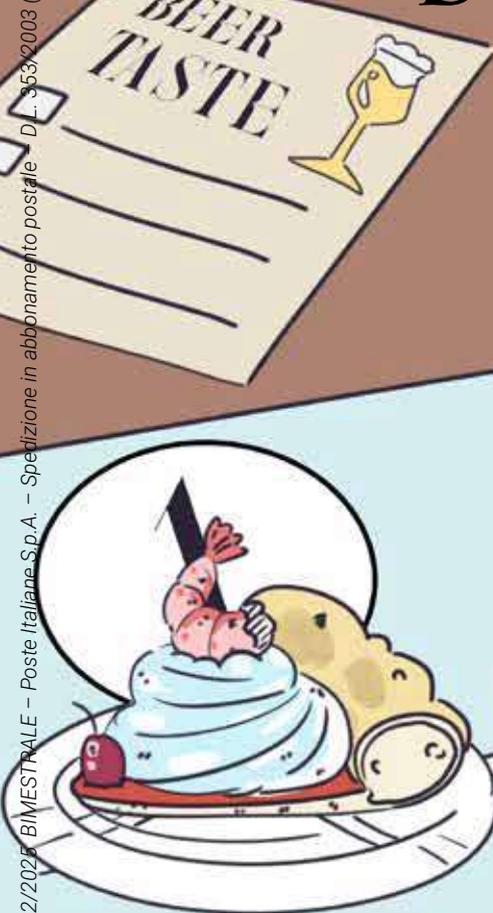


n° 2/2025 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



NOVITÀ



PILSNER IL CLASSICO CHE SORPRENDE.

MALTO PILSNER, LUPPOLO IN FIORE
E UNA MATURAZIONE LENTA E PAZIENTE.

Nella nostra rivisitazione contemporanea di questo stile storico, il luppolo è protagonista e restituisce un gusto delicatamente erbaceo, rinfrescante e con un tocco di aromaticità in più. Impossibile non farsi conquistare da questa Pilsner da soli 4,5% vol., ma dalla grande personalità.

-:) eikon

Scopri tutta
la linea Classica



birraamarcord.it



dal 1997
Amarcord
AMA LA BIRRA

B&S

QUALE BIRRA NEL FUTURO?

Quando si parla di tendenze beverage, ci affidiamo normalmente a istituti di ricerca qualificati che, dati alla mano, forniscono indicazioni attendibili. Molto abbiamo recepito anche a Rimini, durante Beer&Food Attraction, dai vari convegni, e poi c'è la pratica, cioè l'osservazione del mercato. Se guardiamo all'aumento di produzione di birre a bassa gradazione alcolica o analcoliche di grandi aziende birraie, anche multinazionali, così come di birrifici artigianali, non ci resta che credere alla tendenza no-low alcohol, e non solo per le birre. Bere una buona birra no-low alcohol non è cosa semplice, ma la domanda "che birra berremo?" non riguarda qualità e bontà di ciò che troveremo sul mercato, ma se questa è davvero una tendenza, destinata ad accompagnarci nel tempo, o la moda del momento? Il dubbio nasce da alcuni comportamenti dei giovani, millennials (che proprio giovanissimi non sono) e generazione Z, che ci dicono siano orientati a non bere alcolico: che si stia confondendo il gusto dell'analcolico con il bere consapevole di generazioni più informate? Lo stesso IWSR, International Wine & Spirits Research, accreditato istituto di ricerca internazionale su ogni tipo di bevanda alcolica, ci dice che, in Italia, la cultura dell'aperitivo e della socialità post-lavoro alimenta il successo di aperitivi e cocktails alcolici, ed è proprio il concetto di socialità, di convivialità, che per noi significa stare insieme a tavola, cito Prato Longo, presidente di AssoBirra, che la birra, in Italia bevanda da pasto, crescerà. Di bassa, media, alta gradazione alcolica, sapremo gustarla anche in abbinamento al cibo che più la valorizza.



SOMMARIO



12 FIERE

- La 10ª edizione di **Beer&Food Attraction** a Rimini
- L'**International Horeca Meeting di Italgrob**: politiche e strategie per una ripresa sostenibile



16

20 NOI IN FIERA

- **Borgo Birra&Sound**: il nostro stand, 25 anni di B&S, eventi e incontri
- **Gli abitanti del Borgo**: l'esperienza in fiera dei "borghesi", i nostri partner

30 VISTI IN FIERA

- In giro fra gli stand di Beer&Food Attraction
- **Colpo d'occhio sulle birre artigianali** con Chiara Andreola



34

38 INAUGURAZIONI

- Inaugurata, a Casalvelino, la **nuova sede di Gma Cilento**

42 DISTRIBUZIONE

- Un Open Day veramente particolare organizzato dall'azienda di **Distribuzione Dock Service** di Napoli

44 LOCALI

- **Governor Program La Trappe** a **La Scaletta Pub**
- A Collesferro, **La Biga Pizzeria Tradizionale** con birra **Apostel**



46

48 IN VETRINA

- La leggenda della **Bjorne Beer**
- I grandi birrifici a sostegno della ricerca e del Made in Italy brassicolo: la visione di **Carlsberg Italia**

- Alla scoperta della **Whitewater Brewery Stout**



52

54 DISTILLATI

- **Cocktails da urlo** con prodotti di Turci Bevande
- Il brandy francese è **Cognac e Armagnac**

58 INCONTRI

- **L'arte dell'aperitivo**: tra eleganza e sapori ricercati

60 BIRRE ARTIGIANALI

- Birra dell'anno 2025
- **Dentro la cotta**

66 DEGUSTAZIONE

- **La Pizza di Luppolo e Farina** incontra la birra: una serata di degustazione con la selezione QBA

68 DALLA CUCINA

- Green Heroes Plant Smash Burger da **Salomon**
- Da **Demetra** eleganti dessert non solo a Pasqua



70

Beer(s) different with B&S!

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

Mr. Beer!

È A TUA DISPOSIZIONE!!

Richiedi tutte le info a redazione@birraandsound.it

Le Avventure di Mr. Beer!

"UN INCONTRO FORTUITO"



SELVATIQ GIN

Selvatiq rappresenta una rivoluzione nel mondo dei gin premium, unendo l'approccio nomade alla produzione di spirits con un profondo rispetto per i territori selvaggi e le loro comunità. Ogni bottiglia racconta la storia di luoghi estremi dove la natura detta ancora le regole. Tre Ginepri, Tre Territori. Selvatiq utilizza tre varietà diverse di ginepro, ognuna espressione del proprio territorio d'origine: **Juniperus Indica dell'Himalaya**, **Juniperus Oxycedrus della Sardegna** e **Juniperus Osteosperma dello Utah**. Botaniche incontaminate e selvatiche, raccolte a mano da conoscitori del territorio, danno vita a tre differenti London Dry Gin.



Selvatiq Himalayan Gin: distillato con Juniperus Indica raccolto oltre i 3.500 metri di altitudine in Nepal, arricchito da pepe di Timor, cardamomo nero e fiori selvatici. Un gin che cattura l'essenza delle vette più alte del mondo, dove le botaniche sviluppano aromi intensi grazie all'altitudine estrema.

Selvatiq Mediterranean Gin: un tributo alle coste selvagge della Sardegna con Juniperus Oxycedrus raccolto tra le isole de La Maddalena e Caprera, unito a mirto selvatico, arancia amara, foglie di fico e timo. Un gin che racchiude l'anima della macchia mediterranea.

Selvatiq Desert Gin: l'essenza del deserto dello Utah in bottiglia, con Juniperus Osteosperma, artemisia tridentata, sommacco e salvia bianca. Un gin che esprime il carattere arido di questa terra inospitale e affascinante.

Selvatiq Gin è distribuito da Velier che è impegnata nella compagine societaria assieme a Marco Magnocavallo, fondatore di Tannico.





KLOSTER
Andechs
SEIT 1455

Ad Andechs l'arte birraia
monastica è stata sempre
tramandata e affinata di
frate in frate.



39011 Lana (BZ) - Italia
birrekiem.com

COLOMBA ARTIGIANALE OF BONOLLO

La dolcezza della Pasqua sposa l'eleganza e la qualità OF Bonollo: nella **Colomba Artigianale OF Bonollo** l'artigianalità e la morbidezza della Colomba pasquale si uniscono alle

ineguagliabili **note della Grappa OF Amarone Barrique di Bonollo 1908 Alta Distilleria** per portare in tavola un dolce irresistibile e speciale.



La Colomba Artigianale OF Bonollo è realizzata artigianalmente con ingredienti italiani freschi e di qualità assoluta, tra cui canditi deliziosi e mandorle pregiate, e racchiude tutta l'esperienza e la qualità che contraddistinguono da sempre i prodotti delle Distillerie Bonollo Umberto.

La pasta, soffice e morbida, è lievitata naturalmente mentre le note inconfondibili della Grappa OF Amarone Barrique esaltano armoniosamente la fragranza della farcitura trasformando la Colomba Of Bonollo in un'esperienza sensoriale irresistibile per i palati più golosi ed esigenti.

ANNO 1050

Weltenburger Kloster

LA PIU' ANTICA BIRRERIA DI MONASTERO AL MONDO

MUTINELLI
BEER & BEVERAGE, PASSION & KNOW-HOW

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

The advertisement features a scenic view of the Weltenburger Kloster monastery with a river in the foreground. In the center, three bottles of beer and three glasses of beer are displayed. The bottles are labeled 'Helle Weiße', 'Pils', and 'Bock Dunkel'. The glasses show the corresponding beer styles. The background shows the monastery's architecture under a blue sky with clouds.

ABSOLUT NIGHTS POWERED BY MTV

È ripartito a metà marzo il format di clubbing creato dalla Absolut Vodka, la vodka svedese improntata su creatività, collaborazioni e arte. **9 appuntamenti** al fianco di **MTV** (canale Sky 131, canale Sky Glass 122 e in streaming su NOW) che da anni ispira e connette i giovani di tutto il mondo attraverso la cultura pop, per portare in tutta Italia musica, mixology e intrattenimento.

È **Luca Daffrè lo special guest**, nuovo volto e ambassador della seconda edizione delle Absolut Nights. La prima tappa a Napoli, al Joia Club, ha inaugurato il viaggio di Absolut e MTV tra ospiti, drink, live performance e DJ set indimenticabili. Al grido dell'ormai celebre pay-off *Born To Mix*, **Absolut Vodka** riconferma il sodalizio con **MTV Italia** per offrire un'esperienza imperdibile nei migliori club d'Italia. La musica diventa così il trait d'union con le nuove generazioni **nel segno dell'inclusione e dell'apertura**, valori cardine ed impegno continuo del brand svedese che sfida le convenzioni e si impegna ad abbattere le barriere. Senza distinzioni tra generazioni, sesso e passioni, le Absolut Nights powered by MTV puntano a creare una community che supporta ed esplora le diversità e incoraggia la libera espressione senza pregiudizi.

Aggiornamento sulle date delle Absolut Nights: www.absolut.com/it-it/news/absolut-nights-tour/



BRASSERIE D'ACHOUFFE

CHOUFFE

LITE 4,0%



*Tutto il gusto
Chouffe con solo 4°*

*Deliziosa e rinfrescante,
con note erbacee
e un aroma fruttato.*



Segui lo gnomo!



@Chouffe_Italy
www.chouffe.com/it

Distribuita in Italia da
Birrificio del Ducato SRL

Tel: +39 0524 90137 - info@birrificiodelducato.it
www.birrificiodelducato.it

ORIGINALI BIRRE TRADIZIONALI BELGHE



www.haacht.com

UNA BIRRA FATTA CON SAPIENZA SI DEGUSTA CON SAGGEZZA

CAMPIONATO ITALIANO BIRSOMMELIER 2025

A Santarcangelo di Romagna si è svolto il primo marzo il 4° Campionato Italiano dei Biersommelier, concorso organizzato da **Arte-Bier München** e dalla **Doemens Academy** di Gräfelfing, e articolato in due turni preliminari, una semifinale ed una finale ricca di eventi. **Domenico Cavallaro** si è qualificato per la finale grazie alla sua eccezionale prestazione nei turni preliminari. Ha convinto la giuria, composta da **Stefan Grauvogl**, organizzatore dell'evento e direttore Doemens Italia, **Silvia Gioieni**, Arte-Bier, e **Chiara Zambianchi**, naturopata e docente Doemens, grazie alla stimolante narrazione della storia della birra, alla descrizione dello stile e, infine, per l'abbinamento più idoneo al cibo.



È ufficialmente Domenico Cavallaro il quarto campione italiano di Biersommelier.

Insieme al secondo classificato, il veneto Vincenzo dal Pont, e al terzo classificato, il lombardo Oliviero Giberti, più altri 8 colleghi Biersommelier (Luca Cordioli, Manuel Piccolo, Alessio Visconti, Mario Pozzi, Riccardo Francesconi, Alberto Banelli, Alberto Casapiccola, capitanati da Matteo Toso) rappresenterà l'Italia al Campionato Mondiale dei Biersommelier il 14 Settembre a Monaco di Baviera, il giorno prima dell'apertura di "Drinktec 2025". La squadra italiana sarà "allenata" dal CT Stefan Grauvogl.



NEWS

Villacher

TRADIZIONE BIRRARIA DAL 1858.



BRAU UNION EXPORT GmbH & Co KG

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

www.villacher.com

MAKE PROST NOT WAR



Flötzinger

BRÄU ROSENHEIM

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

MIXERS PREMIUM NATY'S

La nuova gamma di mixers premium Naty's si distingue per la sua produzione artigianale e per la qualità dei suoi ingredienti, tutti di origine naturale. Ogni bottiglia è frutto di una lavorazione con metodi tradizionali, tra cui la carbonatazione in autoclave, che dona una bolla persistente e raffinata. Questo processo garantisce un equilibrio perfetto tra gusto e freschezza, grazie agli aromi naturali. Una proposta che si rivolge in modo esclusivo agli "artisti" della mixology.

Queste le nuove referenze:

- **Premium Indian Tonic Water.** Un equilibrio perfetto tra eleganza frizzante e una nota amara, ideale per gin tonic e cocktail sofisticati.
- **Premium Mediterranean Tonic.** Un tocco di Mediterraneo, con sentori di limone e basilico, perfetto con gin freschi ed erbacei.
- **Premium Ginger Beer.** Un mixer audace e speziato, con un tono piccante, perfetto per creare classici come il Dark 'n Stormy o il Moscow Mule.
- **Premium Pink Grapefruit Soda.** Un'esplosione di freschezza agrumata che dona vivacità a ogni cocktail, ideale per rinfrescare con un tocco di estate.



BELGIAN GOLDEN STRONG ALE

DELIRIUM DELIRIA

8,5°
32 IBU

CREATA DALLE DONNE,
AMATA DA TUTTI!



Fusti
da 20 l



Bottiglia
da 75 cl



Note fruttate di pesca e banana,
floreali che ricordano uno Chardonnay.



QUALITYBEERACADEMY.IT

#BEREMENOVEREMEGLIO

Seguici su:



QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA



PURITY MEETS PERFORMANCE

CALICI E BICCHIERI PER LA DEGUSTAZIONE
web: ANIMACERVE.IT
Via Paradigna 16/a - 43122 Parma

Contatti
+39 0521 278.6
anima.italy@cerve.it

BEER & 20 FOOD & 25 ATTRACTION

Con la 10^a edizione, **Beer&Food Attraction** di **Italian Exhibition Group** si afferma leader in Europa per **Beverage & Bar Industry**, segnando un **+4%** di visite totali, un segnale molto positivo visto il balzo superiore al 20% già realizzato nel 2024. Sono stati **600 gli espositori** (e 170 le nuove aziende), con **1.217 marchi** disposti su una superficie espositiva aumentata del 14% rispetto al 2024, e **302 giornalisti accreditati (+38%)**.

La manifestazione ha raccolto le tendenze del mondo foodservice, a partire da quelle della filiera birra, presentando le innovazioni e l'offerta più completa del continente europeo: dalle craft (con 115 birrifici artigianali) alle main stre-

am, i principali importatori di birre estere e le grandi multinazionali del mondo brassicolo. Da sottolineare il grande sviluppo del mondo Mixology: +30% di spazio espositivo dedicato al settore spirits, tanto che per l'edizione 2026 è già stata annunciata la novità **Mixology Attraction**, che da area diventerà evento a sé, con l'obiettivo di allargare l'attenzione al comparto dei cocktail, al pari di quello riconosciuto alle birre. Infine, a evidenziare il successo di questa edizione il ruolo strategico del food (che rappresenta circa il 20% dell'offerta espositiva) come complemento all'universo Beverage, con le migliori proposte per il canale casual dining e per l'aperitivo, momento di consumo sul quale si concentreranno sempre maggiori attenzioni.



FIERE

L'internazionalità dell'offerta espositiva

I visitatori europei sono aumentati dell'11% con un incremento del +55% dei Paesi del Nord Europa e con i Paesi dell'Est che rappresentano il 21% sul totale dei visitatori esteri. Con **130 buyer da 47 Paesi, la fiera diventa sempre più internazionale**, grazie alla partnership con Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia ICE. Ne sono esempio le collettive: dalla Brewers Association americana alla scozzese Scottish Development International. Gli espositori sono giunti da 15 Paesi, di cui i primi sono Germania e Spagna. Insieme alla 10ª edizione di B&FA, si è tenuta **BBTech Expo**, sulle tecnologie di processo, Filling&Packaging del settore, che completa l'offerta della filiera del Beverage.



Dal mondo birra alla grande apertura al settore mixology

Forte il focus sulle birre, con contenuti dedicati a tendenze, innovazione ed evoluzione dei consumi. Appuntamenti di punta del settore sono stati l'**Italian Craft Beer Conference** di Unionbirrai, il **Premio Birra dell'Anno**, fiore all'occhiello delle competizioni birrarie, gli eventi **AssoBirra**.

Di rilievo il focus sul settore **Mixology** e le nuove tendenze del fuoricasa, con i riflettori puntati sul fine drinking. In questo contesto, il **Mixology Village**, è stata una delle grandi novità 2025 che ha messo in mostra le etichette più prestigiose di spirits, insieme all'area **Sparkling&Mix**, con gli espositori più importanti del mondo del vino frizzante nella mixology. Inoltre, il **Mixology Circus**, con le evoluzioni dei bartender più noti.

