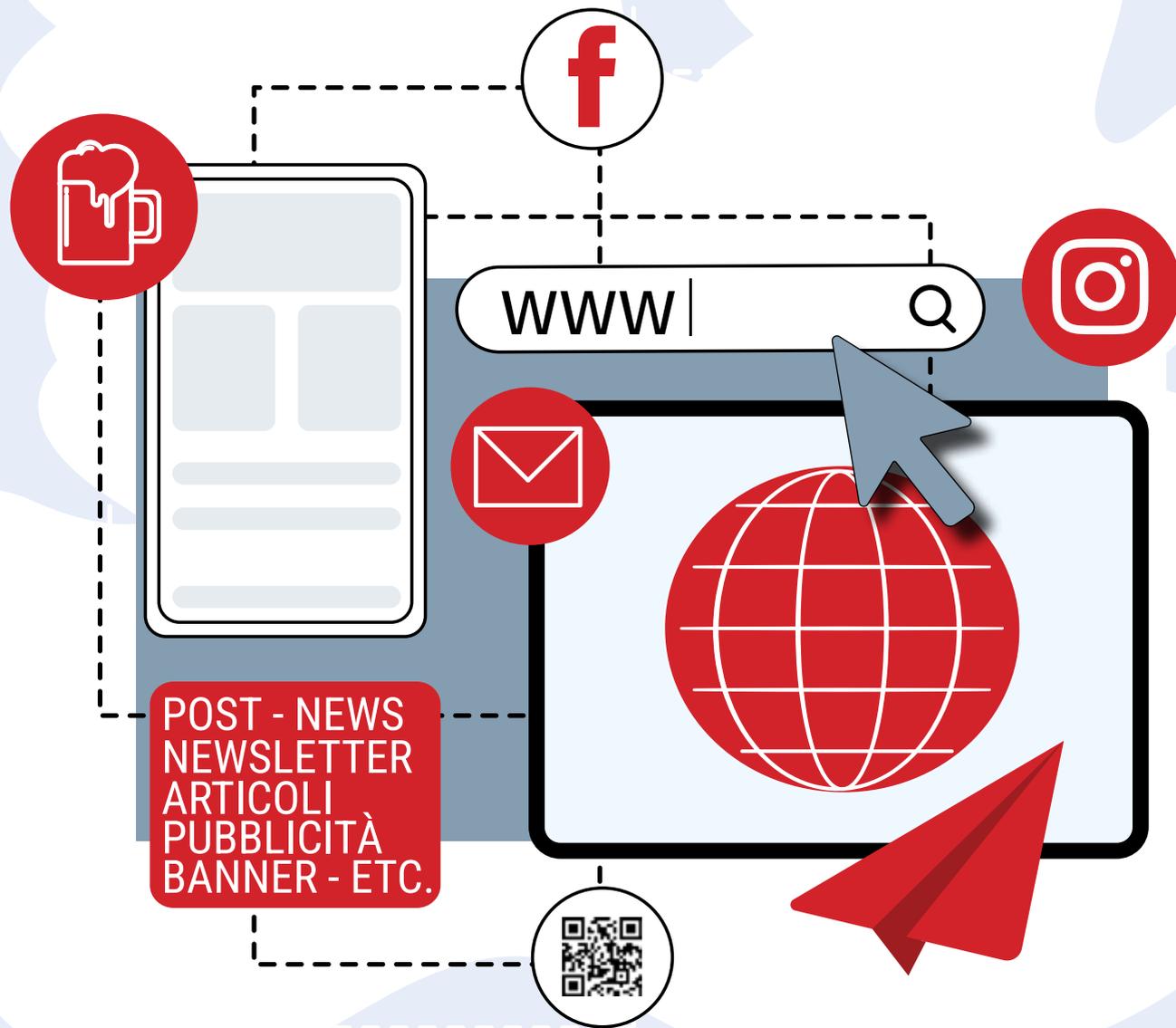
A simboleggiare e rappresentare tutte le birre Theresianer certificate Slow Brewing, un attestato particolare è stato assegnato a **Premium Lager** come referenza simbolica e rappresentativa del birrificio.

Con la certificazione Slow Brewing, Theresianer ribadisce il proprio impegno quotidiano per una produzione responsabile che garantisce ai consumatori una birra di qualità superiore





Vivil'online



U-Power Group, leader europeo nella produzione di calzature professionali, propone nuovi modelli funzionali ed eleganti anche per la ristorazione.

