Notizie
L'innovazione di Birrificio Angelo Poretti ha il numero 9
II 20I5 è stato un anno intenso per Birrificio Angelo Poretti,
caratterizzato soprattutto dalla partecipazione a EXPO 201 5 in
qualità di "Birra Ufficiale di Padiglione Italia" e dal lancio di due
birre che hanno fatto dell'innovazione il loro tratto dominante:
la I O Luppoli, birra dallo stile unico nata proprio per celebrare
9 Luppoli India Pale Me è una birra sorprendente dalla
personalità esplosiva grazie al bouquet speciale di luppoli. II luppolo
predominante è lo statunitense Cascade, molto ricercato per l'aroma
insieme floreale e agrumato.
9 Luppoli Porter è una birra scura, dalle note tostate di caffè e
cacao. Un gusto deciso per chi non ha paura
di osare e provare emozioni forti. Qui il
luppolo predominante è Styrian Golding,
dall'aroma delicato coltivato al confine tra
Austria e Slovenia.
9 Luppoli Witbier è una birra morbida
e awolgente che, grazie alla delicata
luppolatura, conquisterà anche chi nella
vita ha bisogno di un pizzico di dolcezza.
Sorachi Ace è il luppolo predominante del
Giappone. Ha un aroma unico che ricorda il
limone e la citronella
Il Mondo della Birra
EXPO, e le 9 Luppoli, una sfida alle convenzioni che si è dimostrata
una scommessa vinta. L'azienda, sempre alla ricerca di qualcosa
d'innovativo per movimentare il mercato italiano della birra, ha
ideato le 9 Luppoli per sfidare le convenzioni e portare in Italia uno
dei principali trend birrari internazionali: le birre speciali in lattina.
I numeri delle 3 specialità raccontano di un consumatore italiano
piacevolmente sorpreso dalla novità e incuriosito sia dal formato
sia dalle tipologie di birre offerte. Le tre birre caratterizzate da
una combinazione speciale di luppoli che conferisce loro sapori e
caratteri diversi, sono state pensate per soddisfare i gusti di chi ama
sperimentare.
90/
Club Mia
Notizie
Brindisi sulla neve
per Veltins
In tutta EuropaVeltins è stata presente durante
la stagione invernale con eventi nazionali e
internazionali sulla neve di alto calibro. In Italia,
in particolare, ha partecipato al campionato
mondiale FIS della combinazione nordica
svoltosi alla fine di febbraio in Val di Fiemme.
«Siamo stati lieti di assistere uno dei più
grandi apogei dello sport invernale in Italia»
ha affermato il rappresentante della Veltins,
Werner Jaufenthaler, anticipando un'attiva
presenza sulle piste anche in occasione della
prossima stagione invernale.
II birrificio tedesco, presente pure alla Biathlon
World Team Challenge nellaVeltins-Arena
e al campionato mondiale di snowboard a
Winterberg, da oltre 20 anni, grazie alla qualità
dei prodotti e dei servizi, conquista e continua
ad accrescere la fiducia degli italiani.Tra i suoi
prodotti più interessanti, la Grevensteiner
Originai, una specialità non filtrata.
Notizie
z-»=-R-aamr-.
Mondo della Birra
Birra Moretti alla Pugliese e alla Lucana
gli
a
a
3 o< rigre
Y;"97sAi
Fria(e,
La gamma Birra Moretti Le Regionali, interamente prodotta in
Italia, con malto 100% italiano e ingredienti naturali e genuini,
si arricchisce di due nuove ricette dal gusto inimitabile: Birra
Moretti alla Pugliese, con fico d'India e grano arso pugliesi, e
Birra Moretti alla Lucana, con alloro e orzo maltato lucani.