Gli approfondimenti delle associazioni di settore

B&FA è stata il punto di riferimento di tutte le filiere dell'out of home, grazie alla collaborazione delle principali associazioni e realtà di settore. Ruolo da protagonista per **Italgrob** che ha organizzato l'atteso **International Horeca Meeting**.



GANTER
Freiburger Braukultur

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

**Grazie di cuore
a tutti i nostri
amici e distributori
venuti a trovarci
in Fiera a Rimini!**



Katharina Ganter-Fraschetti

Scopri tutte le novità su



www.ganter-italia.it

B&FA ha ospitato numerose associazioni e stakeholder istituzionali, tra cui **Assobirra**, **Unionbirrai**, **Assobibe**, **Mineacqua**, **FIPE**, consolidando l'importanza strategica della fiera per il networking e la crescita del settore.

Le competizioni culinarie di successo a livello europeo

Durante Beer&Food Attraction, tanti eventi per celebrare il talento e la passione culinaria. Tra questi, il **Global Chefs Challenge – European Grand Prix**, organizzato da Worldchefs, per un palcoscenico internazionale delle migliori abilità culinarie; i **Campionati della Cucina Italiana**, organizzati dalla **FIC** e accreditati da Worldchefs, per celebrare i talenti del nostro Paese; e poi eventi unici, dedicati al fast food di qualità, come la **Burger Battle Italia**, che ha incoronato il nuovo re dell'hamburger gourmet.

I trend del settore emersi a Beer&Food Attraction 2025

Nel 2024 il **mercato degli spirits** ha registrato 343 milioni di atti di acquisto, con i cocktail che hanno rappresentato la parte principale (146 milioni) [dati Circana]. Il consumo si concentra principal-



mente nell'aperitivo, che cresce fino 46% del totale, mentre cena e post-serata sono in lieve calo con i consumatori che optano per soluzioni più economiche ("trading down"). Gli aperitivi alcolici e il gin dominano il comparto spirits (55%), seguiti da digestivi alcolici (10,2%), vodka (8,7%), rhum (4,8%) e whisky (2,6%). Nel settore birra, secondo **Assobirra**, il business ha superato i 2,5 miliardi di euro nel 2024, con circa 109.000 lavoratori coinvolti e un valore complessivo di oltre 10 miliardi. Tuttavia, le difficoltà

economiche legate a costi, accise e inflazione potrebbero accentuare la flessione già registrata nel 2023 quando la produzione di birra in Italia è stata di 17,4 milioni di ettolitri. Dalla birra artigianale, nonostante l'aumento dei prezzi, emergono segnali positivi, con una tendenza che potrebbe affermarsi nel 2025 verso le birre meno alcoliche.

Beer&Food Attraction dà appuntamento al 2026, dal 15 al 17 febbraio con la novità Mixology Attraction.

An advertisement for KÜHBACHER beer. The background shows a large, light-colored building with a tall chimney. On the left, the KÜHBACHER logo is displayed, featuring a crest with a key and the text "SEIT 1862". Below the logo, it says "KÜHBACHER LA BIRRA BAVARESE DAL ITALIANO" and "dal 1862". In the center, the word "presenta" is written. On the right, there is a circular logo for "BRAUEREI MAISACH" with a key in the center and "REG. 1556" below it. At the bottom, there is a Facebook icon and the website "www.kuhbacher.com" with an Instagram icon.

NOBILE, PURA, RAFFINATA.

Lo stile italiano riconosciuto nel mondo



- VIENNA -



WWW.THERESIANER.IT



THERESIANER
- BIRRA ITALIANA -

1766

L'International Horeca Meeting di Italgrob è sempre molto atteso perché vede i principali esponenti di associazioni, istituti di ricerca e aziende del settore beverage illustrare le prospettive future e le opportunità emergenti, grazie alla condivisione di dati di mercato e previsioni.

Fuoricasa: l'ora del cambiamento!

Politiche e strategie per una ripresa sostenibile

All'evento promosso da Italgrob nel secondo giorno di Beer& Food Attraction c'è stata grande partecipazione di pubblico, oltre alla presenza di Corrado Peraboni, Amministratore Delegato IEG; Alfredo Pratolongo, Presidente Assobirra; Giangiacomo Pierini, Presidente Assobibe; Vittorio Cino, Direttore Centromarca; Roberto Calugi, Direttore Generale FIPE, oltre al Sen. Claudio Durigon, Sottosegretario al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, l'On. Mirco Carloni, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e il Sen. Giorgio Salvitti, Consigliere del Ministro dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida.

Il tema, del resto, non poteva che coinvolgere tutti coloro che, a diverso titolo, vivono il settore del food&beverage, un settore che da solo vale 185 miliardi di fatturato e 475.000 occupati e che occupa un ruolo chiave nella filiera agroalimentare estesa, con un indotto generato nel solo 2023 di 371,2 miliardi di euro, pari al 19,4% del Pil italiano. Parallelamente, l'export agroalimentare ha raggiunto 69,2 miliardi di euro nel 2024, di cui 60 miliardi per il food & beverage, con un aumento del 68,5% rispetto al 2015, consolidando l'Italia come leader nella produzione di qualità, con 856 produzioni certificate, il numero più alto in Europa.

Nonostante il momento storico nel quale *la certezza sembra essere l'incertezza*, in Italia **tornano a crescere i consumi fuori casa**. Ma il settore del food&beverage soffre, come dimostra ad esempio il crollo del consumo di vino, proba-

bilmente scoraggiato anche dal nuovo Codice della strada, e in vista dell'entrata in vigore della sugar tax tra poche settimane si prevede un'ulteriore crisi. Per questo il comparto Horeca, attraversato da importanti trasformazioni, collegate agli stili di vita degli italiani, fa quadrato e si dichiara



“pronto” ad affrontare le sfide del futuro, chiedendo anche un intervento normativo importante al Governo per strutturare la filiera.

I dati raccolti nella ricerca **“Lo scenario di oggi e di domani e il valore del canale Horeca per il sistema-paese”**, a cura di **Benedetta Brioschi** di **The European House-Ambrosetti**, ci parlano di uno scenario globale molto incerto, dovuto a crisi climatica, denatalità e conflitti, ma si intravedono anche segnali positivi, come l'aumento della spesa delle famiglie destinata ai consumi fuori casa, che segna il valore più alto degli ultimi 10 anni, e un'occupazione record, con 24 milioni di occupati a settembre 2024, il livello più alto dal 1977.

Nonostante il contesto di incertezza attuale però, la **filiera agroalimentare italiana si conferma un asset strategico per il Paese**, e il canale dell'Horeca svolge un ruolo chiave nella valorizzazione dei prodotti agroalimentari italiani, promuovendone la qualità sia a livello nazionale che internazionale, e contribuendo alla diffusione dell'eccellenza gastronomica del Paese. Per que-



sto, conclude la ricerca, serve **intercettare il cambiamento con l'ausilio di digitalizzazione, sostenibilità e anche l'integrazione dell'intelligenza artificiale** per migliorare l'esperienza dei clienti e ottimizzare la logistica. Inoltre, la crescente atten-

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

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

zione alla salute e alla nutrizione, così come l'adozione di modelli di business più sostenibili, rappresentano le direttrici su cui costruire una ripresa solida e duratura, si aggiunge.

*Il settore dei consumi fuori casa sta vivendo un momento cruciale, messo alla prova dall'incertezza economica e dalla carenza di personale nella ristorazione e nel turismo - sottolinea **Antonio Portacchio, presidente di Italgrob** - tuttavia, chi opera nell'Horeca, è determinato a innovare e rilanciare un comparto che rappresenta un'eccellenza del Made in Italy e un motore per il turismo. Italgrob è pronta a supportare questo cambiamento, aggregando la filiera e promuovendo la crescita professionale del settore. Però, aggiunge, serve un cambio di passo: solo ripensando strategie e investendo su talento e risorse potremo garantire un futuro solido e sostenibile per l'Horeca.*

Per **Dino Di Marino, direttore generale di Italgrob**, il settore ha dimostrato una straordinaria capacità di adattamento e resilienza anche nei momenti più difficili. Oggi, grazie a even-

ti come questo, abbiamo l'opportunità di confrontarci e costruire insieme un percorso di crescita sostenibile. Lo speciale elenco dei distributori Horeca e la definizione ufficiale di "Operatori della distribuzione Horeca", inseriti nel disegno di legge sulle piccole e medie imprese promosso dal ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso, sono un riconoscimento fondamentale che contribuirà a migliorare l'offerta di servizi e prodotti, innalzando gli standard qualitativi dell'intera filiera. Dobbiamo lavorare affinché il comparto possa beneficiare pienamente delle risorse del Pnrr e delle nuove tecnologie. La collaborazione tra aziende, istituzioni e associazioni sarà essenziale per affrontare il futuro con determinazione.

Da tutti gli interventi si evince una realtà: il canale Horeca contribuisce significativamente alla crescita economica e alla valorizzazione del Made in Italy. Il fuori casa non è solo sinonimo di socialità e convivialità, ma esprime anche tradizione, innovazione e sostenibilità, elementi chiave per il futuro del nostro sistema imprenditoriale.





Pure Passion!



maiselandfriends.com/en



Borgo Birra&Sound a Rimini Fiera

Prima di parlare del nostro stand, un format nuovo, il Borgo, che ha ottenuto consensi e successo, degli eventi che abbiamo organizzato, di cui uno estemporaneo che ha fatto capire cos'è la condivisione, dei "borghesi" - così si chiamavano gli abitanti dei borghi italiani - che hanno espresso la poliedricità del mondo horeca, **dobbiamo dire grazie**, grazie a tutte le persone che, seppur impegnate nei loro stand, in convegni, in visite commerciali agli espositori, sono venuti a farci i complimenti per il traguardo raggiunto di 25 anni di Birra&Sound.

Abbiamo aspettato la fiera per festeggiare con amici e partners, e abbiamo scelto di fare una festa "casereccia", non nel senso di grezza ma genuina, e infatti, al posto di raffinate tartine, rustici e pizette, c'era pane e porchetta, birra a volontà e l'eccezionale Prosecco di Valdobbiadene offerto dal "borgnese" Il Colle. Per **Luca Gennaro**, che è il volto conosciuto di Birra&Sound, è stato emozionante ricevere abbracci, regali, l'attestato di stima di Dammiunabirra.it di Silvano Rusmini e una targa da Italian Exhibition Group con i complimenti per "25 anni di passione, entusiasmo e impegno nel raccontare il mondo della birra".

Ce lo siamo detti tante volte in redazione "ci avresti creduto che saremmo arri-



vati qui?", sì! ci abbiamo sperato perché ci credevamo. Eravamo certi che una rivista di servizio avrebbe trovato il suo spazio nel mercato editoriale: abbiamo conquistato un buon rapporto con i lettori perché parliamo in modo chiaro e semplice e con gli investitori che non abbiamo mai considerato clienti ma partners con cui crescere.

abbiamo cominciato, siamo cresciuti!

E veniamo al nostro stand, una piazza con 12 case intorno, pronta ad accogliere compaesani e visitatori, con un bar aperto a tutti, per un cocktail, una birra o un caffè, tutti prodotti offerti da amici e partners, e, al centro, davanti alla redazione "a vista", una pedana su cui



Ed ora, una botta di orgoglio, siamo la rivista di settore che ha saputo utilizzare il web per offrire ai partners uno strumento in più di comunicazione. 25 anni sono trascorsi, sembra ieri quando

troneggiavano divano e poltrone Chesterfield su cui accogliere ospiti da intervistare. E qui un grazie va alla preziosa collaborazione di **Michele Scutari**, founder e national di Ad Horeca, e alla sua scuola di formazione.





La pedana è servita anche per i quattro eventi che ormai da anni caratterizzano la nostra presenza in fiera. Ad aprire la giornata di lunedì 17 è stata la consegna dell'attestato di **Craft Beer Selector** a **Trussoni Beverage** di Nuova Olonio di Dubino (SO) che vanta più di 200 referenze, tra bottiglie, lattine e spina, di birrifici artigianali selezionati dal beer expert aziendale.



Alle 12 si è aperta la kermesse di **Master Tap**, la rivisitazione del nostro Mastro Spillatore, nato nel 2005 quando, prima rivista in Italia, interpretammo lo stand come una rappresentanza di tutto l'horca e lo chiamammo *Birra&Co*. Oggi il nostro Master Tap ha altre regole, non



è una gara in diretta, ma, sulla base di giudizi antecedenti, consegna attestati e targhe.

Tre le targhe **Master Tap 2024**: **Swetha Tecchio** del Caffè Mazzini di Trissino (VI), **Angelo Barone** di Agribraceria di Fattoria Carpineto di Mariglianella (NA)



Leikeim
Birre Tradizionali Bavaresi

RINUNCIA ALL'ALCOL, MA NON AL GUSTO!



Qualità e tradizione dal 1887.



In bottiglia e in fusto

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

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

MATTO

AMARO AUTENTICO



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

OPIFICIO
BOTANICO

www.opificiobotanico.com

+39 0823 1310 349

info@opificiobotanico.com



e **Klaus Peter** di Klaus Bierbrauer's di Senigallia (AN).

Alle 15 uno degli eventi più coinvolgenti, la 4ª edizione di **Onore al Merito**, un premio alla carriera per chi, con il suo lavoro, ha contribuito allo sviluppo della cultura birraia. È **Romano Cornale**, "anima" della **Premiata Birreria Cornale** di Enego (VI) che, dopo Richard Di Angelo, Silvano Rusmini, Leopoldo Pasquini, riceve questo riconoscimento per la sua grande professionalità, per l'impegno, la passione e l'intelligenza che ha messo al servizio della sua attività.



Infine, la nomina di **Degustatore dell'anno**, alla sua 9ª edizione, che quest'anno ha finalmente portato alla ribalta una donna! Dopo Roberto Parodi, Flavio Boero, Mauro Pellegrini, Massimiliano Dubini, Domenico De Conti, Michele Camastra, Lorenzo Tomaselli, Sergio Svara, è **Isabelle Rivaletto Degustatore dell'anno 2024**. Ci ha commosso il suo ringraziamento pubblico sui social "per la divulgazione della spillatura corretta



nel rispetto della Birra", ma per Birra&Sound lei è molto di più: è paziente formatrice, ottima consulente, promotrice dell'igiene degli impianti, ambasciatrice del giusto servizio della birra.

Estemporaneo rispetto ai nostri soliti eventi, martedì 18 il **Brindisi con la Birra dei XII Apostoli**, un inedito esperimento, nato a ottobre 2024, che riunisce intorno ad un progetto benefico alcuni tra i principali esponenti del mondo birrario italiano, cosa che può sembrare "strana" ma in realtà richiama alla tradizione di convivialità e collaborazione che caratterizza il mondo della birra.

Così, Marco Corti e Flavio Boero, scambiando parole, hanno l'idea di raccontare Cascina don Guanella, i suoi valori e la filosofia della "Fileria della Vita" con la produzione di una cotta condivisa. Con il coordinamento di Manolo Lia, mastro birraio della Cascina don Guanella, nasce la Birra di Natale Doppelbock, poi, per l'8 marzo, è l'Associazione delle Donne della Birra a creare la birra collettiva Hopazia. In fiera, nel nostro Borgo Birra&Sound, c'è stato il passaggio di testimone tra birrai "apostoli" dal 2024 al 2025.



NOI IN FIERA

AL BELLO DELLA VITA.

Prodotta a Lich/Assia dal birrifico privato Jhring-Melchior secondo la ricetta originale benedettina.




Benediktiner
Weissbräu



Distillerie dell'Etna

La **Distillerie dell'Etna**, fondata nel 1870 a Santa Venerina (CT), è una delle realtà più antiche della Sicilia nel settore dei liquori e distillati. Oggi è l'unica distilleria della Sicilia orientale a distillare alcol puro alimentare, utilizzando vinacce provenienti dai vitigni siciliani. L'azienda vanta un alambicco storico di 155 anni, simbolo di una tradizione che continua a rinnovarsi.

A Beer&Food Attraction di Rimini, la distilleria ha presentato i suoi prodotti di punta, tra cui **11 grappe dedicate alle donne**, caratterizzate da un volto femminile illustrato da un'artista palermitana, a rappresentare la fusione tra classico e moderno. Grande successo ha riscosso **Bianconeve**, una crema di liquore al cannolo siciliano, disponibile sia in versione cremosa che spray.

L'azienda ha inoltre presentato **Rosabella**, una crema di fichi d'India e panna, e il **Limecello**, un liquore ottenuto dalla maturazione tardiva dei limoni siciliani.

La nostra missione è unire tradizione e innovazione, perché la vera modernità sta nel valorizzare le eccellenze del passato, racconta **Anna Maugeri Russo**, direttore generale della distilleria.



Prosecco Il Colle

Prosecco Il Colle, storica azienda situata nella zona di Conegliano Valdobbiadene, è specializzata nella produzione di Prosecco di alta qualità. Alla fiera Beer&Food Attraction di Rimini, Il Colle ha presentato le sue eccellenze, frutto di una lunga tradizione vinicola. Durante la manifestazione, i visitatori hanno avuto l'opportunità di scoprire il **Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene**, emblema dell'eccellenza della zona, così come il **Prosecco DOC Brut**, perfetto per brindisi freschi e vivaci.

Ha riscosso successo anche il **Prosecco Rosé DOC**, una scelta fruttata e delicata, ideale per chi cerca un'alternativa fresca, e il **Prosecco Superiore DOCG Cartizze**, rinomato per la sua finezza e complessità. Inoltre, il **Prosecco DOC Extra Dry** ha attirato l'attenzione per la sua morbidezza, perfetta per accompagnare piatti delicati.

La partecipazione alla fiera ha confermato l'apprezzamento per i suoi Prosecco DOC e DOCG, adatti a ogni tipo di occasione, dai momenti di festa a quelli di degustazione più raffinata. Con un **forte impegno verso la sostenibilità**, Prosecco Il Colle unisce cura e passione, consolidando la sua posizione di leader nel panorama dei produttori di Prosecco.