U-Power per l'Ho.re.ca. *Le nuove calzature con suola in EVA*

Dinamicità, versatilità ed eleganza: sono tre caratteristiche fondamentali che definiscono chi lavora nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Per rispecchiarle al meglio nella pratica quotidiana è bene che camerieri e addetti alla ricezione della clientela curino ogni aspetto della propria professionalità, soprattutto dal punto di vista della sicurezza e della comodità.

U-Power è l'alleato perfetto per completare l'outfit con calzature *professionali* belle da vedere e comode da indossare. L'azienda ha sviluppato **Gordon** e **Heston**, due nuovi modelli all'interno della gamma **U-Lite** caratterizzati dalla **suola in EVA**, il top dei materiali must-have, ad esempio, delle scarpe sportive per donare comfort e resistenza.

Grazie alle sue proprietà di morbidezza e flessibilità, l'EVA offre un'ottima ammortizzazione e un elevato indice di assorbimento degli impatti e delle vibrazioni. Inoltre, la

sua resistenza all'abrasione, all'usura e alla deformazione lo rende adatto per un uso quotidiano. Leggere e durature nel tempo, idrorepellenti, igieniche e resistenti agli agenti chimici, le soles in EVA supportano l'anatomia del piede.

L'attenzione ai dettagli tecnici va di pari passo con la cura estetica: la tomaia in maglia di nylon con lavorazione laser, rivestita con fodera traspirante, rende il look accattivante, così come la possibilità di scegliere la variante in EVA bianca - modello Heston - oltre che nera - modello Gordon - in continuità con la gomma.

La soletta U-Power in Memory Foam, la classe di protezione OB E FO SR e il rispetto della normativa EN ISO 20347:2022+ A1:2024 certificano la qualità assicurata dal brand.

Per info: www.u-power.it



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.

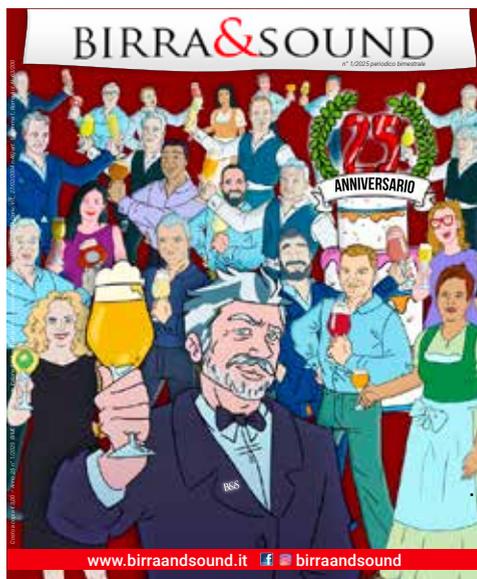
In quasi 40 anni di attività si è sempre occupata della commercializzazione in Italia di birrerie private della Germania ma non solo. Bononia opera a stretto contatto con i propri clienti, **distributori di bevande specializzati nel mercato Horeca, ai quali affida i propri prodotti in esclusiva di zona.**

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

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

🌐 www.bononiamarketing.it

✉ bononia.marketing@live.it



Anno 26 n°1 - 2025
Periodico Bimestrale

Direttore responsabile
Paolo Tosti

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

Redazione
Daniela Morazzoni
Marcella Fucile
Roberta Ottavi
Giuditta Nervi
Silvia Canini
Guja Vallerini
Milena Lelli
Danilo Piperi
Luca Gennaro
Aida Rossi
Matteo Fiorucci
@binbaa