Birra Moretti continua così il proprio percorso all'insegna
dell'innovazione e della valorizzazione delle eccellenze e delle
unicità regionali del nostro Paese. Dopo una lunga ricerca delle
materie prime e degli ingredienti, i Mastri Birrai Birra Moretti
con il prezioso contributo dello chef stellato Claudio Sadler
e del sommelier Presidente ASPI Giuseppe Vaccarini, hanno
trovato il giusto mix di aromi per rendere inconfondibile ognuna
Affligem in pista
Nella nuova gastropub Hungry Wolf a Madonna di Campiglio si
può bere Affligem, birra belga d'abbazia del gruppo Heineken.
Situato in una posizione di prestigio, proprio a ridosso della
celebre pista 3-Tre, che viene anche definita la 'Scala dello sci',
Hungry Wolf presenta richiami alla tradizione della montagna
declinati in chiave moderna con un design elegante e una ricca
selezione di piatti della tradizione del luogo che si abbinano
perfettamente con Affligem.
II pubblico attento e ricercato del gastropub riflette l'approccio
del consumatore italiano, ultimamente sempre più informato e
alla costante ricerca di prodotti speciali come Affligem, una birra
pluripremiata, riconosciuta nelle più importanti competizioni
birrarie internazionali, la cui ricetta risale al 1074.
9y
astana
\*OREM
nimbi
'do ao
iff:~5
0111
BEIM
mos",
4uk
delle sei birre della gamma Birra Moretti Le Regionali. Gli
ingredienti tipici utilizzati sono stati selezionati accuratamente
perché in grado di valorizzare al meglio l'unicità dei territori cui
vogliono rendere omaggio.
Birra Moretti alla Pugliese, con il fico d'India e il grano arso
pugliesi, e Birra Moretti alla Lucana, con l'alloro e l'orzo maltato
lucani, vanno così ad arricchire la gamma composta da Birra
Moretti alla Friulana, Birra Moretti alla Siciliana, Birra Moretti alla
Piemontese e Birra Moretti allaToscana. Sei ricette differenti, rese
uniche da un'accurata scelta delle materie prime direttamente
nei campi da parte dei Mastri Birrai Birra Moretti,
.3-~,4840
I
U09 27,1
037,2
Il Mondo della Birra
N otizie
311111111~~
111111E OEN
La Foresta Natalizia
raccoglie una somma record
Quando il motto "Stare insieme e fare del bene" si avvera, e
valori come l'altruismo vengono posti in primo piano, si riescono
a portare a termine importanti attività benefiche. La Foresta
Natalizia anche nel 20I 5 si è svolta all'insegna della beneficenza:
attraverso numerose iniziative sono stati raccolti 80.800 euro che
sono stati interamente devoluti alla onlus "L'Alto Adige aiuta".
Dal 25 novembre 2015 al 6 gennaio 2016 la Foresta Natalizia ha
accolto i suoi ospiti e anche in questa terza edizione al centro della
manifestazione c'è stata la raccolta fondi. L'evento culminate è stato
l'asta di beneficenza, in occasione della quale importanti personalità
hanno messo a disposizione doni poi battuti all'asta il 17 dicembre
20I 5. Solamente in questa serata è stata raggiunta la straordinaria
somma di 66.000 euro.
Cellina von Mannstein di Forst (nella foto sotto), ideatrice della
Foresta Natalizia, ha commentato: «Grazie alla generosità di molte
persone siamo riusciti a raccogliere questa fantastica somma. È
meraviglioso constatare che viviamo in una terra in cui valori come
l'amore per il prossimo e lo stare insieme contano e sono di grande
importanza per la società...».
Forst a sostegno di una cucina etica
Ideata dallo chef Norbert Niederkofler
del ristorante Hubertus di S. Cassiano e
dal pubblicitario Paolo Ferretti, Care's ha
portato in Alta Badia molti importanti
chef e personalità di tutto il mondo
che condividono, come Forst, che ha
sostenuto attivamente l'evento, un
approccio innovativo, sostenibile ed etico
al cibo.