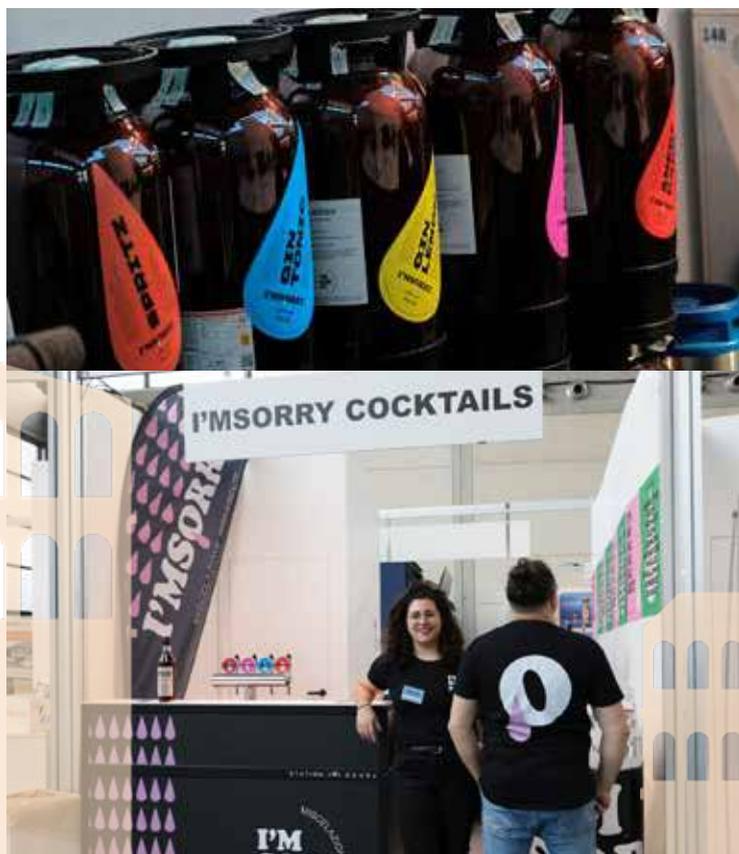


I'm Sorry Cocktail

I'm Sorry Cocktail ha portato una ventata di innovazione a Beer&Food Attraction di Rimini, presentando la sua soluzione pratica e rivoluzionaria per il mondo della mixology. Il progetto nasce con l'obiettivo di **semplificare il servizio dei cocktail nei locali**.

Grazie a un sistema premiscelato in Polykeg da 20 litri con sacca alimentare, i cocktail vengono serviti direttamente alla spina, mantenendo una temperatura costante di 4°C, senza rischio di diluizione con il ghiaccio. Il sistema è semplicissimo da usare: si collega come una classica birra e permette di servire drink di qualità in modo rapido ed efficiente. L'azienda, con sede a Vicenza, propone sei gusti iconici: **Americano, Paloma, Gin Tonic, Spritz, Moscow Mule e Gin Lemon**, offrendo così un'ampia scelta per ogni tipo di locale.

Abbiamo ricevuto ottimi riscontri in fiera. Il nostro prodotto ha suscitato grande interesse per la sua praticità e qualità," ci racconta Nicole. La partecipazione a Beer&Food Attraction è stata un'occasione preziosa per far conoscere questa soluzione innovativa a un pubblico sempre più attento all'efficienza e alla qualità nel settore beverage.



Stampa Federici

Da oltre 40 anni la Tipolitografia Federici, di Terni, si prende cura dei propri clienti stampando le loro idee e dando alla luce prodotti di una sempre più ricercata qualità e affidabilità. In fiera al nostro fianco per il secondo anno consecutivo, per il team Federici l'esperienza è stata un'opportunità preziosa per incontrare nuovi contatti e mostrare la qualità dei propri servizi.

L'energia della fiera è stata incredibile, ci siamo sentiti conosciuti e apprezzati, raccontano. Grazie a una maggiore riconoscibilità del brand e all'esposizione di lavorazioni particolari, l'azienda ha avuto modo di confrontarsi con altri professionisti e stringere collaborazioni interessanti. Abbiamo parlato con tanti imprenditori giovani come noi, scambiando idee e prospettive future.

La **Tipolitografia Federici** offre servizi di stampa e personalizzazione per aziende e attività commerciali, con un focus su novità e qualità.

Tra i prodotti principali: etichette, packaging personalizzato, materiali promozionali e soluzioni grafiche su misura. Sempre alla ricerca di nuove tecniche e lavorazioni, l'azienda punta a offrire prodotti unici e distintivi.



Julia Gas

Julia Gas, azienda specializzata nella fornitura di gas industriali e alimentari, si è proposta come partner affidabile per la fornitura di CO2, azoto e carboazoto, fondamentali per la conservazione degli alimenti e la spillatura delle bevande.

Quest'anno abbiamo ampliato la nostra rete fino alla Calabria e alla Sicilia, un traguardo importante per garantire una copertura nazionale, ci spiega il titolare Marco Franco. Julia Gas non si limita alla vendita di bombole nuove e usate, ma offre anche un **servizio completo** che include il collaudo periodico, la fornitura di accessori come valvole e cappellotti, e l'installazione di serbatoi di CO2 liquida. Questo consente ai clienti di avere una **soluzione su misura**, dalla ristorazione alla produzione di acque minerali.

L'esperienza in fiera è stata estremamente positiva. Rispetto allo scorso anno, abbiamo notato un passaparola più efficace e una maggiore attenzione verso la nostra offerta, continua Marco.

Grazie a una crescita costante e all'attenzione verso l'innovazione, Julia Gas continua a consolidare la sua presenza nel settore, offrendo **soluzioni affidabili ed efficienti** per il mondo del food & beverage.



Born for Food

Born for Food, azienda specializzata nella produzione di panificati artigianali, ha partecipato con entusiasmo a Beer&Food Attraction di Rimini, presentando la sua innovativa **Fetta Contadina**. Questa particolare bruschetta, realizzata con due tipi di farine, lievito madre e ingredienti selezionati, ha conquistato l'interesse di professionisti e appassionati del settore food & beverage.

Abbiamo creato diverse varianti della Fetta Contadina per esaltare i sapori e offrire un prodotto unico, ci dice Luca uno dei soci. Tra le proposte di bruschette ci sono gusti come trebbia (con il 10% di trebbia di birra), olive e peperoncino, classica con sale, olio e origano e cipolla. Oltre alle bruschette, Born for Food produce anche pizze artigianali, mantenendo sempre alta l'attenzione sulla qualità e la lavorazione tradizionale.

La fiera è stata un'occasione preziosa per far conoscere i propri prodotti a un pubblico attento e curioso. Abbiamo ricevuto ottimi riscontri, confermando che il nostro lavoro è apprezzato e che la qualità paga sempre, continua Luca.

Con una combinazione di tradizione e novità, Born for Food ha iniziato a distinguersi nel mondo della panificazione, offrendo **prodotti autentici e di alta qualità**.



Alpentrans

Alpentrans Logistics è un'impresa a conduzione familiare che da oltre 40 anni si occupa di logistica delle bevande, offrendo soluzioni innovative e complete. Per il mondo della birra cura ogni fase della filiera logistica: dall'importazione allo stoccaggio, dalla distribuzione al pagamento delle accise.

Grazie a un network capillare, garantisce spedizioni in tutta Italia e Europa e una gestione ottimizzata dei resi dei vuoti. Tutto è tracciato e consultabile in tempo reale sul portale YouAlp Logistic Control. Chiediamo a Laura Tanel responsabile vendite, com'è stata questa esperienza? Sono state giornate interessanti, ricche di spunti, idee, conoscenze e devo ringraziarvi per la fantastica accoglienza e organizzazione, ci risponde.

Questa fiera è stata per noi la prima volta da espositori, sebbene la conosciamo già come visitatori. È stata un'ottima opportunità, prosegue Laura, per salutare tanti clienti, ampliare la nostra rete di contatti e confrontarci direttamente con chi affronta le sfide e le opportunità del settore. Le soluzioni presentate hanno

riscosso grande interesse. Sappiamo, conclude, che non esiste una soluzione unica per tutti: per questo gestiamo la logistica con un approccio sartoriale, offrendo soluzioni su misura che coniugano le necessità dei clienti con le normative del settore.



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

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



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



Truck Welt a B&FA: *innovazione su strada con la qualità altoatesina*

L'energia di Beer&Food Attraction di Rimini ha trasformato la fiera in un punto d'incontro dinamico tra professionisti del beverage e del food. Tra i tanti espositori, Truck Welt ha saputo distinguersi grazie alla **qualità e versatilità dei suoi allestimenti per il trasporto bevande**, frutto della **precisione** e dell'**innovazione** altoatesina, suscitando grande interesse tra i visitatori.

Nel cuore dello stand, il pubblico ha potuto toccare con mano l'eccellenza costruttiva e le soluzioni su misura pensate per migliorare l'esperienza di trasporto. La filosofia di Truck Welt è radicata nei valori altoatesini: qualità, attenzione ai dettagli e passione per il lavoro ben fatto. Ogni veicolo è progettato per garantire sicurezza, efficienza e massima protezione del carico, mantenendo la temperatura ideale e preservando la qualità delle bevande.

L'interazione con i visitatori è stata intensa e costruttiva: domande mirate, curiosità sulle personalizzazioni e richieste di soluzioni adatte a veicoli di ogni dimensione. La fiera ha rafforzato collabo-



razioni esistenti, come quelle con **Diffusion Beer** e **Nägele**, e ha aperto nuove opportunità di business con aziende alla ricerca di allestimenti performanti.

L'esperienza a Beer&Food Attraction conferma che il settore è in continua evoluzione, sempre alla ricerca di soluzioni innovative. Truck Welt, con il suo know-how e il suo approccio pionieristico, è pronta a **trasformare ogni esigenza in un progetto su misura**.



Contattaci e scopri come
possiamo fare la differenza!



Qualità altoatesina e precisione tedesca nel trasporto beverage

Futura Srl / GmbH – Allestimenti per Camion
Zona Artigianale, 2 – 39051 Bronzolo

info@truck-welt.com | www.truck-welt.com

TRUCK WELT
enjoy your way



Brisval

Per la **Brisval**, azienda specializzata nella produzione di bresaole e carpacci senza conservanti, la fiera si è rivelata un'ottima occasione per farsi conoscere e confrontarsi con un pubblico interessato e preparato.

*Non me l'aspettavo, pensavo più a una fiera orientata alla GDO, invece abbiamo avuto ottimi riscontri dalla ristorazione e da gastronomie di livello, ci raccontano. L'azienda ha attirato l'attenzione per la qualità e la varietà dei suoi prodotti, realizzati con diverse razze bovine, tra cui **Angus irlandese e iberico, Wagyu giapponese, Rubia Gallega e Fassona piemontese.***

Fondata a fine 2019, Brisval si è distinta nel panorama gastronomico ricevendo numerosi premi, tra cui il Golosario Award 2022 e le Tre Fette d'Ecceellenza del Gambero Rosso per il Wagyu. Il loro obiettivo è offrire **prodotti unici**, ideali per ristoratori e gastronomie che vogliono differenziarsi con eccellenze senza conservanti.

L'esperienza in fiera ha confermato il valore della loro proposta: **qualità, rispetto della tradizione e continua ricerca dell'eccellenza.**



Il Torchio

Il Torchio Enoteca e Distribuzione, rinomata per la sua selezione di prodotti enogastronomici di alta qualità, ha portato una selezione esclusiva di birre e vini spagnoli. Tra le sue proposte, spiccano le **birre spagnole Tyris**, una linea apprezzata per la sua artigianalità e per il sapore distintivo che rappresenta l'autenticità della tradizione birraria spagnola.

Inoltre, Il Torchio ha presentato una selezione pregiata di vini spagnoli, provenienti dalle rinomate denominazioni come Rioja, Ribera del Duero e Cava, che hanno catturato l'attenzione per la loro complessità e il loro perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. I suoi vini offrono un'esperienza sensoriale unica, perfetta per ogni tipo di occasioni, dalle più casual alle più raffinate.

Sempre presente anche **Opificio Botanico**, una linea innovativa che utilizza botaniche selezionate per la creazione di distillati esclusivi, che mira a portare sul mercato prodotti originali e di alta qualità, che rappresentano l'evoluzione della distillazione artigianale.

Il Torchio continua a consolidare la sua posizione come punto di riferimento per chi cerca prodotti di alta qualità, che raccontano storie di innovazione e passione.





Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605



**BIRRA
ARTIGIANALE
BAVARESE**

**Me la sono
meritata!**

produzione
ecosostenibile



di Aida Rossi

In giro fra gli stand

—DAL-MONDO-TASSONI—

Tre novità presentate in anteprima assoluta a Rimini dall'azienda di Salò, la prima è la versione sugar free della storica Cedrata Tassoni. È nata, per chi vuole una bibita zero zuccheri e zero calorie come detta il trend del momento, **Cedrata Zero**, che mantiene il gusto ricco, avvolgente e autentico che tutti conosciamo della inimitabile Cedrata classica.



Altre due novità: **Tassoni Limonata La Biologica**, un'armonia dal gusto mediterraneo, deciso ed equilibrato, leggermente acido, di colore giallo chiaro, intensificato dalla polpa naturale del succo di limoni femmineo Bio raccolti alle pendici dell'Etna; **Tassoni Pompelmo Soda La Biologica** è un elegante e rinfrescante bouquet di pompelmo rosa Bio siciliano, caratterizzato da un colore naturalmente rosato, sofisticato e invitante, che sprigiona un aroma floreale, con una caratteristica nota amara e salata intensamente rinfrescante, e un gusto equilibrato.



—FIORDIPRIMI®-SURGITAL—

Come ben sappiamo Surgital vanta moltissimi brand al servizio dei vari stili di ristorazione, quest'anno ha presentato tante novità, noi ci siamo soffermati sulle due new entry in gamma Fiordiprimi®: **Tagliata di Pollo con Orzo e Verdure** e **Orzo con Gamberi**. Inutile dire che i prodotti della linea Fiordiprimi® sono particolarmente interessanti per locali con offerta di ristorazione veloce e punti di ristoro smart che cercano soluzioni pratiche ma di qualità.

Questi piatti unici, pronti in pochi minuti al microonde, uniscono comodità, sapore, genuinità rispondendo alla crescente domanda di pause pranzo veloci ma anche gustose e orientate al benessere, piatti nati da ricette bilanciate nei nutrienti e appaganti per il palato.

La Tagliata di Pollo con Orzo e Verdure combina perfettamente proteine e fibre, mentre l'Orzo con Gamberi e Verdure rappresenta un'opzione leggera e sofisticata, ideale per gli amanti del pesce.



VISTI IN FIERA



Vivil'online



redazione@birraandsound.it - www.birraandsound.it

–NOVITÀ-DA-BIRRIFICIO-DEL-DUCATO

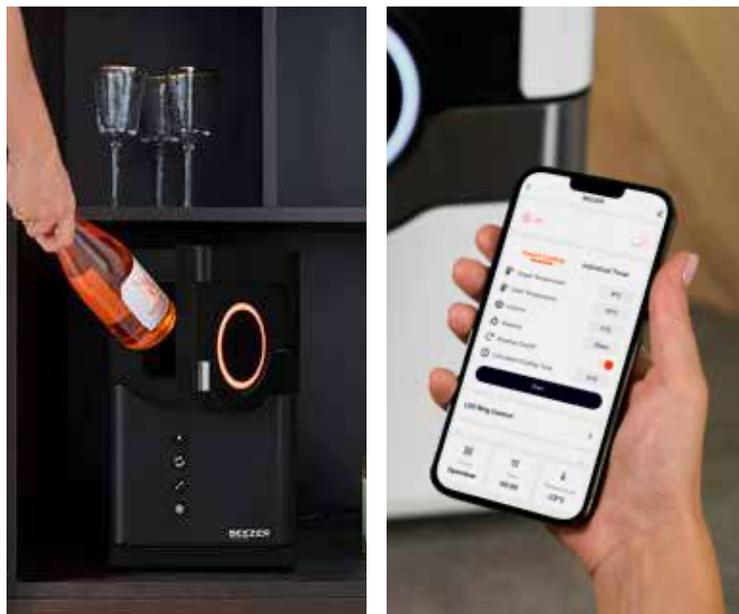
In fiera ha sorpreso con nuove birre, eventi esclusivi e celebrazioni speciali. Una rivisitazione della iconica **A.F.O.**, oggi *Session IPA* più moderna e aromatica, un diverso formato per la **Futura**, la *Bock rossa* di Birrificio del Ducato ora disponibile in bottiglia **da 33 cl**. La nuova **Nebula DDH Hazy IPA**, un'edizione limitata che ha conquistato gli amanti delle luppolate. E poi due eventi esclusivi con gadget e fiumi di birra... siamo entrati nel mondo degli **Chouffe Parties**. Emozionante un momento speciale: la premiazione di **Gabriella Ceolaro**, la prima importatrice di Chouffe in Italia nel 1994.



–BEEZER®-BEVANDE-FREDDE AL TOCCO DI UN TASTO

Beezer® porta le bevande alla perfetta temperatura in brevissimo tempo, senza noiose preparazioni, lunghe attese né rischi di bottiglie esplose nel freezer. Le prestazioni di raffreddamento estremamente veloci (6 minuti per una bottiglia da 75cl e solo 3 minuti per 25cl) permettono di offrire a se stessi o ad ospiti inattesi una bibita fresca in pochi minuti. Un freezer o un frigorifero non possono essere così veloci: **con Beezer® si risparmia spazio ed energia perché consuma solo "on demand"**.

Beezer®, prodotto dalla **società bavarese ritterwerk**, è l'ideale per chi cerca efficienza e comodità nel raffreddare le proprie bevande, è facile da usare, basta premere un tasto, ed è alla portata di tutti.







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

www.brouwerijcornelissen.be



UN TERRITORIO UNICO.
QUESTA È FORST.

