

RIVISTA DI INFORMAZIONE, CULTURA E TURISMO SU BIRRE ARTIGIANALI E DINTORNI

BEER CONCEPT MAGAZINE



#01 – 2026

**RHANER BRAU:
AL CENTRO
DELLA STORIA**

**CLEF BREWERY:
NEL CUORE DELLA
VALLE DELL'ORO VERDE**

**BURA BREW:
CON IL VENTO
DELL'ISTRIA IN POPPA**

**NOVITÀ DALLA FRANCIA:
LA SPONTANERIE
E BRASSERIE
DU PAYS FLAMAND**



**SPECIALE:
BEER&FOOD ATTRACTION RIMINI
15 - 17 FEBBRAIO 2026**



Birra Store

Birre di qualità... e dintorni!



BIRRE ARTIGIANALI DI QUALITÀ DA TUTTO IL MONDO

IMPORTAZIONE E DISTRIBUZIONE

FUSTI - BOTTIGLIE - LATTINE

SERVIZIO CASSETTE VUOTO A RENDERE



ESCLUSIVE PER L'ITALIA

RHANER BRAU - BAVIERA (D)

BURA BREW - ISTRIA (HR)

CLEF BREWERY - STIRIA (SLO)



ESCLUSIVA PER IL FRIULI VENEZIA GIULIA

BIRRIFICIO MENARESTA - CARATE BRIANZA (ITA)

BIRRASTORE S.R.L.S.

33100 UDINE - VIALE VAT 66

TEL. +39 339 8900732

INFO@BIRRA-STORE.COM

WWW.BIRRA-STORE.COM

INSTAGRAM BIRRASTOREUDINE

SERVIZIO BEER SHOP

OLTRE 300 BIRRE DISPONIBILI

SU PRENOTAZIONE DA BELGIO, GERMANIA,

PAESI BASSI, NORD EUROPA...

EDITORIALE

LE BIRRE ARTIGIANALI IN ITALIA OGGI

di Luca Fantoni

Se teniamo conto che a fine anni '90 i pochi pionieri muovevano i primi timidi passi, registrare a fine 2022 il numero di 1326 birrifici artigianali in Italia sembra un'ascesa vertiginosa. E non c'è dubbio che in 30 anni l'avvento dei micro-birrifici abbia segnato un'epoca. I numeri assoluti però dicono qualcosa di diverso. Nel 2024 la produzione nazionale si è attestata a 17,4 milioni di ettolitri con una contrazione rispetto a due anni prima del 5 % portando il consumo pro capite annuo a 36,1 litri. In questo dato la birra artigianale conta solamente il 3%, con una diminuzione in un anno del 5,85%. Per il settore ci sono quindi segnali di difficoltà, sia in generale che nello specifico artigianale. I birrifici vendono soprattutto fusti e nel settore ho.re.ca. (pub, ristoranti, bar...), mentre gli acquisti si concentrano prevalentemente in bottiglia e lattina nei supermercati. Quindi i punti deboli si possono evidenziare nel maggiore costo e nelle norme estreme per la guida ed il consumo di alcol. I consumi fuori casa calano perché le persone temono di eccedere i limiti previsti per la guida, ma anche perché il potere d'acquisto degli stipendi determina scelte più fondamentali. E questo viene avvalorato anche dal consumo pro capite annuo di vino arrivato a 26,3 litri con un dimezzamento in soli quindici anni. Anche la scelta di uno stile di vita più salutare giustifica in parte i minori consumi. Ma questo può anche essere il motivo perché in futuro il mercato artigianale prenda punti a scapito di quello industriale. Il futuro non può essere che Qualità ed una buona parte dei piccoli produttori sono attrezzati per affrontare la sfida. Nel pubblico cresce la consapevolezza che la scelta delle materie prime ed il rispetto dei tempi di produzione, la non pastorizzazione ed il non filtrare portano tendenzialmente ad un prodotto di maggior pregio. Sempre più la cena si accompagna con la birra, anche a casa. E solo la birra offre una varietà di tipologie ampissima sempre con gusto anche quando la gradazione è molto bassa o prossima allo zero. Se i birrifici artigianali sapranno lavorare bene su queste premesse non dovranno temere qualche ulteriore calo dei consumi, ma con tenacia potranno invogliare sempre più persone a sceglierli a scapito delle industrie multinazionali.