Nei quattro giorni della manifestazione
svoltasi a gennaio, i partecipanti si
sono confrontati sulla valorizzazione
delle risorse locali e del territorio,
94
/
Theakston Real Me: la birra inglese
torna in cask
Pronti a respirare il
torna in cask
Pronti a respirare il
Pronti a respirare il
lascino dei tradizionali
pub inglesi? Grazie
al nuovo progetto
cask sviluppato
daTheakston in
collaborazione con
l'importatore italiano
Interbrau, nel corso
del 2016 sarà possibile
assaporare diverse
Real Ale prodotte dal birrificio britannico. La storia diTheakston e
quella delle Real Ale, ovvero le birre ad alta fermentazione non filtrate
e non pastorizzate, maturate in botte e da questa direttamente
servite attraverso una spillatura a pompa, è evoluta praticamente
pari passo. Il birrificio, fondato nel villaggio di Masham nel 1827, è
pian piano cresciuto focalizzando la propria attività sulle birre ad alta
fermentazione, ricercando in esse sapori e aromi unici che proprio la
maturazione in cask era in grado di affinare.
Un gusto che merita di essere riscoperto e promosso, a partire dalle
4 referenze di punta della gammaTheakston: le tre "classiche" Old
Peculier, XB e Lightfoot, a cui si aggiunge la mitica Best Bitter, definita
giustamente "la quintessenza delle Bitter inglesi".Altre specialità
firmate Theakston saranno disponibili nel corso dell'anno, secondo
un calendario stagionale, per non forzare ritmi di produzione e di
maturazione che devono rimanere il più possibile naturali e rispettosi
dell'antica tradizione d'oltre Manica.
LIGHTFOOT
sull'educazione delle nuove generazioni,
sull'importanza della ricerca e
della formazione e sulla rilevanza
dell'alimentazione,
Uno degli appuntamenti più particolari
dell'evento è stato l'Ethical Gala presso
l'Hotel Rosa Alpina, in occasione del
quale lo chef Norbert Niederkofler ha
preparato un piatto con la Forst Sixtus,
che verrà riproposto nei ristoranti
Forsterbràu e nei locali Spiller per
contribuire alla diffusione dei principi di
una cucina etica.
RE ME
Krombacher, tuffo
vincente nella natura
Per il grande birrificio tedesco Krombacher,
il tema della natura è fondamentale:
nei prodotti, nella comunicazione, nella
tutela ambientale. Anche nelle attività
di sponsoring, il legame con gli elementi
rappresenta un punto cardinale nelle
scelte dell'azienda di Kreuztal, Il marchio
Krombacher è recentemente comparso
con successo, nel team vincente nel
mondiale di uno sport insolito, ma con
un crescente numero di appassionati e
praticanti: il nuoto in acque gelide. Una
vittoria anche italiana, dato che la squadra in
gara a Burghausen, in Germania, lo scorso
gennaio per il titolo mondiale, e vincitrice
nella categoria I.000 metri, proveniva da
Cantù.Vittorio Zanoni, Maurizio Fossati,
Carlo Cappararo, Enzo Favoino e Alberto
Salvi hanno sfidato altri 400 atleti in
rappresentanza di 15 nazioni, impegnati
nel gelido cimento. Questa disciplina, infatti,
prevede di gareggiare nell'acqua che ha una
temperatura inferiore ai 5 gradi centigradi,
indossando il solo costume da bagno, senza
quindi l'ausilio di mute termiche di alcun
tipo. Se è vero che chi beve birra campa
cent'anni, chi beve birra Krombacher nuota
anche in acque gelide!