BRAUHAUS
FORST
A.D. - 1857

Natura, comunità, tradizione e uno sguardo al **futuro**:
Birra FORST nasce in un territorio in cui la **qualità** è un valore non negoziabile.
Qui affondano le **nostre radici**. Qui nasce il **gusto unico** delle nostre birre.



 BirraForstBier
 forstbeer

LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

www.forst.it
www.beviresponsabile.it

Colpo d'occhio sulle birre artigianali

Anche quest'anno le birre artigianali italiane hanno fatto sentire la loro presenza a Beer&Food Attraction, con oltre un centinaio di espositori. Impossibile concentrare in queste pagine tutto quanto ho visto e assaggiato nei giorni di fiera: per quanto possa apparire puro esercizio retorico chiedere scusa sin d'ora a tutti quelli che non nominerò pur avendo presentato prodotti validissimi, è cosa in realtà giusta e doverosa.

Dovendo mettere un titolo a questa fiera, direi *"Low and no alcohol"*: e non tanto perché le birre a bassa gradazione alcolica e analcoliche rappresentino una parte preponderante dell'offerta nel mercato artigianale – l'indagine **Craft Beer Trends** di **Cronache di Birra**, presentata appunto a Rimini, ha confermato che la gradazione alcolica media delle nuove birre rimane del 5,89% -, quanto perché è evidente come la tendenza a porre l'enfasi su queste tipologie sia in aumento.

In quanto a progetti di ampio respiro in tal senso c'è da citare quello di **Baladin**, che ha ampliato a tre referenze la gamma della sua *linea analcolica Botanic* [foto1], tutte con passiflora e oli essenziali: di cannabis sativa per la Blonde, di camomilla

per la Blanche e di agrumi per la Ipa. Fa tripletta anche il **Birrone** con la *linea "Free from desire"* [foto2], ancora in sperimentazione a detta dello stesso fondatore **Simone Dal Cortivo**, dal provocatorio slogan di *"Berrò una birra analcolica quando ne troverò una buona"*: conta una versione bionda, una al lampone e una al melograno – a mio avviso la meglio riuscita in termini di equilibrio tra il non apparire scarica e il rimanere comunque una birra, non un succo di frutta. Da segnalare anche la *Friend or Faux* [foto3] di **Edit**, una Apa da 0,5 gradi (e quindi classificabile come analcolica), dai vivaci aromi tropicali e un leggero cereale al palato.

Nell'ampio settore delle low alcohol citiamo la doppietta di **Claterna** con la *Mild* [foto4] da 3,5 gradi - una britannica in stile, dal notevole equilibrio tra la componente tostata e caramellata del malto e l'amaro erbaceo e terroso in chiusura - e la *Micro Ipa* da 2,5 gradi, con l'avena a sostenere il corpo sotto la vivace luppolatura agrumata. Ma anche la *Jungle Bird* [foto5] di **Ofelia**, una Ipa da 2,5 gradi dagli aromi tra l'agrumato e il fruttato e sapori mielosi non soverchianti; la *3.3* [foto6] di **Petrognola**, una low session Ipa che prende il nome dal suo



[foto1]



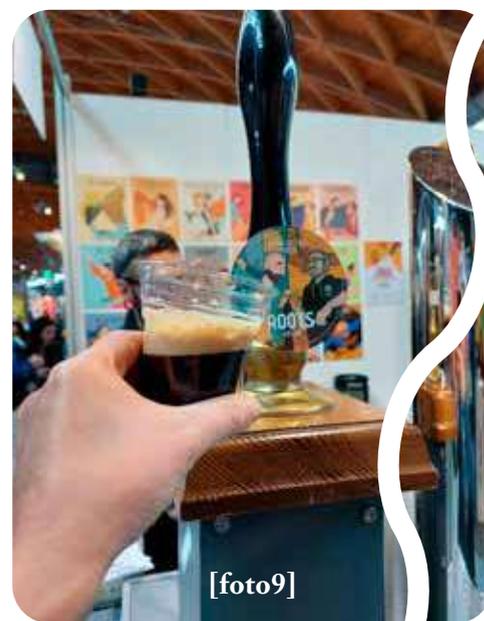
[foto2]



[foto3]



[foto8]



[foto9]

grado alcolico e caratterizzata dagli aromi tropicali e agrumati del luppolo Krush, nonché dall'utilizzo del farro; la **Berliner Weisse Tutti Frutti** [foto7] di **Garlatti Costa**, aromatizzata con frutto della passione e pompelmo, pur senza coprire la caratteristica acidità lattica; e la One shot low alcohol lager, **L.A.** [foto8], di **Birra OV**, delicata con i suoi 1,8 gradi.

Naturalmente non è stata solo quella del basso o nullo grado alcolico la linea perseguita: il Craft Beer Trends indica infatti anche una crescita delle birre collaborative, ormai una su cinque tra le nuove uscite. Anche in questo senso non sono mancati esempi interessanti come la **Roots** [foto9], opera del **birrificio Dulac e Birrivo Brewing**: una Chocolate Salty



[foto7]



[foto4]



[foto5]



[foto6]

Porter che – a dispetto del nome che potrebbe far pensare quasi ad una “bravata” - equilibra in maniera apprezzabile il cioccolato fondente, ben percepibile sia all’aroma che al palato ben amalgamato con i malti scuri, e il sale, che arriva a dare un tocco di originalità in chiusura.

E se sempre il Craft Beer Trends identificava la netta tendenza a stili più facili da bere, c’è stato anche chi ha interpretato questa tendenza senza però prevedere una bassa gradazione alcolica. Come **Qubeer** con la sua *Dolce Vita* [foto10], una pastry Ipa che dà al palato la sensazione di pasta dolce grazie al generoso utilizzo del lattosio in unione con i luppoli sorachi ace, sabro e citra, bevibilissima nonostante gli otto gradi alcolici; e senza persistenze dolci nonostante il nome, a favore dei toni fruttato-resinosi. O come **Eastside** con un vecchio cavallo di battaglia come la *Fumolento* [foto11] una creazione peculiare definita “Baltic smoked Porter” dai classici aromi tostati di caffè, cioccolato e liquirizia, arricchiti dai profumi del malto affumicato, che rimangono comunque eleganti e vellutati in tutta la bevuta; scorrevolissima nonostante i 7,5 gradi alcolici.

In controtendenza invece rispetto al calo delle Italian Grape Ale riscontrato dal Craft Beer Trends, c’è invece da notare che le Iga facevano bella mostra di sé in diversi stand: dalle ormai celebri *Nature* (in particolare quella con Montepulciano) di **Opperbacco**, e *Gargan-Iga* [foto12] (qui in versione su base Gose) di **Sorio**, fino al più recente progetto “*Le birre*

di Calabria” [foto13] di **Birra Cala**. Si tratta di cinque Iga non sour, una per ciascuna provincia della Regione, in collaborazione con cinque rinomate cantine calabresi che hanno fornito non solo ciascuna un vitigno tipico del territorio, ma anche un vero e proprio cobranding del prodotto, rendendo anche queste a tutti gli effetti delle “birre collaborative”.

Naturalmente, come dicevo all’inizio, birre e birrifici da citare sarebbero anche molti altri. Un segnale della vivacità che comunque si coglie nel comparto artigianale anche nella congiuntura attuale.



[foto13]



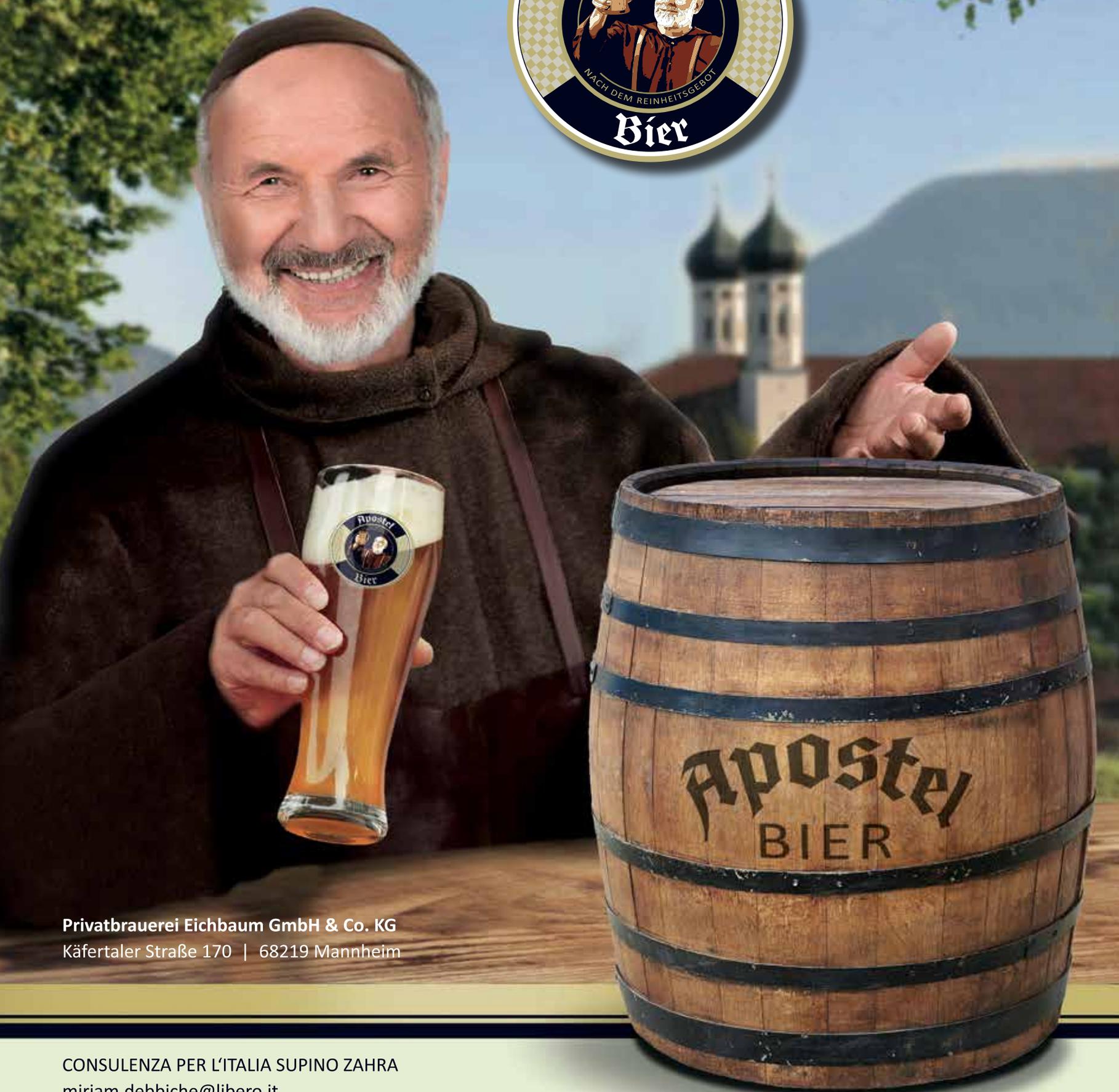
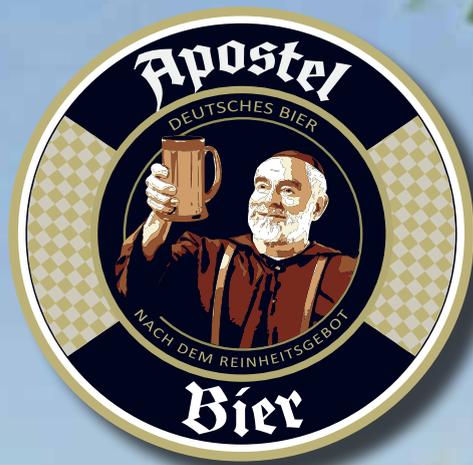
[foto10]



[foto11]



[foto12]



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

Inaugurata, a Casalvelino, la nuova sede di **GMA CILENTO**

GMA Cilento ha inaugurato ufficialmente la sua nuova sede a Casalvelino, segnando un importante passo avanti per la distribuzione nel territorio cilentano. L'evento, che ha visto la partecipazione di numerosi ospiti, istituzioni e operatori del settore Ho.Re.Ca., ha rappresentato un momento di celebrazione per un'azienda che continua a investire nell'innovazione e nella crescita del territorio.

La cerimonia è iniziata alle ore 10:30 con l'apertura dei cancelli e l'accoglienza degli ospiti e partecipanti. Lo speaker ha dato il via all'evento con un saluto introduttivo, seguito dagli interventi istituzionali di:

- **Luca Cascone** - Presidente della IV Commissione Consiliare permanente della Regione Campania (Urbanistica, Lavori Pubblici e Trasporti);
- **Franco Picarone** - Presidente della II Commissione "Bilancio" e componente delle Commissioni V "Sanità" e VI "Politiche Sociali" della Regione Campania;
- **Mario Salvatore Scarpitta** - Gma Cilento;
- **Francesco Scarpitta** - Gma Cilento;
- **Antonio Marchiello** - Assessore della Regione Campania (Attività Produttive, Lavoro, Demanio e Patrimonio).



Un momento particolarmente toccante è stato dedicato alla **commemorazione di Agostino Diotaiuti**, con interventi di:

- **Sua Eccellenza Monsignor Antonio De Luca** - Vescovo della Diocesi di Teggiano-Policastro
 - **Don Gianni Citro** - Sacerdote di Camerota.
- Durante questa parte della cerimonia, è stato consegnato un ricordo alla famiglia e reso un omaggio floreale in sua memoria.

La nuova sede sorge su un'area che in passato ospitava un antico complesso destinato alla lavorazione delle castagne, rimasto in stato di abbandono per oltre un decennio. Oggi, grazie a un ambizioso progetto di riqualificazione industriale e urbana,





questo spazio è stato trasformato in un centro logistico moderno e all'avanguardia, pronto a diventare un punto di riferimento strategico per il settore della distribuzione nel cuore del Parco Nazionale del Cilento.

Posizionata in un'area strategica, a pochi metri dall'uscita della superstrada e di fronte alla stazione di Vallo della Lucania, la nuova struttura di GMA Cilento si trova esattamente tra due

costiere di grande bellezza: quella che si affaccia sul Golfo di Policastro e quella che si estende verso Paestum, Capaccio, Agropoli e Salerno.

Con **oltre 6.000 referenze** disponibili, GMA Cilento offre un assortimento completo che spazia dal beverage al food, dalla detergenza alle eccellenze gastronomiche. L'azienda si distingue

Guarda dentro



epta refrigeration

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.**

www.iarp-plugin.com



Follow us on: Epta's channels

inoltre per la sua ampia selezione di vini e liquori pregiati, carni di alta qualità e una forte specializzazione nella distribuzione della birra in fusti, da sempre uno dei suoi punti di forza. La nuova struttura è stata progettata per offrire anche servizi di consulenza e progettazione per la realizzazione di locali a tema, grazie alla collaborazione con aziende specializzate.

Un altro elemento distintivo della nuova sede è la **formazione**: al suo interno è stato creato uno spazio dedicato allo show cooking, dove clienti e giovani professionisti potranno partecipare a giornate formative con l'industria, gli agenti e gli esperti del settore.

L'**innovazione** e la **sostenibilità** sono al centro della visione di GMA Cilento. La nuova sede è dotata di un impianto fotovoltaico che soddisfa interamente il fabbisogno energetico dell'azienda, celle frigorifere a emissione zero di CO2 e un sistema di controllo a distanza per garantire massima efficienza. È stata inoltre realizzata un'area specifica per la conservazione delle farine a temperatura controllata, assicurando la massima qualità e sicurezza del prodotto. Un altro fiore all'occhiello della nuova struttura è la **scaffalatura completamente automatizzata** con un sistema radio shuttle, che consente lo stoccaggio e il prelievo delle merci in modo rapido ed efficiente, riducendo i margini di errore e ottimizzando i tempi di consegna.

"La nuova sede di GMA Cilento rappresenta non solo un passo avanti per la nostra azienda, ma anche un segnale di fiducia e di crescita per tutto il territorio cilentano", ha dichiarato Mario Salvatore Scarpitta, titolare di GMA Cilento. "Crediamo fortemente nel nostro territorio, nella sua gente e nelle sue potenzialità. Con questo progetto vogliamo creare valore, offrire opportunità di lavoro e contribuire allo sviluppo del Cilento, sempre nel rispetto dell'ambiente e della bellezza che ci circonda."



L'inaugurazione si è conclusa con l'apertura degli stand enogastronomici, offrendo ai presenti la degustazione di prodotti tipici locali. Infine, il taglio della torta e il brindisi hanno suggellato questa giornata di festa, celebrando un nuovo inizio per GMA Cilento e il territorio cilentano.



partesa



PARTESA è una società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca.

Attiva da 36 anni, oggi opera in 15 regioni con 36 depositi, circa 1.000 collaboratori e oltre 34.000 clienti.

Il suo portfolio conta oltre 7.400 referenze tra birra, vino, spirits, bevande analcoliche e food.

VISITA IL SITO WWW.PARTESA.IT E SEGUICI SU **f** @PARTESA **ig** @PARTESAOFFICIAL

OPEN DAY DOCK SERVICE

Il 6 marzo un Open Day veramente particolare organizzato dall'Azienda di Distribuzione Dock Service di Napoli. La sua storia trentennale ci avrebbe dovuto far pensare a qualcosa di alternativo alle varie giornate di "porte aperte" che il mondo della distribuzione beverage ci ha abituato a conoscere, cioè incontri che si possono addirittura definire piccole fiere con stand e prodotti a profusione.