SOMMARIO

RHNER BRAU	
AL CENTRO DELLA STORIA	4
TRA LE PIÙ ANTICHE BIRRERIE AL MONDO	5
LE BIRRE	5
ALTRE BEVANDE	6
CLEF BREWERY	
UN'AZIENDA GIOVANE DALLE STORICHE ORIGINI	8
LE BIRRE	9
NEL CUORE DELLA VALLE DELL'ORO VERDE	10
NUOVO GAMBRINUS	12
BURA BREW	
CON IL VENTO DELL'ISTRIA IN POPPA	14
LE BIRRE	15
BRASSERIE DU PAYS FLAMANDE	16
BRASSERIE LA SPONTANERIE	17
CAPE TRIESTE PRODOTTI ITTICI LOCALI DEL GOLFO DI TRIESTE E DELL'ISTRIA	18
BIRRASTORE E CAPE TRIESTE	
ABBINAMENTI DI BIRRE E PESCE	19
SMASH, LA CARNE CHE SPACCA	20
BIRRIFICIO MENARESTA A PICCOLI PASSI VERSO IL SUCCESSO	22
IN VIAGGIO CON BIRRASTORE	23

BEER CONCEPT MAGAZINE

Rivista di informazione, cultura e turismo su birre artigianali e dintorni

Una collaborazione Birrastore Srls e Piacere Società Cooperativa Sociale

TESTI

Luca Fantoni

IMPAGINAZIONE E STAMPA

Grafiche Manzanesi 1974 Srl

Febbraio 2026

Bottaia Birrificio Menaresta



Luca Fantoni, a sinistra, con il birraio di Menaresta, Enrico Dosoli



Birrificio L'Orso Verde di Busto Arsizio



RHANER BRAU: AL CENTRO DELLA STORIA



Per iniziare a parlare della Rhaner Brau bisogna localizzarla in modo molto preciso. Sorge a Rhan, una minuscola frazione del piccolo paesino di Schonthal. L'area è quella parte della Ost Bayern a ridosso del confine con la Repubblica Ceca. La "città" più vicina è Cham, un abitato di neanche 18000 anime a circa 15 chilometri a sud. Quindi Tutto di dimensioni ridotte, sembrerebbe... E chi lo ha detto?! Il Tutto si trova al centro dell'estesa foresta, la Bayerischen Wald, che ha ai suoi estremi, distanti in linea d'area poco più di 100 km l'una dall'altra, Passau, Regensburg e, oltre confine, Pilsen. Città dall'importante storicità.

E la storia di Rhaner Brau è veramente lunga. Il suo inizio, datato 1283, la pone tra le più antiche birrerie tedesche, e quindi del mondo. Solo duecentotrentatré anni dopo, il 23 aprile 1516, sarebbe stato promulgato l'Editto della Purezza. Nel 1776 Jakob Bruckmayer acquisisce la proprietà del birrificio

di Rhan avviando così la lunga tradizione familiare che ancora oggi permane. L'attività prosegue mentre nella zona avvengono fatti fondamentali per la Birra nel mondo. Nel 1839 la borghesia di Plzen (Pilsen in tedesco), a settanta chilometri nel Regno di Boemia, decise di aprire una nuova birreria che fosse in grado di produrre birra a bassa fermentazione come già avveniva nella vicina Baviera. Ad ottantotto chilometri a sud di Rhan, sulle rive del Danubio, nella cittadina di Vilshofen, un birrificio da tempo sperimentava nuove ricette per birre a bassa fermentazione. Il birrificio era proprietà del padre di Josef Groll, colui che fu assunto a Plzen e che il 5 ottobre 1842 produsse il primo lotto di birra Urquell. La prima birra chiara della storia fu una rivoluzione dando il via all'epoca delle "Lager", birre a bassa fermentazione. Attualmente i due terzi delle birre consumate al mondo appartengono a questo stile. Terminato il contratto il 30 ottobre 1845, Groll tornò a Vilshofen dove in seguito ereditò il birrificio del padre e dove rimase per tutta la vita. Come dire, stare al centro della Storia... difficile non pensare che a Rhan tutto questo non sia stato osservato e studiato.

Un po' più in là, nel 1922, Rhaner Brau installa corrente elettrica e luce. E quattro anni dopo avviene l'installazione delle prime mac-



SEGUE A PAGINA 7 >>>



LE BIRRE DI RHANER BRAU



1283 HELL
alc. 4,8 % vol.



PILS
alc. 4,8 % vol.



EXPORT HELL
alc. 5,2 % vol.



KELLERBIER
alc. 5,2 % vol.



WINTERBIER
alc. 5,2 % vol.



FESTBIER
alc. 5,6 % vol.



EXPORT DUNKEL
alc. 5,2 % vol.



ROTBIER
alc. 4,5 % vol.



**PANDUREN
WEISSBIER**
alc. 5,2 % vol.



**SCHWARZER
PANDUREN**
alc. 5,2 % vol.



MAXI BOCK
alc. 6,5 % vol.



LILLY BOCK
alc. 6,5 % vol.



HELL ALKOHOLFREI
analcolica



**2016 RCL
COMET LAGER**
alc. 5,2 % vol.



**1904 RPM
PALE MARZEN**
alc. 5,6 % vol.



**1776 ROB OAK
AGED BOCK**
alc. 7 % vol.



**1833 RBW
BARLEY WINE**
alc. 10 % vol.



FUSTINO 5 LITRI

RHANER BRÄU
tra le più antiche birrerie al mondo

RHANER BRAU, ALTRE BEVANDE



**NATURTRÜBES
ZITRONEN RADLER**
alc. 2,6 % vol.



COLA MIX



ORANGEN KRACHERL



ZITRONEN KRACHERL



APFEL SCHORLE



**QUELLWASSER
MEDIUM**



RHANER BRAUSTÜBERL Ludwigstrasse, 5 Cham. Edificio Art Nouveau del 1904.