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



Inserzionisti Pubblicitari n° 1/2025

Alpentrans.....	Pag 85	QBA.....	Pag 111
www.alpentrans.com		www.qualitybeeracademy.it	
Birra Amarcord.....	Pag 107	Salomon.....	Pag 92
www.amarcord.it		www.salomon-foodworld.com/it	
Birra Forst.....	Pag 29	Svevi.....	Pag 98
www.birraforst.it		Tel. +39 050 804683	
Birra OV.....	Pag 77	Tebs Draft.....	Pag 10
www.birraov.it		www.tebsdraft.com	
Birra Viola.....	Pag 79	Truck Welt.....	Pag 19
www.birraviola.it		www.truck-welt.com	
Birra&Sound Abbonamento.....	Pag 103	Ustersbacher.....	Pag 91
www.birraandsound.it		www.ustersbacher.com	
Birra&Sound Web.....	Pag 109	VD Glass.....	Pag 53
www.birraandsound.it		www.vdglass.it	
Berebene - Anno Distellers.....	Pag 65	Veltins.....	Pag 101
www.ilberebene.it		www.veltins.com	
Berebene - Koneser Vodka.....	Pag 63		
www.ilberebene.it			
Berebene - Mourn Dew.....	Pag 69		
www.ilberebene.it			
Berebene - Westerhall Estate.....	Pag 67		
www.ilberebene.it			
Birrificio 2Sorelle.....	Pag 81		
www.2sorelle.it			
Birrificio del Ducato.....	Pag 75		
www.birrificiodelducato.it			
Birrificio Mezzopasso.....	Pag 80		
www.birramezzopasso.it			
Bitburger Braugruppe.....	Pag 41		
www.bitburger-international.it			
Bjorne Beer.....	Pag 27		
www.bjorneitalia.com			
Bononia.....	Pag 93		
www.bononiamarketing.it			
Brau Union - Zipfer.....	Pag 11		
luca.cotardo@braunion.com			
Cerve.....	Pag 61		
www.animacerve.it			
Demetra.....	Pag 97		
www.demetrafood.it			
Eastside.....	Pag 84		
www.eastsidebrewing.it			
Elchbaum Privatbrauerei.....	Pag IV		
Tel. 06.59876467			
Epta IARP.....	Pag 55		
www.iarp-plugin.it			
Flensburger.....	Pag 95		
www.flens.de			
Flötzingler.....	Pag 99		
andrea.dalessandro@floetzingler.de			
Ganter.....	Pag 25		
www.ganteritalia.it			
Globo Beverage.....	Pag 4		
Tel. +39 340 8975748			
GSDI - Het Anker.....	Pag 7		
www.gsdistribuzioneitalia.it			
GSDI - Ron 7 Villas.....	Pag 59		
www.gsdistribuzioneitalia.it			
Haacht - Charles Quint.....	Pag 8		
www.haacht.com			
HB München - Pure.....	Pag 21		
Tel. +49 8992105/0			
Hirter.....	Pag III		
www.hirtebier.at			
IEG - Beer&Food Attraction.....	Pag 13		
www.beerandfoodattraction.it			
John Martin.....	Pag 17		
Tel. +39 (035) 41 24 171			
Julia Gas.....	Pag 89		
Tel. +39 335 6603521			
Kiem.....	Pag 5		
www.kuhbacher.com			
Krombacher.....	Pag II		
www.krombacher.com			
Leikeim.....	Pag 47		
www.leikeim.de			
Maisel's & Friends.....	Pag 9		
www.maiselandfrineds.com			
Maxlrainer.....	Pag 6		
www.maxlrain.de/it			
Opificio Botanico.....	Pag 73		
www.opificiobotanico.com			