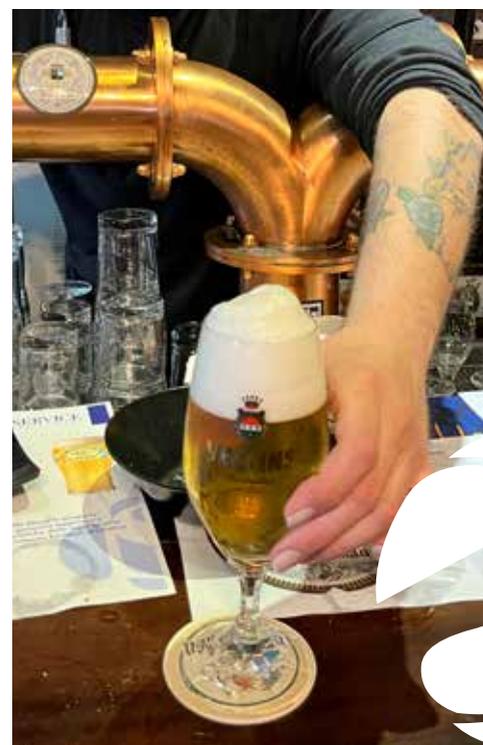
Ci siamo trovati invece in un'altra realtà, nell'ambiente caldo e accogliente del Labyrinth Pub & Birreria di Pomigliano d'Arco, locale storico situato al centro della cittadina, in stile english e con una ricchezza di birre e una lista vivande davvero notevoli.

E qui, appena entrati, ci ha subito colpito l'attestato che abbiamo consegnato in fiera a Rimini come Master Tap a Nicola D'Auria che, anche in questo Open Day, ha fatto sfoggio delle sue conoscenze sull'arte della spillatura... e ce ne volevano tante perché Dock Service ha impostato la degustazione su ceppi e stili birrai diversi: birre dalla Germania, dal Belgio, dalla Scozia, dalla Danimarca, di bassa e alta fermentazione... un tripudio!

Non avevamo dubbi data la vasta gamma di birre del portfolio Dock Service che per l'occasione ne ha selezionate, e sapientemente illustrate, alcune. Difficile resistere dal gustarle tutte... e infatti abbiamo ceduto subito.

Ciò che comunque più mi ha affascinato era il pubblico presente, i publican di altri locali, felici di incontrarsi, senza invidie reciproche ma con il piacere di condividere un lavoro estenuante ma ricco di soddisfazioni. Non solo i publican erano presenti ma anche Alfonso Agovino di Dock Service, Luca Broccatelli in rappresentanza di vari brand fra cui Veltins e Brouwerij Van Steenberge, Luigi Zecca per John Martin con la Mc Douglas e la Geneviève de Brabant. Tutta "gente del mestiere", per intenderci, contenta di stare insieme, conoscere qualche birra nuova, confrontarsi sulle reciproche esperienze.





Impossibile descrivere tutte le birre presentate, ben più numerose di quelle che andrò a citare *en passant*, eccole.

Della **John Martin** erano in degustazione, dalla gamma di genuine birre scozzesi **Mc Douglas**, la Mc Douglas Celtic Lager e Mc Douglas IPA, mentre dalla linea **Geneviève de Brabant** birre speciali prodotte in Belgio secondo tradizione, abbiamo gustato la Geneviève Dubbel de Brabant e la Geneviève Rousse de Brabant.

Veltins ci ha rinfrescato con la sua rinomata pils e rallegrato con la **Pulleken Hell**, la chiara dal “carattere umoristico”.

Di **Schneider Weisse**, birreria bavarese le cui origini risalgono al 1872 e che produce solo birre di frumento secondo le antiche ricette originali, oltre all'originale, abbiamo bevuto la Schneider Aventinus e conosciuto, confesso che non le avevo mai gustate, la Schneider Hell, la Schneider Festweisse e la Schneider Hopfenweisse, tutte e tre in bottiglia.

Brouwerij Van Steenberge, da tutti conosciuta per l'eccezionale, e potente, Gulden Draak, ci ha rapito con le **Augustijn**, declinate in Blonde, Donker e Gran Cru, con la **Baptist Wit**, birra di frumento rinfrescante con un tocco di spezie, **Piraat Red**, birra forte con un delizioso carattere fruttato, e infine **Fourchette**, una Tripel multicereali bionda e corposa, dal sapore piacevolmente amaro con sentori di agrumi, pompelmo, coriandolo.

Di particolare interesse è l'attenzione con cui Dock Service guarda al mercato e certamente, una tendenza che sta sempre più conquistando i consumatori, in particolare i giovani, è quella al no-low alcohol. I prodotti senza o a basso contenuto di alcol sono protagonisti di una crescita impressionante che coinvolge tutto il beverage, e Dock Service, con grande acume ha selezionato una delle poche birre analcoliche “buone”, un brand della John Martin, il birrificio Den Os di Bruges che ha creato la Den Os Na Dorst, birra fresca e profumata, ideale per chi desidera i sapori luppolati di una vera birra ma con solo 0,3% di alcol. La Na Dorst ha un carattere vibrante e luppolato, con note di agrumi, pino e sfumature floreali. Una birra NA corposa, con un uso sottile di 4 malti diversi e un piacevole retrogusto amato.

Posso concludere questo articolo solo ringraziando Dock Service per l'invito, Labyrinth per l'ospitalità, tutti i presenti per avermi fatto vivere momenti di vera convivialità.



Governor Program La Trappe a La Scaletta Pub

A Carmignano di Brenta, in via Monte Grappa 8, c'è un locale di cui abbiamo già parlato sulle nostre pagine evidenziandone la caratteristica principale, la sua identità. Merito di Alessandro Peretti, il titolare, che esprime la sua personalità e coinvolge emozionalmente il pubblico. La Scaletta, con il suo bancone a 14 spine, la cucina che sforna bruschette artigianali e burger esclusivi, l'ambiente personalizzato dall'oggettistica, è un Pub con la P maiuscola.

A riconoscerne la qualità, lo scorso ottobre, è stata la cerimonia inaugurale di installazione della prima **colonna spina ufficiale brandizzata La Trappe in Italia**, alla presenza dell'ambasciatore del birrifico Walter Guglielmini. L'iniziativa rientra nel progetto di affiliazione, **Governor Program**, dedicato ai punti vendita che si vogliono fidelizzare alle birre prodotte dal monastero trappista olandese. Per farne parte il publican si impegna a servire birre La Trappe, alla spina e in bottiglia, con un assortimento sempre

completo, una giusta spillatura e un corretto servizio. Il cliente ha così la garanzia di trovare sempre birre La Trappe, declinate nei vari stili e al massimo della qualità, e tutto ciò aumenta il valore percepito del brand e il ritorno per il pub stesso. Dal suo canto, il birrifico trappista riconosce del materiale esclusivo al locale, che rientra in una ristretta cerchia di punti vendita selezionati, ai quali sono riservati prodotti e attività. Ad esempio birre in fusto brassate in occasioni particolari, come "Three Rules of Authentic Trappist", la birra celebrativa del 140esimo del birrifico, oppure esperienze di immersione nell'atmosfera trappista per il titolare, che potrà visitare l'abbazia e le sue strutture aperte ai visitatori, volando in Olanda con il team italiano dell'azienda.

Alla Scaletta Pub, Alessandro ha già iniziato a spillare con entusiasmo **La Trappe Witte**, *blanche* con un grado alcolico atipico (5,5%, rispetto ad un media più bassa) e **La Trappe Blond**, prodotto di punta del birrifico, una tipica blonde ale che, con 6,5% vol. e il corpo fruttato, speziato ma gradevolmente fresco nel finale, mantiene una bevuta quasi comparabile a quella di una birra a bassa fermentazione.

Ad ulteriore conferma dell'ottima scelta fatta sia dal locale che dal suo distributore, **Birra Ingross** di Tezze sul Brenta, sono arrivate ben **4 medaglie dal prestigioso European Beer Star per La Trappe**, sinonimo di qualità assoluta!



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**

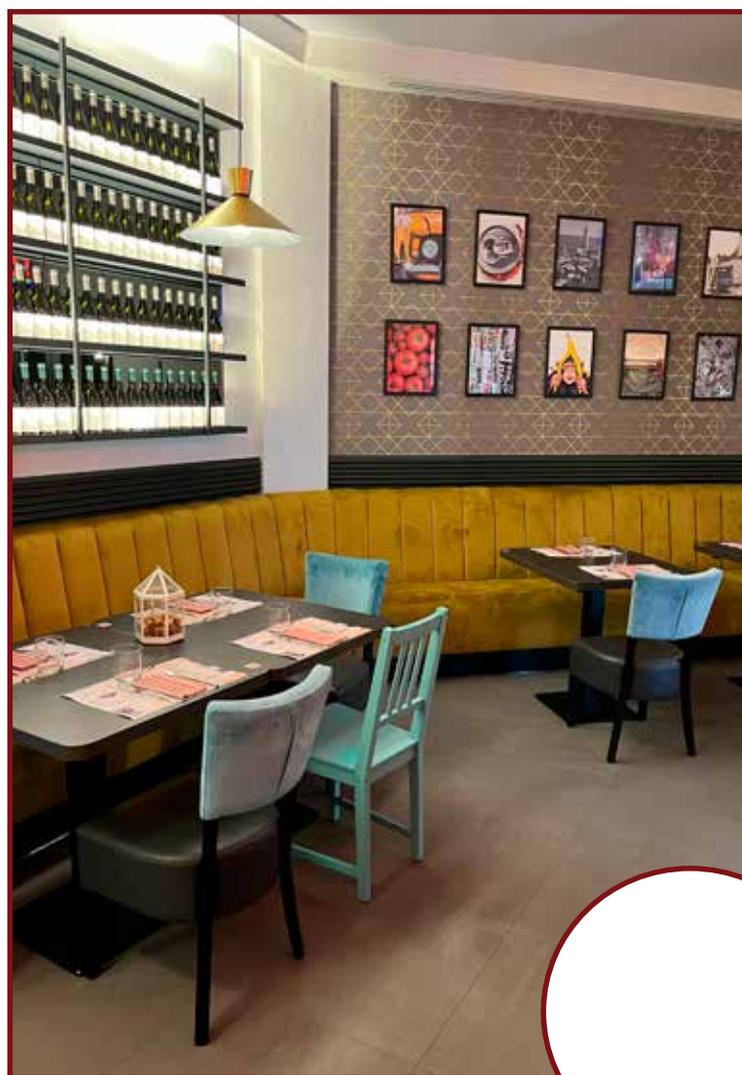
per abbonarsi contatta: redazione@birraandsound.it

A Colferro di Roma, in via Latina 31, c'è un locale che ha riportato nella cittadina il gusto autentico della pizza cotta nel forno a legna.

LA BIGA

PIZZERIA TRADIZIONALE

Di recente apertura ma così particolare che a pieno titolo appare nella nostra rubrica "Locali". Parliamo di La Biga il cui titolare è al suo terzo locale attivo, quindi vanta un'esperienza di anni e di successi nella ristorazione. Abbiamo chiesto proprio a lui, **Francesco Cianni**, cosa lo ha spinto ad aprire la Biga a Colferro. *"Abbiamo visto che in città mancava una pizzeria tradizionale, e per noi la tradizione nasce già dall'impasto, ci spiega. Non tutti sanno che la biga è un pre-impasto che viene unito successivamente all'impasto principale. Non solo, il nostro impasto, così ottenuto, viene steso a mattarello e cotto in forno a legna. Questa è pizza tradizionale!"*. Qual è lo scopo della biga? *Rendere la pizza più croccante e digeribile, la biga aiuta la lievitazione rendendo la*





pizza più alta, leggera, fragrante. Inoltre, prosegue Francesco, fondamentale la scelta delle materie prime, utilizziamo farine selezionate di un molino torinese e tutti gli ingredienti per la farcitura sono di primissima qualità.

Mi ero chiesta perché il locale si chiamasse biga, pensavo di trovare un ambiente alla Ben Hur... tutt'altro! Qui si fa arte bianca, si propongono anche impasti senza glutine, si usa il



metodo di cottura più antico, ma si offre anche fritti e carni. La Biga poi, in contrasto con la pizza "com'era una volta", è in stile moderno, elegante e al tempo stesso accogliente.

La pizza è indiscussa regina, non da meno la birra. Francesco dichiara che per lui la patria della birra è la Germania, e giudica le birre tedesche le più idonee all'abbinamento con la pizza. *Per La Biga ho scelto la **Apostel**, fornita dall'azienda di distribuzione **Royal Beer**, ci dice, perché oltre alla qualità, ha una media gradazione alcolica che segue la tendenza attuale del pubblico.* Birra Apostel è declinata in più stili, ognuno dei quali si può adattare alla perfezione ad una pizza o alla carne. *Abbiamo, conclude Francesco, la **Apostel Pils**, lo stile che privilegiamo, la **Apostel Weisse**, per chi ama le birre di frumento, la **Apostel Bock**, la rossa che si sposa con pizze più condite o con carni.*

Ottima scelta, come del resto tutte le altre fatte, e lo dimostra l'immediato successo del locale.





BJØRNE BEER®



La Birra dell'Orso®

La leggenda della Bjorne Beer:

quando un incontro casuale creò un impero

Un viaggio d'affari, un logo potente e la nascita di un marchio che ha conquistato l'Italia. Ci sono storie imprenditoriali che nascono da grandi pianificazioni e altre che sbocciano dall'intuizione di un momento, da incontri fortuiti che cambiano il corso di una vita.

È proprio questo il caso della **Bjorne Beer**, "La birra dell'orso", oggi presenza consolidata nel panorama birrario italiano, ma che oltre quarant'anni fa era solo un'etichetta danese che attendeva di essere scoperta.

L'INCONTRO CHE CAMBIÒ TUTTO

Era un giorno come tanti quando **Roberto Busanel**, durante un viaggio d'affari in Danimarca, si ritrovò a visitare **lo storico stabilimento di Harboe**. Tra i tanti marchi presenti nel portafoglio dell'antico birrifico danese, uno catturò immediatamente la sua attenzione: la Bjorne Bryg, antesignana dell'attuale Bjorne Beer.

Fu un colpo di fulmine imprenditoriale: **da una parte la potenza evocativa di quel logo con l'orso, dall'altra la qualità inconfondibile di una birra** che, al primo sorso, raccontava storie di tradizione nordica e maestria artigianale. Busanel non ebbe dubbi: quella birra meritava di essere conosciuta anche in Italia.

DA INTUIZIONE A REALTÀ COMMERCIALE

Con la determinazione tipica dei grandi visionari, Busanel ottenne l'autorizzazione alla registrazione del marchio in Italia e iniziò a far conoscere la Bjorne nel nostro Paese. Nel 1987, con la registrazione ufficiale del brand Bjorne Beer, cominciò un per-

corso di crescita costante che ha portato l'azienda a essere oggi presente in quasi tutte le regioni italiane.

"Non vendiamo solo birra, ma un'esperienza di gusto che ha radici profonde nella tradizione danese e un'anima che ha saputo conquistare il palato italiano", raccontano dall'azienda.

UN FUTURO CHE GUARDA AVANTI

Quella che è iniziata come l'intuizione di un uomo davanti a un logo affascinante è diventata oggi una realtà consolidata, capace di evolversi mantenendo salda la propria identità. La storia della Bjorne Beer ci ricorda come a volte siano gli incontri imprevedibili a tracciare le strade più interessanti, e come dietro ogni grande prodotto ci sia sempre una grande passione.



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

I grandi birrifici a sostegno della ricerca e del Made in Italy brassicolo: la visione di Carlsberg Italia

Il talk tra impresa e rappresentanti istituzionali, promosso da Carlsberg Italia e svoltosi a Beer&Food Attraction, ha rappresentato l'occasione per una riflessione su come **sostenere la competitività delle aziende del comparto brassicolo e contribuire al sistema Paese**, dove innovazione, R&D, sostenibilità e Made in Italy sono driver di crescita.

*“Il settore della birra è resiliente e continua a essere un potente motore economico per il Paese, nonostante a livello economico e geopolitico siamo ancora di fronte a incertezze. **L'Italia si conferma un mercato in crescita**, con circa il + 2% sia sul canale Ho.Re.Ca, sia sul canale GDO – ha affermato Olivier Dubost, Managing Director di Carlsberg Italia.*

Uno dei pilastri che Carlsberg Italia ha individuato per la crescita è **il sostegno al Made in Italy**, che significa produzione italiana, ma anche approvvigionamento delle materie prime sempre più locale e sostenibile.

Birrificio Angelo Poretti produce la quasi totalità delle sue birre in Italia a Induno Olona (VA), parte delle quali viene esportata nel mondo.

Proprio attraverso Birrificio Angelo Poretti, Carlsberg Italia da anni promuove la **ricerca e l'innovazione sul luppolo coltivato nel nostro Paese**: già dal 2019 è stata avviata una partnership con **Italian Hops Company** (la prima azienda italiana ad occuparsi di produzione e com-



mercualizzazione di luppolo dal 2014) per investire in questa materia prima preziosa.

In questo contesto, **grande attenzione è poi riservata all'agricoltura rigenerativa**: l'obiettivo è quello di arrivare entro il 2030 all'approvvigionamento del 30% delle materie prime da pratiche agricole rigenerative, e raggiungere il **100% entro il 2040**.

Abbiamo una produzione fortemente radicata nel territorio italiano con il nostro Birrificio Angelo Poretti e siamo il primo grande birrifico a utilizzare una varietà di luppolo coltivato in Italia nella produzione delle proprie birre.

È il nostro contributo concreto alla crescita della filiera italiana del luppolo, che per continuare a crescere deve poter contare sul fondamentale supporto delle Istituzioni, con cui scegliamo di dialogare e ragionare con modelli di partnership collaborative – ha affermato **Serena Savoca, Marketing & Corporate Affairs Director di Carlsberg Italia**.

All'evento, moderato da **Isidoro Trovato**, caposervizio economia del Corriere della Sera, hanno partecipato, oltre a Olivier Dubost e Serena Savoca, anche alcuni **esponenti delle istituzioni che hanno contribuito al dibattito**.

Ha dichiarato l'**On. Giulio Centemero** - VI Commissione Finanze - Camera dei Deputati: *La birra si conferma una delle protagoniste principali della dieta mediterranea e delle abitudini alimentari. Un prodotto popolare a cui hanno accesso tutti e che si contraddistingue per essere un simbolo di socialità. Negli ultimi anni si è consolidato un percorso in crescita del consumo di birra che solo recentemente ha avuto una leggera flessione. È una filiera che genera in Italia circa 10,2 miliardi di euro di valore condiviso. Parliamo di un settore che deve affrontare delle sfide a partire dalle materie prime, soggette ai cambiamenti climatici e quindi all'aumento dei costi così come per la fase della produzione pesano i continui rincari energetici. Dobbiamo sostenere anche i birrifici più grandi che con la loro attività sostengono fortemente la produzione agricola italiana e l'occupazione.*

È giusto quindi, continuare a insistere per garantire il taglio delle accise a tutti, per equità ma anche per evitare di minare la volontà di investire sempre di più in Italia, l'unico paese UE con la tassazione più alta sulla birra.