Il Mondo della Birra
Notizie
Federazione Italiana Rugby e Birra Peroni
Dieci anni insieme: una storia di passione azzurra quella che vede la FIR (Federazione
Italiana Rugby) e Birra Peroni celebrare il decimo anniversario della loro partnership. Per
festeggiare la nazionale italiana di rugby, in ritiro nella capitale per preparare il Torneo RBS
6 Nazioni, rappresentata da Valerio Bernabò, Giulio Bisegni, Andrea Pratichetti, Marco Fuse
Edoardo Padovani, Lorenzo Cittadini, Guglielmo Palazzani, Leonardo Sarto, Kelly Haimona,
Michele Campagnaro, ha fatto visita allo stabilimento romano della storica Birra Peroni
in via Birolli.Ad accogliere gli azzurri erano presenti Federico Sannella, Corporate Affairs
Director Birra Peroni e Cristiano Marroni, Peroni Family Marketing Manager. Presente
anche l'onorevole Daniela Sbrollini,Vice Presidente della Commissione Affari Sociali della
Camera dei Deputati. L'evento si è concluso con una visita guidata e poi il consueto
brindisi di rito. Dall'altra parte è stata donata ai convenuti una maglia regalo della nazionale,
firmata da tutti gli azzurri.
Tucher, medaglie anche
Ogni anno Tucher, il 'birrificio dei due
Comuni', ovvero Norimberga e Fiirth,
sottopone l'operato dei suoi mastri birrai
al severo giudizio della DLG, Deutsche
Landwirtschafts-Gesellschaft, la Società
Tedesca per l'Agricoltura, che ha sede
a Berlino. Anche quest'anno, ben 4
specialità del birrificio bavarese sono state
insignite della medaglia d'oro, il massimo
riconoscimento, sia per la qualità, testata
con accurati esami di laboratorio, sia per
il gusto, esaminato dal panel di esperti.
I consumatori possono così gustare e
apprezzare con rinnovato piacere le Helles
Hefe Weizen, le Pilsener, le Urfrànkisch
Dunkel e le Reifbràu, assieme naturalmente
alle altre birre cheTucher produce con
passione e sapienza.
96/
per il 2016
Ausgezeichnet:
4x DLG-G01d
fiir Tucher Bier
Le aziende citate
AB-InBev www.ab-inbev.com
AFA Arredamenti www.afa-arredamenti.com
ARMR www.armnit
AssoBirra www.assobirrasit
Associazione Le Donne della Birra
donnedellabirra@gmail.com
Beer Attraction www.beerattractionit
Birra Castello www.birracastello.it
Birra Forst ~1.forstit
Birra Menabrea www.birramenabrea.com
Birra Moretti wvvw.birramoretta
Birra Peroni www.peroni.it
Birrificio Angelo Poretti www.birrificioangeloporetti.it
Birrificio Lambrate www.birrificiolambrate.com
Carlsberg Italia www.carlsbergitalia.it
Celli www.celli.com
Cheno Servizi sito.chenoservizi.com
Coca-Cola HBC Italia w.wcoca-colahellenicit
Delio Gallina www.deliogallinait
Díbevit Import www.dbeitcom
Doc Roma vwfw.docroma.it
Doemens www.doemens.org
Doreca www.dorecalt
Epg Import Tel. 091 400839
Expo Riva Hotel www.exporivahotelit
Fermento Birra www.fermentobirra.com
F.I.R. www.fedemby.it
Ganter www.ganter.com
Gruppo Heineken www.heineken.com
Hirt Brauerei www.hirterbienat
Interbrau www.interbrau.it
K. Kiem www.birrekiem.com
Karlsberg www.karisberg.de
Krombacher Minna Muzzu
m.muzzu@krombacher.de Tel. 0049 2732 880278
Kulmbacher Italia www.kulmbacher.it
Martini & Rossi Gruppo Bacardi Martini
wwwmaltinierossiit
Paulaner Distribuzione wvwv.paulanetit
Pilsner Urquell www.pilsnerurquell.com
Radeberger Gruppe Italia www.radeberger.it
Roman Brouwerij www.roman.be
Sab Miller www.sabmiller.com
Sibe www.sibespa.it
Tucher vedi Carlsberg Italia
Università della Birra www.unibirra.it
VDGlass vvww.vdglass.it
Veltins Werner Jaufenthaler
Tel. 0474 504333 www.veltins.com
Villacher www.villacher.com
Vin Service vwvw.vinservice.it
Warsteiner Italia vwvw.warsteinecit