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

✂

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 _____



LA BIRRA VERA

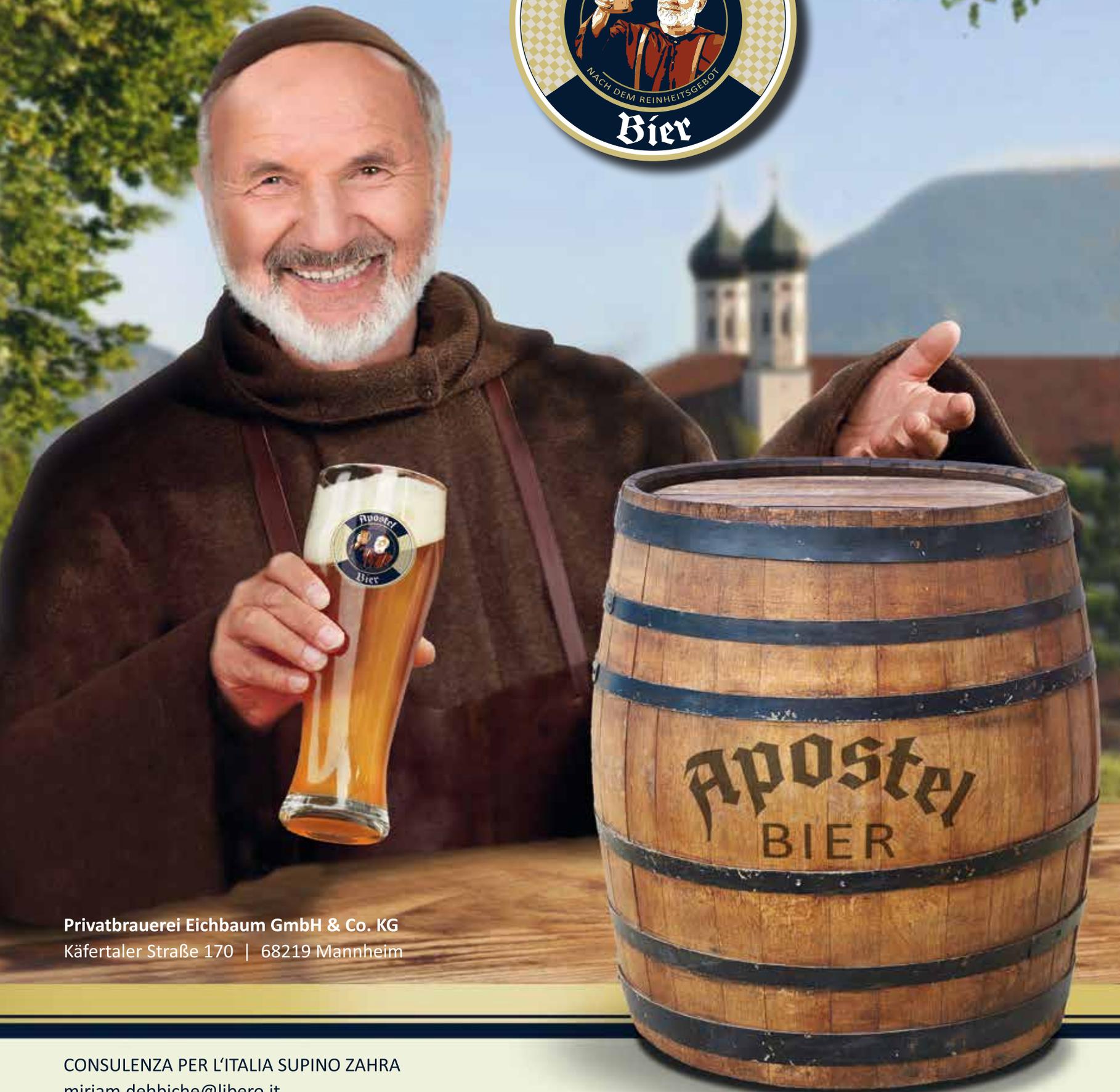
La birra vera ha bisogno della vera tradizione. Ecco perché il birrificio Hirter è un'azienda indipendente a conduzione familiare con le sue radici nella regione. Con le specialità birrarie come Hirter Privat Pils portiamo avanti con orgoglio la nostra storia di 750 anni, che ci rende uno dei più antichi birrifici privati in Austria.

Hirter Privat Pils.
Veramente privata.

Distributori	Località	Telefono
Alfabirra S.a.s.	82037 Castelvenero (BN)	082-4903489
ANESA BIRRA S.r.l.	24025 Gazzaniga (BG)	035-711105
BARZETTI Getulio	60019 Senigallia (AN)	071-6610064
BASSAN Bernardo & Figli S.r.l.	36016 Thiene (VI)	0445-381000
BIRRA INGROSSO S.r.l.	36056 Tezze sul Brenta (VI)	0424-561000
CA INGROSSO BEVANDE di Carboni Silvia E C. S.A.S.	63065 Ripatransone (AP)	0735-90366
DA PIAN S.r.l.	31050 Ponzano (TV)	0422-440440
DI.BE.R.	31029 Vittorio Veneto (TV)	0438-941681
DRINK S.r.l.	40027 Mordano (BO)	0542-642606
FRIULBRAU S.r.l.	30020 Bibione (VE)	0431-430959
FULVIO'S DRINK	37035 S.Giovanni Ilarione (VR)	0348-7465165
GALLO WALTER S.r.l.	33052 Cervignano (UD)	0431-32726
GANI S.r.l.	21010 Golasecca (VA)	0331-959111
IDEA S.r.l.	33010 Tavagnacco (UD)	0432-571100
MALANOTTI S.r.l.	38027 Croviana (TN)	0463-901216
MANIAGO BEVANDE S.r.l.	33085 Maniago (PN)	0427-701448
MARINGE S.r.l.	39034 Toblach (BZ)	0348 4041369
MESTRE S.r.l.	30020 Eraclea (VE)	0421-232381
PANERO Group S.r.l.	12045 Fossano (CN)	0172-691185
RIGO S.r.l.	37068 Vigasio (VR)	0458-520905
TESTONI S.a.s.	07100 Sassari (SS)	079-395326
TOMBACCO S.r.l.	34147 Trieste (TS)	0403-80333
ZAMBELLI di ZAMBELLI	32040 San Nicolo di Comelico (BL)	0435-420250

Privatbrauerei Hirt Vertrieb GmbH, A-9322 Micheldorf, Tel. +43 (0)4268-2050-0
Responsabile Export Italia: Dieter Jussner Tel. +43(0)664 357 68 78
hirterbier.at





Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG
Käfertaler Straße 170 | 68219 Mannheim

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