La realtà industriale di Carlsberg Italia è importante, per la sua storia, per il prodotto di qualità che la rende sicuramente uno degli ambasciatori del Made in Italy nel settore, per l'impegno nell'innovazione e nella sostenibilità.

L'On. Stefano Vaccari – XIII Commissione Agricoltura – Camera dei Deputati, ha affermato: *Lo sforzo fatto dai grandi birrifici industriali in termini di innovazione, ricerca e formazione ha aiutato anche lo sviluppo dei birrifici artigianali dando una risposta significativa anche sull'occupazione. Occorre proseguire su questa strada sostenendo tutto il comparto con gli incentivi fiscali e tutelando la birra artigianale con il marchio nazionale.*

E, durante il talk, l'**On. Stefano Vaccari** ha proseguito, sottolineando che quello che serve per provare a **rendere sempre più italiana la filiera della birra** è far vivere nella nuova disposizione di legge gli accordi di filiera che promuovono la produzione di materie prime, a partire dal malto d'orzo e dal luppolo, che adesso è per lo più di importazione. *Questo piano di settore* – ha continuato l'**On. Vaccari** – *deve necessariamente provare a dare concretezza alla crescita della filiera agricola, della birra e del valore prodotto dal comparto birrario sostenendo i famosi accordi di filiera. Quello che serve è investire in innovazione, ricerca e sviluppo e a mettere a disposizione strumenti per realizzare investimenti sui birrifici esistenti e incentivare anche la crescita di nuovi.*

Un esempio significativo di sinergia con le istituzioni è rappresentato dall'**accordo strategico che Carlsberg Italia** ha siglato con il **CREA** lo scorso novembre, il cui obiettivo è la **promozione dell'attività di ricerca e innovazione sul luppolo coltivato in Italia**, attraverso il coinvolgimento di una rete di agricoltori locali che saranno formati anche sull'importanza delle **pratiche di agricoltura rigenerativa**.

Il **Presidente Prof. Andrea Rocchi**, presente al dibattito, ha dichiarato: *“Il CREA da 15 anni è impegnato a 360 gradi sulla filiera, siamo ad oggi al quarto progetto nazionale, diventando così un riferimento per il settore non solo in Italia, ma anche a livello internazionale. Puntiamo su qualità, sostenibilità, promozione della multidisciplinarietà e trasferimento tecnologico. Stiamo lavorando insieme al mondo produttivo per ottenere birre a basso tenore alcolico sfruttando lieviti adatti o fortificate con estratti botanici in grado di esaltare il profilo nutrizionale e nutraceutico della bevanda e, al tempo stesso, l'esperienza sensoriale del consumatore”.*

A rappresentare il CREA è intervenuta inoltre **Katya Carbone**, Prima ricercatrice CREA, che è parte attiva delle progettualità legate all'accordo strategico con Carlsberg Italia. Ha partecipato al talk anche **Eugenio Pellicciari**, General Operations Manager di **Italian Hops Company**.



Fondata nel 1996 in un'azienda agricola di famiglia alla quinta generazione, in mezzo alla spettacolare catena montuosa di Mourne, nel nord dell'Irlanda, la Whitewater Brewery conserva ancora la passione e il desiderio di produrre birre dai sapori fantastici.

Nel corso degli anni il birrificio Whitewater ha vinto numerosi premi e le birre sono riconosciute sulla scena mondiale. Il birrificio ha iniziato con una produzione di 800 litri di birra, attualmente ne produce artigianalmente 6500 litri e imbottigliano 10 birre diverse in loco. Il 4 febbraio 2016 è iniziata la costruzione di un nuovo birrificio... dopo 20 anni l'inizio del nuovo capitolo!

Era il 1994, sulle rive del fiume Whitewater, quando Bernard e Kerry Sloan guardavano un vecchio capannone della fattoria di famiglia e sognavano che potesse diventare il luogo dove produrre birra. Dopo due anni, proprio in quel piccolo fienile hanno prodotto la prima birra! Nel corso del tempo hanno sperimentato e prodotto diverse birre artigianali, alcune delle quali sono state le prime nel loro genere in Irlanda. Nel 2006 sono stati i primi nell'Irlanda del Nord ad installare la linea di imbottigliamento. Nel 2013 la produzione vantava un lotto da 7000 litri. Ora la birra, nata in un fienile vicino al fiume, scorre davvero!



Nel 2016 ormai il birrificio era a corto di spazio ed è stata presa la dura decisione di lasciare il piccolo fienile per costruirne uno molto più grande: la Whitewater Brewing Co insieme alla nuova Tap House!

Otto le birre attualmente prodotte in perfetta tradizione irlandese, dalle gradazioni molto moderate e dai sapori intensi. Ci soffermiamo su una stout davvero particolare, ideale per chi ama una stout ricca e morbida. La Belfast Black è una birra da provare assolutamente!

Belfast Black Irish 4,2% vol.

Orzo tostato, fiocchi d'avena, cioccolato e malti neri si uniscono per produrre la *Traditional Irish Stout*, ricca di sapore. Il delicato aroma di caffè è bilanciato meravigliosamente dai ricchi sapori del luppolo.

Per info: Supino Luciano +39 335 311 258
o supinoluciano.sl@gmail.com



**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
supinoluciano.sl@gmail.com



Cognac e Armagnac

Perché il distillato d'uva in Francia non si chiama brandy come nel resto del mondo? Facile dire che i cugini francesi soffrono di "grandeur" di "degaulliana" memoria, e quindi si vogliono distinguere; cugini poi! di sangue o "di latte andato a male"? così si dice in Toscana, manifestando un'evidente idiosincrasia verso i francesi che risale alle ruberie napoleoniche ... ma torniamo a parlar di distillati.

Il brandy in Francia prende il nome dalle due zone di produzione, Cognac, cittadina del dipartimento della Charente, nella Francia occidentale, e Armagnac, omonima contea nel cuore della Guascogna, a sud-ovest della Francia, quasi ai confini della Spagna.

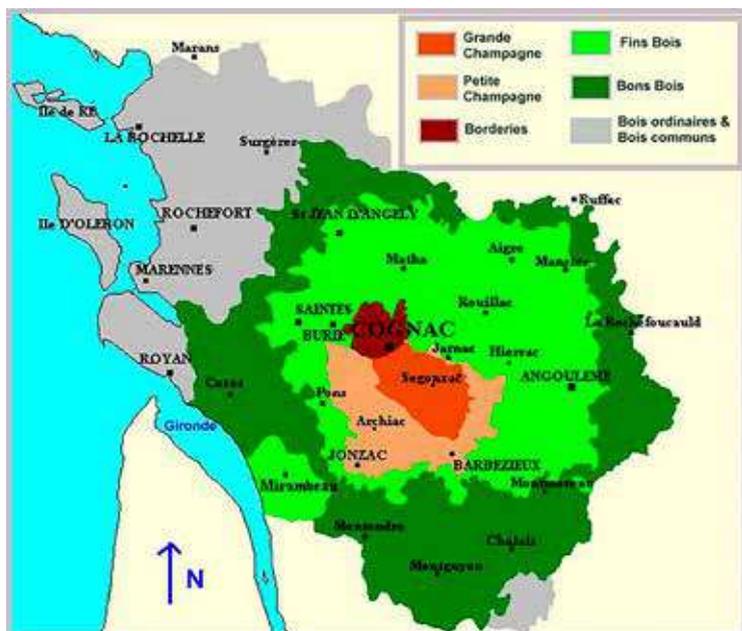
Sempre di brandy si tratta ma cosa determina la **differenza fra i due**? la **geografia** che indica territori con caratteristiche morfologiche diverse, la **storia**, basti dire che l'Armagnac è il primo brandy prodotto in Francia centinaia di anni prima del Cognac, il **processo di produzione**... e tutti questi fattori fanno la differenza nel gusto.

Il **territorio** in cui il distillato di uva si può definire Cognac è suddiviso in sei sottozone chiamate crus, di cui due, Grand Champagne e Petite Champagne, danno una produzione di maggior pregio. Sono il terreno calcareo e il clima marittimo

della zona a dettarne le caratteristiche di finezza e leggerezza. Mentre i terreni sabbiosi ed argillosi del Bas-Armagnac, rispetto alle altre due zone di Haut-Armagnac e Armagnac-Ténarèze, conferiscono all'Armagnac un profumo complesso e un gusto più robusto.

Ben diversa la **storia** dei due distillati e anche se è il Cognac ad essersi affermato nel mondo, il primo brandy francese è stato l'Armagnac. Discordi le teorie sulle origini dell'Armagnac, secondo alcuni il primo documento risale al 1411, è in dialetto gascone e parla di "*aygue ardente*", secondo altri fa fede un testo custodito nella Biblioteca Vaticana che cita il manoscritto di un monaco della contea di Armagnac che già nel 1310 loda le proprietà medicamentose del distillato di vino bianco. La prima indica un'origine contadina, la seconda ha un chiaro riferimento al monastero di Eauze, quindi di origine monastica. Che sia di origine contadina o monastica, di certo l'Armagnac è frutto del basso medioevo, siamo nel XIV secolo.

Le prime notizie che ci giungono sul Cognac risalgono invece al XVII secolo, e il merito delle sue origini va ascritto ai mercanti olandesi che, commerciando sulle coste dell'Atlantico, a causa dei lunghi viaggi avevano il problema del deterioramento del vino, quindi suggerirono ai contadini di distillare il loro vino





così da facilitarne trasporto e conservazione. Proprio i collegamenti via fiume con l'importante porto commerciale di Bordeaux ha fatto sì che il Cognac di affermasse rispetto ad un prodotto dell'entroterra, come l'Armagnac, che aveva percorsi impervi per Bordeaux o troppo lunghi per Bayonne. L'Armagnac è rimasto così un prodotto legato a piccoli produttori, più artigianale, di nicchia, eccellente ma meno "conosciuto". E questo fa capire quanto sia importante il territorio in cui si nasce per spiegare differenze e destini... di uomini, frutti ... e distillati!

Le **differenze di produzione** esistono ma non sono così eclatanti pur dando origine a distillati facilmente distinguibili. In comune hanno l'utilizzo di *uve a bacca bianca*, Ugni blanc, Folle blanche, Colombard, Sémillon per il Cognac, e Ugni blanc, Folle blanche, Colombard e Baco Blanc, tipica dell'Armagnac, una varietà ibrida franco-americana creato da François Baco, particolarmente resistente agli insetti che attaccano le viti. Diversa la distillazione, per il Cognac è doppia, cioè discontinua, in alambicchi di rame a vapore, detti "Charentais"; per l'Armagnac è singola, cioè di tipo continuo, in alambicchi a fuoco, una piccola colonna da sempre usata per distillare in Guascogna chiamata "Armagnacais". Il primo metodo dona al Cognac purezza e delicatezza, il secondo conferisce all'Armagnac un sapore più rustico, complesso e ricco di aromi.

Egual l'affinamento in botti di rovere per i due distillati, diversi i tempi di invecchiamento. Il Cognac per essere detto tale deve invecchiare almeno 30 mesi, l'Armagnac non ha obblighi se non un indispensabile anno, dall'uscita della "blanche" (il liquido cristallino che esce dall'alambicco) per acquisire gusto, colore, profumo... ottimo dopo dieci anni, con etichetta Hors d'age, eccezionale millesimato.

Cognac e Armagnac, sebbene simili, esprimono, a mio giudizio due modi di bere diversi: il Cognac, con il suo gusto delicato e morbido, è un distillato raffinato, elegante, internazionale, non a caso il mercato è dominato da marchi globali come Hennessy, Rémy Martin, Martell e Courvoisier; l'Armagnac, avvolgente al palato, speziato, caldo e vivace, è un distillato che, per i motivi geo-commerciali descritti, è rimasto tradizionalmente legato al piccolo produttore, è un distillato artigianale, espressione verace di un territorio rurale, mi verrebbe da dire che è un "guascone" come D'Artagnan, non sbruffone e gradasso come si intende l'aggettivo ma "ardito nella sua integrità".





Turci **Bevande** e l'arte della mixology *cinque locali d'eccellenza tra Rimini e Riccione*

Turci Bevande, azienda di Cattolica (RN) guidata da **Maurizio Arduini**, è un punto di riferimento nella distribuzione per l'Horeca. Accanto a un'ampia selezione di distillati, offre consulenza e formazione ai professionisti del settore. *"Amiamo circondarci di simpatia e bellezza, la bellezza dei processi e ci piace farne parte attraverso la nostra selezione di prodotti e servizi di consulenza"* – racconta Arduini.

Gianluca Nicoli, Spirits Specialist di Turci Bevande, aggiunge: *"Siamo orgogliosi dei locali che serviamo; con loro abbiamo costruito una sinergia che valorizza l'arte della mixology."*

Cinque locali tra Rimini e Riccione raccontano al meglio questa visione condivisa.

Peacock – Rimini

Riferimento per chi cerca cocktail d'autore in un'atmosfera curata e rilassata, il **Peacock** ha come bartender **Simone Pironi**, che ci propone un drink speciale nato con l'amico **Gianluca Nicoli**: un *cocktail affettivo*, legato a un momento importante... forse anche per questo resta sempre in carta. Lo caratterizzano sapori bilanciati tra freschezza e intensità, e il ruolo centrale della soda, mondo che Simone esplora con passione, insieme a quello **no-low alcol**, sempre più rilevante nella mixology.

Cocktail signature • 4,5 cl Mezcal Del Maguey • Succo di lime fresco • Lamponi • Soda al pompelmo

Un drink morbido e fresco, con un tocco pungente di lime: perfetto per l'estate.



Darsena Sunset Bar – Rimini

Affacciato sulla spiaggia, è il luogo ideale per un aperitivo con vista sul tramonto. La terrazza e l'atmosfera si accompagnano a una cucina tra tapas e piatti romagnoli, mentre la cocktail list è originale e ben pensata. Tra le creazioni di **Ivan Arcangeli**, spicca la **Michelada**, beer cocktail d'ispirazione messicana con un accento tutto romagnolo: il peperoncino del suo *orto marittimo*, che secondo lui dona una nota iodata unica. Il risultato è un cocktail sapido e rinfrescante, che racconta l'incontro tra terra e mare.

Michelada • 45 ml succo di pomodoro • 15 ml lime spremuto • 30 ml tequila • Peperoncino dell'orto marittimo • Top di birra • Guarnizione con fettina di lime

Qui il mare non è solo sfondo, ma ingrediente vivo che dà carattere e identità.





Lilliput Café – Rimini

Dal 2001, **Valentina Angelini** e il compagno **“Il Baffo”** portano avanti con passione uno dei locali storici di Rimini, punto di riferimento per chi cerca accoglienza autentica e qualità costante, dalla colazione all’aperitivo. Un luogo curato, aggregativo, dove la socialità si respira ogni giorno.

Il cocktail che ci propongono nasce da una vacanza in montagna: un ricordo trasformato in esperienza da condividere. L’essenza di **abete bianco**, scoperta grazie a un amico, porta un tocco balsamico e boschivo in un contesto urbano e marittimo.

Un abete in Castrol Street • 20 cl Cinzano 1797 • 20 cl Campari • 20 cl Cynar 70 • Soda fatta in casa con limone, zucchero ed essenza di abete bianco

Un twist fresco e aromatico su una base classica, pensato per sorprendere e raccontare una storia... proprio come il Lilliput.



MAD Cocktail & Cucina – Riccione

Cuore pulsante dell’hotel The Box, il **MAD** è il luogo ideale per chi cerca equilibrio tra mixology, cucina e atmosfera. Design curato, spirito internazionale e accoglienza si fondono in uno spazio dove la sperimentazione è protagonista. La drink list 2025 propone, oltre ai classici, **10 signature cocktail** ispirati agli Hotel Iconici del Mondo, per un viaggio tra culture e sapori. La cucina, tra radici italiane e creatività, accompagna con armonia l’esperienza del bar.

Thomas Tombesi presenta **Belvedere**, ispirato al *Bacio* di Klimt custodito al Belvedere Museum di Vienna. Un sour che colpisce prima la vista, poi il palato.

Belvedere • 45 ml Vodka Skyy • 15 ml Chartreuse Gialla • 30 ml Sciroppo di Cedro o Cedrata • 30 ml Lime • 3 spruzzi di Essenza al Legno di Cedro • Garnish: ostia edibile con il *Bacio* di Klimt, realizzata dal team MAD

Un drink che trasforma il bicchiere in un’opera d’arte.



Indaco – Riccione

INDACO 

Indaco è un locale che unisce creatività e grande attenzione alla qualità degli ingredienti. **Francesco Ricci**, mago della mixology, fa di ricerca e formazione le basi del suo lavoro, convinto che “ogni drink deve raccontare qualcosa, ma il vero momento di gratificazione arriva quando vedi il WOW sul volto del cliente alla prima degustazione”. Il cocktail che ci propone, perfetto equilibrio tra struttura, freschezza ed eleganza, è ispirato a **Baba**, divinità egizia. Preparato con **Gin Bandito**, parte con una nota delicata per poi rivelare una complessità sottile ma persistente.

Baba • 4 cl Gin Bandito • 12 cl Kombucha di tè verde • 2 ml Estratto alla rosa • Oro commestibile

Un drink di carattere, scorrevole e raffinato, che esprime appieno la filosofia di Indaco: innovazione, cura del dettaglio ed “experience”.



L'arte dell'aperitivo: tra eleganza e sapori ricercati

L'aperitivo è un rito che incarna eleganza, convivialità e la ricerca del gusto. Nato come momento di relax a fine giornata, negli ultimi anni ha subito una profonda trasformazione, diventando un'occasione per sperimentare nuove tendenze e celebrare l'innovazione nel settore food & beverage.

Non si tratta più solo di un semplice preludio al pasto, ma di un'esperienza unica, capace di unire generazioni e culture in un mix perfetto di tradizione e modernità.

INNOVAZIONE NEL FOOD & BEVERAGE

Nel mondo dell'aperitivo, l'innovazione gioca un ruolo cruciale, e i distributori



del canale Ho.Re.Ca. sono protagonisti indiscussi di questa evoluzione. Essi non si limitano a fornire prodotti, ma diventano veri e propri trendsetter, anticipando le richieste del mercato e offrendo soluzioni che trasformano l'ordinario in straordinario.

Per quanto riguarda i drink, le novità spaziano dai cocktail ready-to-drink di alta qualità ai distillati premium che strizzano l'occhio alla sostenibilità. L'attenzione si concentra su proposte che combinano ingredienti naturali, tecniche innovative e un design accattivante, per soddisfare un pubblico sempre più attento ed esigente.

Sul fronte del food, invece, l'innovazione si manifesta nella riscoperta della semplicità e della qualità. Ingredienti di qualità e di stagione diventano i veri prota-

gonisti, valorizzati da preparazioni che puntano sulla freschezza e sulla capacità di sorprendere con sapori autentici.

SAPORI RICERCATI PER UNA GENERAZIONE IN CERCA DI ESPERIENZE

Un altro fenomeno che ha contribuito a ridefinire l'arte dell'aperitivo è il coinvolgimento delle nuove generazioni. Per i giovani, l'aperitivo è molto più di un momento conviviale: è un'esperienza culturale e un momento di condivisione.

Le generazioni Z e Millennials, in particolare, cercano proposte che raccontino una storia, che siano instagrammabili e capaci di stupire. I locali che investono in mixology d'avanguardia, finger





food creativi e atmosfere curate nei minimi dettagli sono quelli che riescono a catturare questa fascia di pubblico.

Nonostante le numerose innovazioni, l'essenza dell'aperitivo rimane legata all'eleganza e alla qualità. La cura nella scelta dei dettagli – dal bicchiere perfetto al tagliere di accompagnamento – rappresenta un elemento



fondamentale per garantire un'esperienza memorabile.

I bartender e gli chef di oggi si muovono in un equilibrio delicato tra tradizione e modernità. Da un lato, reinterpretano i grandi classici come il Negroni o il Martini con tecniche contemporanee e ingredienti inaspettati. Dall'altro, si lasciano ispirare da culture lontane per creare combinazioni inedite, dando vita a cocktail fusion e proposte gastronomiche capaci di sorprendere anche i palati più esigenti.

IL FUTURO DELL'APERITIVO

Guardando al futuro, l'aperitivo continuerà a essere un terreno fertile per la sperimentazione e l'innovazione. La sostenibilità sarà uno dei driver principali, con una crescente attenzione verso ingredienti a chilometro zero, packaging eco-friendly e tecniche di lavorazione a basso impatto ambientale.

Parallelamente, la tecnologia giocherà un ruolo sempre più centrale. Dai menù interattivi in realtà aumentata, che permettono di esplorare virtualmente i dettagli di ogni piatto e cocktail, all'utilizzo di intelligenza artificiale per personalizzare l'esperienza del cliente, le possibilità sono infinite.

Ma al centro di tutto ci sarà sempre l'elemento umano: l'aperitivo resterà un momento di connessione, dove persone, gusti e storie si intrecciano in un'atmosfera di pura magia.

L'arte dell'aperitivo è un mosaico in cui ogni dettaglio – dal drink al cibo, dall'atmosfera all'innovazione – contribuisce a creare un'esperienza unica. È eleganza, sapore, condivisione.

Ed è soprattutto un viaggio nel futuro, dove tradizione e avanguardia si incontrano per stupire e ispirare.

INCONTRI

TEBS DRAFT
"Draft is passion"



**SCARICA IL NOSTRO
CATALOGO 2025**

Seguici sui social per news ed eventi



@tebsdraft



Tebs Draft Srl

Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB)

www.tebsdraft.com - info@tebsdraft.com

Tel.0362/918236 Numero Verde 800 301 335

BIRRA DELL'ANNO 2025

La ventesima edizione di “Birra dell’Anno 2025”, lo storico concorso organizzato da Unionbirrai, ha visto trionfare, a Rimini a “Beer&Food Attraction”, “50&50” sui 257 in gara con complessive 2.092 birre in competizione. Ecco tutti i podi delle 45 categorie:

Categoria 1. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, d’ispirazione tedesca e cecca

1. Mezzopasso, *Kris*
2. Birrificio Legnone, *Stiglitz*
3. 50&50, *Manbassa*

Menzione: Birra dell’Eremo, OASI

Categoria 2. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, caratterizzate da evidente presenza di luppolo da aroma e da amaro, di ispirazione tedesca

1. Birrificio Rurale, *405040*
2. Ritual Lab, *Ritual Pils*
3. Doppio Malto, *Ultra Pils*

Menzione: Birrificio Elvo, *Pils*

Categoria 3. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione europea

1. Birrificio Artigianale Bondai, *Land-scape*

2. Hammer, *Hamberg*

3. Birrificio Malaripe, *Ostberlin*

Categoria 4. Birre chiare ed ambrate, bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate da evidente presenza di luppolo da aroma e da amaro, di ispirazione americana

1. Birrificio Artigianale Leder, *Ponale*

2. Birrificio Legnone, *Jack Ipa*

3. Birrificio Lariano, *Bassa Marea*

Menzione: Batzen, Viennarillo e Birra 100Venti, *Hippy Lager*

Categoria 5. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, d’ispirazione anglosassone

1. Iron Brewery, *Iron*

2. Lucky Brews, *Apollo*

3. Birra 100venti, *James Blonde*

Menzione: Birrificio Artigianale Noiz, *Yes Sir* e Fabbrica Della Birra Perugia, *Golden Jazz*

Categoria 6. Birre chiare e ambrate, fermentazione ibrida, basso grado alcolico,

d’ispirazione tedesca o americana

1. Croce di Malto, *HAURLA*

2. Birrificio Elvo, *Alterelvo*

3. Birrificio Acme, *Spitze*

Menzione: La Buttiga, *Buttiga*

Categoria 7. Birre ambrate, bassa fermentazione, basso grado alcolico, d’ispirazione tedesca

1. Birra Mastino, *Monaco*

2. Cittavecchia & Antikorpo Brewing, *Lucky Shoes*

3. Birrificio Elvo, *Marzen*

Categoria 8. Birre scure, bassa fermentazione, basso grado alcolico, d’ispirazione tedesca

1. Beha Brewing Company, *Gaudio*

2. Birrone, *Scubi*

3. Jungle Juice Brewing – *Bitte Warten*

Menzione: Meltz, *Black Forest* e Shire Brewing, *Matka*

Categoria 9. Birre chiare, ambrate e scure, bassa fermentazione, alto grado alcolico, d’ispirazione tedesca

1. Birrificio Estense, *Bock B.E.*

2. Birrificio Babylon, *#Thuglife*

3. Officina del Baccano, *Ziegenbock*

Menzione: Birrificio Menaresta, *Com Beck*

Categoria 10. Birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, d’ispirazione britannica

1. Birra 100Venti, *Roger Bitter*

2. Birra 100Venti, *Let It Bitter*

3. RentOn, *Bombay*

Menzione: Birrificio Otus, *Red&Go* e Mendelbier, *Mendelbier Brown Ale*

Categoria 11. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, d’ispirazione anglosassone

1. Birrificio Legnone, *Pasta con tonno* (collaborazione con birrificio WAR)



2. Mister B Brewery, *Bobbies*

3. Riversa, *Pale Ale*

Menzione: *Beer in, Hop Hop e Quattro Venti Soc. Agr, IPA*

Categoria 12. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana

1. 50&50, *God of Laif*

2. Blink Brewery, *Gigi*

Categoria 13. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, d'ispirazione americana

1. Birra dell'Eremo, *FIJI*

2. Birrificio Mukkeller, *Assaggio Solo*

3. Mezzopasso, *Back Up*

Menzione: *50&50, Kalopsia*

Categoria 14. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, medio grado alcolico, luppolate, d'ispirazione americana

1. Ritual Lab, *Make west coast ipa great again*

2. Birrificio Calibro22, *Big One*

3. Birrificio Humus, *Yosemite*

Menzione: *Birra Impavida, Chain Breaker e LIQUIDA, Don Quisiotte*

Categoria 15. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana

1. CRAK Brewery, *Fuck Industrial Beer*

2. LIQUIDA, *Blue tornado*

3. Birra 100Venti, *Diparbolica*

Menzione: *CRAK Brewery, Giant Step Verde*

Categoria 16. Birre chiare, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, con uso di frumento e altri cereali, luppolate, d'ispirazione angloamericana

1. White dog brewery, *Mad Mama*

2. Bibibir, *6A*

3. Birra 100Venti, *American Bianchina*

Menzione: *P3 Brewing Company, Riff e Rolio Beer, Cross*

Categoria 17. Birre ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana

1. Jungle Juice Brewing, *Junglle Fever*

2. White dog brewery, *Django Sguinzagliato*

3. Hilltop Brewery, *Hop Mantra*

Menzione: *Birra di mezzo, Mandarin Meccanico*

Categoria 18. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana

1. PicoBrew, *Primavera*

2. Ritual Lab, *Rituals ville vol.22 Hyper-Boost Ipa*

3. Birrificio Manerba, *La Rocca*

Categoria 19. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, massicciamente luppolate

in aroma, di ispirazione statunitense

1. 50&50, *How much hops is too much hops!*

2. Ritual Lab, *Holy Haze*

3. Birrificio Humus, *Bora Bora*

Categoria 20. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione angloamericana

1. Birrificio Menaresta, *Lambertscorch*

2. Birrificio Malaripe, *Zona Rossa*

3. Birra 100Venti, *Sir Alestrong*

Categoria 21. Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione anglosassone

1. Birra 100Venti, *Sex Porter*

2. Birrificio Caput Ursi, *Drakkar*

3. Birra Puddu, *Porter*

Menzione: *Ritual Lab, Black Belt e Birrificio Trulla, Iscurigada*

Categoria 22. Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione americana

1. Styles Birrificio artigianale, *Black Eyes*

2. La Collina Trattoria & Birrificio Artigianale, *Rye Stout*

3. LIQUIDA, *Time is the enemy*

Categoria 23. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione angloamericana

1. Delta Esse Brewery, *Mata Leao*

EAST-SIDE
ITALIAN CRAFT BEER

EAST-SIDE
INDIPENDENTE ARTIGIANALE
UNA GARANZIA UNIONIBIRRAI

EASTSIDEBREWING.IT

raccolta alluminio e metallo

Birra italiana non pastorizzata. Conservare in un luogo fresco. Può formare sedimenti.

Unpasteurized Italian beer. Store in a cool place. Can form sediment.

Prodotto e imbottigliato da Eastside Brewing Srl S.R.L. 145 Pontina n.134 04100 Latina - Italia info@eastsidebrewing.it cod. Accessi IT00LTA000768

EAST SIDE

BIRRA ITALIANA
DAL 2013
#MAIBANALI

2. Birrificio Alveria, *Ciaula*
3. Birrificio Calibro22, *Babbo Natale è Morto*

Menzione: Damer srl, Mama Killa

Categoria 24. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione angloamericana

1. CRAK Brewery, *Mansueto 2021*
2. Birrificio Claterna, *ALIISA*
3. MC77, *A promise kept*

Menzione: CRAK Brewery, Mansueto 2017

Categoria 25. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione con lievito Weizen, da basso ad alto grado alcolico, con uso di frumento maltato, di ispirazione tedesca

1. The Wall Italian Craft Beer, *The Vice*
2. Società Agricola del Graal, *Merlino*
3. Birra 100Venti, *Vieni & Weiss*

Categoria 26. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga

1. Birrificio Otus, *Side-B*
2. Birrificio 620 Passi, *Bianca*
3. Ritual Lab, *Blanche*

Menzione: LIQUIDA, In Bloom

Categoria 27. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga

1. Birrificio Muckeller, *Zona Mugnetti*
2. Birra 100Venti, *Anarchiste*
3. Eastside Brewing, *Roma Amor*

Menzione: Fabbrica della Birra Perugia, Frigolandia

Categoria 28. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga

1. Birrificio Barbaforte, *Quadro*
2. SunRise Beer, *Down on the Farm*
3. Styles Birrificio Artigianale, *Saison de L'amitie*

Categoria 29. Birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga

1. Birrificio del Forte, *La Mancina*
2. Birrificio Humus, *St. Simplicius*
3. Birra OV, *Vlaander*

Menzione: Filodilana Birrificio Indipendente, Dolly

Categoria 30. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga

1. Birrificio Un Terzo, *Canderium*
2. Birrificio Pintalpina, *Rugen*
3. Bibibir, *Vedo Doppio*

Menzione: Microbirrificio Opperbacco, L'Una Rossa

Categoria 31. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di spezie

1. Birrificio Un Terzo, *Natalis*
2. MC77, *Fleur Sofronia*
3. Birrificio Rabèl, *Druwid*

Categoria 32. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di caffè e/o cacao

1. Birrificio Rurale, *Coffee Porter*
2. Birra Puddu, *Coffee Porter*
3. Oldo-Corte della Birra, *Bart C*

Categoria 33. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di cereali speciali (compresi grani antichi)

1. Birrone, *Maranea*
2. Croce di Malto, *Piedi neri*
3. Eastside Brewing, *Baciami Ancora*

Menzione: Birrificio Epica, Atena

Categoria 34. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, affumicate e torbate

1. Eastside Brewing, *Fumo Lento*
2. Styles Birrificio Artigianale, *Lilly Smoke*
3. Batzen, *Grand Cuvée Fumé*

Menzione: CRAK Brewery, Paracasa Riserva, Whisky Torbato 2022 e Topta Brew Pub, Smoky Trip

Categoria 35. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, affinate in legno

1. Il Mastio, *Real IGA Barrel*
2. Birrificio Cuoremalto, *Like a Foeder*



3. Birra dell'Eremo, Doe Balsamic Vinegar Barrel Aged

Menzione: AR Brewing Sas, FELIX

Categoria 36. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di frutta

1. Lucky Brews, *Fruit Salad*
2. Birra dell'Eremo, *Madue*
3. Turris Birra, *Paglia e More*

Menzione: Beor Brasserie, Atom e Birrificio Calibro22, *Lei non sa chi sono io!*

Categoria 37. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di castagne

1. Oldo-Corte della Birra, *Casta e Pura*
2. PicoBrew, *Marron Fumé*
3. 5+ Birrificio Artigianale, *Castanea*

Menzione: La Petrognola, Marron

Categoria 38. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di miele

1. Birrificio Calibro22, *Bee Cool!*
2. Birrificio Grado Plato, *Melissa*
3. Mostodolce, *Martellina*

Menzione: Birrificio Elvo, Claus

Categoria 39. Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide, con aggiunte di frutta

1. Birrificio Menaresta, *Bombyx*
2. Eastside Brewing, *Bloody Side*
3. Birrificio Bionoć, *Albicoppe*

Menzione: Birra dell'Eremo, PINK e CRAK Brewery, *Tropical Gose*

Categoria 40. Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide, senza aggiunte di frutta

1. Hofbrauerei Hubenbauer, *Urban 21*
2. Birrificio Menaresta, *Birra Madre*
3. Hofbrauerei Hubenbauer, *Urban 20*

Categoria 41. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, salate e/o lattiche, di ispirazione tedesca

1. Batzen, *Gose xy*
2. Hammer, *Hirsch*
3. La Buttiga, *Goslar 1826*

Menzione: Evoqe Brewing, *Evoquesour#1*

Categoria 42. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve bianche

1. 50&50, *Graziella*
2. Mezzopasso, *Anime*
3. Società Agricola del Graal, *Brewine*

Menzione: Hilltop Brewery, *Chanson e IBEER, Iris*

Categoria 43. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse

1. Birrificio Artigianale Alba, *IGA con Uve Rosse*
2. Birrificio Un Terzo, *Sciatò Rouge*
3. Dulac, *La Murusa*

Categoria 44. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse o bianche, caratterizzate da note acide

1. Birrificio Alveria, *Regola Zero 2022*
2. De Lab Fermentazioni Srl, *Easy Peasy Nas*et*a Squeezy*
3. Birrificio Bionoć, *Spiga Nera*

Menzione: Birrificio Agricolo Sorio, *Gargan-Iga e Il Mastio, Real IGA Wild*

Categoria 45. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione libera e non rientranti in nessuna delle precedenti categorie

1. Carrobiolo, *Porcini Imperial Stout*
2. Birra dell'Eremo, *Trick or Treat*
3. CRAK Brewery, *Giotto 2023*

**PETERS
HOPFEN
BIERBRAND**

Finissimo distillato
di BIRRA AGRICOLA
ottenuto dalla nostra

SPECIAL

BELGIAN STRONG ALE

prodotta nel ♥ delle Langhe



2 SORELLE
BIRRA AGRICOLA

f @ 2sorelle.it

BIRRE ARTIGIANALI

ITALIÆN GRAFFITI DI VETRA + BÅDIN

Prosegue l'avventura di **"Wondercraft"**, il progetto di collaborazioni internazionali firmato Vetra. La prima tappa del 2025 porta il brand nel profondo Nord, in Norvegia con il birrifico **Bådin**. Nasce **Italiæn Graffiti**, una *West Coast Imperial Pils* dal colore dorato e dagli aromi intensi di ananas, zenzero, lime e pesca. Con un grado alcolico del 6,5% e un amaro di 37 IBU, questa birra esalta ogni sorso con un equilibrio perfetto tra malto e luppolo.

La ricetta combina malti Pils e Caramunich II con un mix di luppoli esplosivi provenienti dal sud dell'Australia e dal nord-ovest degli Stati Uniti, tra cui Vic Secret, HBC1019 e Galaxy. Il lievito utilizzato è il 34/70, per una fermentazione che valorizza al massimo i profumi e i sapori.

Wondercraft proseguirà nel 2025 con nuove creazioni che porteranno Vetra alla scoperta di territori, sapori e storie sempre diverse.



DA BIRRIFICIO WAR

Dodici, *Bohemian Pils* da 4.6% vol., omaggio alla tradizione brassicola Ceca e alle basse fermentazioni. Color dorato carico e schiuma bianca, abbondante e fine. Delicati sentori "nobili", riconducibili a profumi erbacei e floreali, erba tagliata e fiori di campo, che si mescolano a profumi maltati più profondi, complessi, che richiamano il miele e il pane. La bevuta è semplice, dissetante, appagante, l'amaro è medio e netto. **Level Up**, una *West Coast IPA* di stampo moderno prodotta in collaborazione con il birrifico Level Beer di Portland, USA. Una IPA senza tanti fronzoli, dove il vero protagonista è il luppolo: Krush Cryo e Mosaic Cryo by YakimaChief, Mosaic e Amarillo by Cross Hops ed infine il Galaxy by Hopproductsaustralia. Il risultato è una birra di color dorato, limpida, secca, amara, con esplosive note tropicali e fruttate. **Osanna**, *Weissbier* ispirata all'antica tradizione Bavaresi. Prodotta con l'utilizzo del 60% di frumento maltato Senatore Cappelli, grano antico dal profilo rustico e dalle eccellenti caratteristiche nutrizionali, e il restante 40% di malto d'orzo di produzione del birrifico. Di color dorato carico, grazie alla generosa carbonazione porta a galla tradizionali e delicate note fruttate, che ricordano la banana e la vaniglia con un suggerimento speziato. Chiude secca, dissetante, assolutamente non amara.







2025
BIRRA DELL'ANNO
ORO

PRIMA CLASSIFICATA

BIRRE CHIARE, BASSA FERMENTAZIONE, BASSO GRADO ALCOLICO, DI ISPIRAZIONE TEDESCA E CECA.

PRENDETELA PER ORO COLATO.

2025
BIRRA DELL'ANNO
ORO

redactus.it

info@spaziobirra.it
birramezzopasso.it

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



MEZZOPASSO
◦ il lato buono della birra ◦



La Pizza di Luppolo e Farina INCONTRA LA BIRRA

A Isola del Liri, provincia di Frosinone, in via Po 6, martedì 6 marzo una serata esclusiva di degustazione in cui la pizza incontra le migliori birre, selezionate e presentate dal **Biersommelier Roberto Parodi**: un'esperienza pensata per gli appassionati di buona cucina e birra artigianale.

Quando parliamo di Luppolo e Farina non parliamo di un locale qualunque ma di una scelta fatta di passione, sacrifici, tecnica e curiosità del titolare, **Simone Taglienti**.

La sua è una storia fatta di dedizione, che parte dal 1991 e arriva fino ad oggi, con il locale **Luppolo e Farina**, ex *Pub On The Road*, nonché la birreria più vecchia della provincia di Frosinone. È proprio qui che Simone, libero al 100% di poter **sperimentare nuove formule**, approfondisce le sue conoscenze, aprendo nel **2018** la parte **pizzeria** del locale e sviluppando l'unicità della sua pizza, **la sola in Italia ad avere la birra come ingrediente**.

La serata, guidata da Roberto Parodi, che ha il dono di spiegare semplicemente ciò che talvolta è complesso, ed è proprio per questo che coglie l'interesse del pubblico, si è aperta in un modo che non tutti sanno usare: con la degustazione di acqua frizzante, a cui è seguita una spiegazione sui gusti, acido/amaro/dolce/salato/umami, sull'editto della purezza, sui tipi di fermentazione.

Orecchie aperte e bocca pulita, pronta a gustare 5 tranci di pizza che Simone ha proposto con 5 impasti diversi e 5 "fragranze". Il racconto è da "acquolina in bocca", consiglio a chi vuol fare una gita gastronomica di fermarsi a Luppolo e Farina, ne vale la pena. Inutile dire che se le pizze erano "super", altrettanto lo erano le birre della selezione **Quality Beer Academy**.

Pizza Saint Tropez, impasto tradizionale, farcita con bufala di Amaseno, paccatella di pomodorini giallo, olive taggiasche e, dopo cottura, arricchita da bufala di Amaseno, nduja di spigola (salume di mare), confettura di pomodoro siciliano, crumble di pangrattato alle olive taggiasche, rhum Brugal 1888 Gran Riserva vaporizzato, basilico vetrificato. Abbinata alla **birra Hasen Bräu Weisser Hase**, una *Weisse* fresca, dissetante, ricca di temperamento, torbida naturale con aromi intensi e gusto cremoso. La sua è un'armonia tra dolce e acidulo, con note di frutta e limone, ideale per abbinamenti in cui le verdure sono in primo piano.





Pizza La mia follia, focaccia con impasto al carrubo, farcita a contrasto con acciughe di Cetara, ricotta ciociara, formaggio Blu dell'Orso (erborinato di latte bufalino, affinato con mirtili e miele dei Sibillini), confettura di prugne rosse bio, olio umbro, uva passa macerata nel whisky. Ad accompagnarla la birra **Boon Framboise**, un *Lambic* ai lamponi veramente unico, un vero piacere per le papille gustative, compagna ideale dei formaggi freschi.

Pizza Lo Spuntino, impasto all'orzo, farcito con ciauscolo, pesto di agrumi, Liquirì (formaggio vaccino molle affinato con polvere di radice di liquirizia e vodka al caramello), olio Itrana monocultivar, semi di girasole, profumo alimentare ai 4 pepi. Meravigliosa compagna la birra **Norbertus Kardinal**, birra dalla personalità unica, una *Bock* ambrata dall'aroma intenso e maltato, corposa, con un gusto morbido e fruttato.



Pizza Quanto si buona Roma, con impasto al caffè, è una rivisitazione di Simone della "coda alla vaccinara", con primo sale di capra e cioccolato fondente, profumo alimentare di anice stellato, coriandolo, menta fresca e sambuco. A tanta bontà il biersommelier Roberto ha abbinato una birra iconica come la **Delirium Tremens**, una *Belgian Strong Golden Ale* di ben 8,5 gradi alcolici, la cui leggenda narra che un ispettore fiscale, assaggiando l'ultimo prodotto brassato dal Birrificio Huyghe, abbia esclamato: "se continuo a berne inizierò a delirare". Da qui il nome e il simbolo dell'elefante rosa, a rappresentare l'allucinazione alcolica.



Pizza dolce Piacere Divino, impasto al cacao a forma di ciambella monoporzione, con crema di pistacchio dolce siciliano, polvere di pistacchio, sale rosso delle Hawaii, ganache di cioccolato bianco, profumo alimentare alla cannella. L'abbinamento proposto è a contrasto, con la **Jever**, una *Pilsener* pulita, secca, la più amara prodotta in Germania. Il Beer Hunter americano Michael Jackson l'ha più volte definita la migliore pils tedesca, attribuendole quattro stelle nella sua prestigiosa "New World Guide to Beer", apprezzandone soprattutto il punto d'amaro e la qualità del luppolo.



La tendenza degli Smash Burger è un successo straordinario: piastre roventi, intensi aromi di cottura e burger croccanti che conquistano non solo i buongustai, ma rivoluzionano anche i processi in cucina.

Green Heroes Plant Smash Burger

Precotto, croccante, irresistibile: il nuovo Green Heroes Plant Smash Burger!

Già nel luglio 2024, **SALOMON FoodWorld** ha fissato nuovi standard con il lancio dello Smash Burger. Ora SALOMON fa un ulteriore passo avanti: con il **Green Heroes Plant Smash Burger**, lo specialista del foodservice offre il popolare Smash Burger in una **versione 100% vegetale – ricca di sapore, succosa e croccante allo stesso tempo.**

PIACERE VEGETALE AL PUNTO GIUSTO

Il nuovo burger colpisce grazie alla proteina di grano di alta qualità. Quali sono i vantaggi? La proteina di grano garantisce una consistenza particolarmente succosa e allo stesso tempo compatta

- perfettamente speziata e con una consistenza al palato unica. Che siate flexitari, vegani o semplicemente amanti del buon cibo: questo burger soddisfa tutti i gusti e aggiunge varietà al menu.

SMASH IT PLANT-BASED: VELOCE, CROCCANTE E SENZA COMPLICAZIONI

Il burger surgelato, precotto e smashato, è pronto in circa due minuti e convince con una crosta croccante e intensi aromi di cottura - un vero highlight culinario. Questa rapida preparazione sulla piastra o in friggitrice riduce i tempi di attesa creando un vantaggio sia per i ristoratori che per i clienti.

Il Green Heroes Plant Smash Burger entusiasma per la sua texture succosa e

croccante, conquistando ogni target. È ideale per una vasta gamma di creazioni - dal classico burger a reinterpretazioni creative. È la base perfetta per piatti vari e innovativi.

Per avere un hamburger perfetto non si può naturalmente dimenticare il panino – per questo è stato creato uno **speciale Smash Burger Bun**. Il **Potato Bun** extra soffice, con una leggera dolcezza, esalta tutto il sapore del Plant Smash Burger e garantisce una sensazione in bocca perfetta.

Nota: il Potato Bun contiene uova e non è quindi adatto ai vegani. Pretagliato e altrettanto facile da gestire quanto il burger, rende ancora più semplice offrire una qualità eccellente.



Tutti i vantaggi a colpo d'occhio:

100% vegano – a base di proteina di grano di alta qualità.

- Precotto e pronto in circa 2 minuti - preparazione sulla griglia, in friggitrice o forno combinato.
- Gusto croccante da bestseller con intensi aromi di cottura.
- Nuova esperienza di burger: singolo o doppio – super sottile e croccante.

www.salomon-foodworld.com/it/smash-burger

SALOMON
FoodWorld



1980
2025
45 ANNI DI ESPERIENZA
AL VOSTRO SERVIZIO

Produciamo, Importiamo e Distribuiamo
Specialità Alimentari
uniche

novità
Stinco alla birra
irlandese Stout



Tel +39 050 804683 | E-mail info@svevi.com

Via del Moriglione 10 (loc. Migliarino) - 56019 Vecchiano (PI)

www.svevi.com

  @svevi.1980

Eleganti dessert non solo a Pasqua

Siamo nella stagione in cui primeggiano i dolci pasquali perché Pasqua quest'anno è "alta" ma con Demetra possiamo uscire dalla solita colomba o dall'uovo al cioccolato, allontanarci dalle tradizioni regionali, ciaramicola in Umbria, casatiello dolce in Campania, pardulas in Sardegna, fugassa in Veneto e goderci dessert alternativi, eleganti e soprattutto squisiti. Belli da servire e ghiotti al palato!

Semifreddo alla nocciola con copertura gianduia e wafer

Ingredienti per 14 dessert: 1l panna fresca, 500g panna. 30g zucchero, 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra Demetra, 150g Crema Bon Bon Demetra, 1 busta Preparato per Torta alla Nocciola Demetra, 250g Condimento al Frutto della Passione Wiberg, q.b. Olio Spray - Sapore Neutro Wiberg, q.b. frutta fresca

Montare la panna con la busta di semifreddo base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata e aromatizzare con la crema alla nocciola. Riporre il semifreddo negli stampi e abbattere a -30°. Preparare la torta alla nocciola miscelando il contenuto della busta con 500g di panna. Stendere l'impasto con un'altezza di 1 cm su una teglia rivestita di carta forno.

Cuocere a 200°C per 10-12 minuti. Raffreddare e con l'aiuto di un coppapasta ottenere dei dischi perfetti di torta alla nocciola. Addensare il condimento al frutto della passione cuocendolo a fuoco vivace per qualche minuto con un cucchiaio di zucchero.

Sformare i semifreddi e glassare con la crema bon bon leggermente intiepidita.

Riporre nel freezer a -18°.

Servire il semifreddo sul disco di torta alla nocciola e accompagnare con la riduzione al frutto della passione. Guarnire con frutta fresca.



Salame al cioccolato, pistacchi e amarene

Ingredienti per 6 dessert: 75g burro, 25g rum, 1 busta Preparato per Salame al Cioccolato Demetra, 35g Pistacchi - Sgusciati Wiberg, q.b. Topping allo Zabaione Demetra, q.b. Amarene allo sciroppo denocciolate Demetra, q.b. Zucchero colorato ai fiori Wiberg, q.b. Zucchero a Velo per Dessert Wiberg

Miscelare il contenuto della busta con il burro morbido, il rum e i pistacchi sino ad ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto della pellicola modellare e ottenere la classica forma a cilindro. Riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Spolverare con zucchero a velo e tagliare a fette. Disporre le fette in un piatto piano con amarene e gocce di topping allo zabaione. Guarnire con lo zucchero colorato.



Panna cotta al pistacchio con fragole e cioccolato caramellato

Ingredienti per 12 dessert: 1 busta Preparato per Panna Cotta Demetra, 120g Crema Pistacchio Demetra, 500ml latte intero, 500ml panna, 1kg fragole, 200g cioccolato bianco, q.b. Sweet & Fruity Fragola e Lime Wiberg

Portare a bollire il latte e la panna, spegnere il fuoco, aggiungere la busta di preparato, la crema al pistacchio e stemperare bene con l'aiuto di una frusta. Versare la panna cotta negli stampi desiderati e riporre in frigorifero per almeno tre ore. Cuocere il cioccolato bianco a 140°C in forno statico per 20 minuti circa. Pulire e tagliare le fragole fresche e condire con la salsa fragola e lime. Servire la panna cotta con le fragole e il cioccolato caramellato.





CHI APRE NUOVE STRADE È DESTINATO AD ESSERE COPIATO

La condivisione delle idee, la conoscenza del mondo HORECA, l'interazione tra rete commerciale, distributori e professionisti della ristorazione rappresentano l'essenza di Demetra.

Questa visione ci guida verso il futuro e il miglioramento continuo. Essere innovativi è un'attitudine naturale, alimentata da passione, autenticità e coraggio.

Questa è Demetra.

AU
TH
EN
TIC
food passion



demetrafood.it



WIBERG | OFFICIAL
DEALER
ITALY.FRANCE.SPAIN



www.birraandsound.it

Anno 26 n°2 - 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

Chiara Andreola

Giuditta Nervi

Guja Vallerini

Milena Lelli

Daniilo Piperi

Aida Rossi

Silvia Canini

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Disegno copertina di Lorenzo Prioli

lorenz Animator@gmail.com

IG lorenz Animator

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Donizetti 49 - Perugia (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Tipolitografia Federici snc

Via Adda, 3

05100 Terni

Per la vostra pubblicità:

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

redazione@birraandsound.it

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° 2/2025

Alpentrans.....	Pag 27	QBA.....	Pag 11
www.alpentrans.com		www.qualitybeeracademy.it	
Birra Amarcord.....	Pag II	San Geminiano.....	Pag IV
www.amarcord.it		www.sangeminiano.it	
Birra Forst.....	Pag 33	Svevi.....	Pag 69
www.birraforst.it		Tel. +39 050 804683	
Birra Viola.....	Pag 65	Tebs Draft.....	Pag 59
www.birraviola.it		www.tebsdraft.com	
Birra&Sound Abbonamento.....	Pag 45	Theresianer.....	Pag 15
www.birraandsound.it		www.theresianer.it	
Birra&Sound Web.....	Pag 31	Truck Welt.....	Pag 28
www.birraandsound.it		www.truck-welt.com	
Birrificio 2Sorelle.....	Pag 63	Ustersbacher.....	Pag 30
www.2sorelle.it		www.ustersbacher.com	
Birrificio del Ducato.....	Pag 7		
www.birrificiodelducato.it			
Birrificio Mezzopasso.....	Pag 64		
www.birramezzopasso.it			
Bitburger Braugruppe.....	Pag 23		
www.bitburger-international.it			
Bjorne Beer.....	Pag 48		
www.bjorneitalia.com			
Bononia.....	Pag 49		
www.bononiamarketing.it			
Brau Union - Villacher.....	Pag 9		
luca.cotardo@brauunion.com			
Cerve.....	Pag 12		
www.animacerve.it			
Demetra.....	Pag 71		
www.demetrafood.it			
Eastside.....	Pag 61		
www.eastsidebrewing.it			
Elchbaum Privatbrauerei - Apostel.....	Pag 37		
Tel. 06.59876467			
Epta IARP.....	Pag 39		
www.iarp-plugin.it			
Flötzingen.....	Pag 10		
andrea.dalessandro@floetzingen.de			
Ganter.....	Pag 13		
www.ganteritalia.it			
Globo Beverage.....	Pag 32		
Tel. +39 340 8975748			
Haacht.....	Pag 8		
www.haacht.com			
HB München - Pure.....	Pag 53		
supinoluciano.sl@gmail.com			
John Martin.....	Pag III		
Tel. +39 (035) 41 24 171			
KIEM.....	Pag 5		
www.birrekiem.com			
Kuhbacher.....	Pag 14		
www.kuhbacher.com			
Leikeim.....	Pag 21		
www.leikeim.de			
Maisel's & Friends.....	Pag 19		
www.maiselandfrineds.com			
Mutinelli Weltenburger.....	Pag 6		
www.mutinelli.it			
Mutinelli Bischofshof.....	Pag 17		
www.mutinelli.it			
Opificio Botanico.....	Pag 22		
www.opificiobotanico.com			
Partesa.....	Pag 41		
www.partesa.it			

PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15,00 intestato a:

Extramoenia srl

Viale Mazzini 120 Scala D

03100 Frosinone - FR

Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT

IT 33 H 02008 74630 000500023822

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

Inviare la seguente cedola, allegando copia del versamento effettuato,

alla mail: redazione@birraandsound.it

✂

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



Anthony Martin's
CRAFT BEER SELECTION



L'abuso di alcol nuoce alla salute.

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

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

50 ANNI DI CRESCITA E SUCCESSI

*Grazie a chi ci ha accompagnato
in questo viaggio e a chi continuerà
a far parte della nostra storia!*

**INSIEME, ABBIAMO COSTRUITO
IL NOSTRO FUTURO.**

50 YEARS ANNIVERSARY

1975-2025

serviamo **AMO**
l'HORECA

SAN GEMINIANO



www.sangeminiano.it