PIAZZA DI CHAM



PANORAMICA DI CHAM

RHANER BRÄU
tra le più antiche aziende della Germania



chine elettriche per il raffreddamento. L'era delle cantine di ghiaccio è finita. Non è più necessario immagazzinare la neve invernale. Contemporaneamente si incomincia ad utilizzare la sorgente rocciosa sul vicino pendio della montagna verso Lowendorf. Nel 1935 dopo l'acquisizione del birrificio e della malteria di Raab, a Cham, si pensa di trasferire la produzione, ma ciò non avviene proprio perché l'acqua di Rhan è ottima. Tanto che in seguito ad una complessiva ristrutturazione, nel 1954, l'approvvigionamento idrico viene ampliato. Nei decenni successivi la modernizzazione continua fino alla completa automattizzazione del 1988. Anno in cui, dopo oltre un trentennio, riprende la produzione di birra di frumento (Weissbier). Attualmente Rhaner Brau è all'avanguardia nella difesa dell'ambiente. La quasi au-

tosufficienza energetica data dai pannelli solari montati sui tetti dello stabilimento e l'emissione zero di anidride carbonica le è valsa due anni fa il premio speciale "Bavarian Future Award: Sustainable Companies - ESG Excellence in SMEs". L'anno scorso, Max Plößl, la tredicesima generazione, ha ricevuto il premio per la migliore laurea triennale in tecnologia della birra e delle bevande presso l'Università Tecnica di Monaco a Weihenstephan. Dopo 740 anni il birrificio di Rhan resta artigianale, votato alla massima qualità e con una produzione che non supera i 25000 ettolitri annui. La sua diffusione è regionale, ma c'è anche dell'esportazione. Dal 2018 è importato in Italia da BirraStore di Udine, dove la Rhaner Pils ha avuto un "inspiegabile" successo!!!



CLEF BREWERY, UN'AZIENDA GIOVANE DALLE STORICHE ORIGINI

Uno dei più interessanti birrifici artigianali sloveni sorge a Arja Vas, frazione del comune di Petrovce, a pochi chilometri ad ovest di Celje. Sebbene la produzione sia iniziata nel recente 2019, le origini nel mondo brassicolo del luogo e della famiglia proprietaria sono di più lunga data. Nella metà del XIX secolo gli antenati degli attuali proprietari avviarono l'azienda agricola dedicata alla coltivazione del luppolo. Il mercato del luppolo fu fiorente per decenni e nel 1926 l'attività raggiunse il suo apice con 8 ettari di area coltivata, 30 quintali di produzione e, soprattutto, costruendo l'attuale imponente edificio. Passata la guerra, con la nazionalizzazione delle aziende agricole, l'impresa terminò nel 1964.



Dopo cinquantacinque anni la famiglia è tornata alle origini incominciando ad utilizzare il luppolo dell'area per produrre le proprie birre. Grandi appassionati di Rock, intendono il "fare birra" come la composizione di musica, comparando le note agli ingredienti... per ottenere un ritmo unico e raccontare una storia. L'ispirazione musicale dei nomi delle birre fa effettivamente riferimento alla sinfonia di aromi e gusto ricercata.

Attualmente Clef produce la più innovativa e provocante gamma di birre della regione. Con un volume di circa 1500 ettolitri. La scelta varia tra decine di prodotti diversi. Pils, Kolsch, Apa, Ipa, Stout... per arrivare a vere e proprie linee uniche nel loro genere, fresche e delicate Fruited e Pastry Sour e potenti Imperial Pastry Stout ispirate ai dolci della tradizione slovena. Alcune birre riposano in botti di legno.

Tutti i "brani" di Clef si possono assaporare nel fienile della birreria. Infatti l'antistante fienile in legno, antico di 200 anni, è stato adibito a tap room. Così in un favoloso contesto agreste prendono forma serate di ottima birra, cucina di alta qualità e buona musica dal vivo.

E sullo sfondo i verdeggianti campi di luppolo Savinjski Golding.



LE BIRRE DI CLEF BREWERY



CAVUN Czech Pilsner (lager chiara non filtrata, alc. 4,4% vol.)
Ricca e dorata, con un notevole carattere di malto e luppolo, e un finale lungo e rotondo.



TABU' Kolsch (lager chiara non filtrata, alc. 4,6% vol.)
Pulita ed equilibrata, con un piacevole aroma di luppolo.



Mi2 American Pale Ale (ale ambrata, alc. 5% vol.)
Per gli amanti dei luppoli fruttati con abbondanti toni agrumati freschi ed invitanti.



ORION Stout (nitro stout scura, alc. 5,4 % vol.)
Tradizionale, ma azotata e prodotta con lattosio, risulta fine e scorrevole.



METULJ Neipa (new england ipa chiara, alc. 6% vol.)
Dalla morbida velatura con note giocose di agrumi e zucchero.



ANGEL Ipa (west coast ipa chiara, alc. 6,5% vol.)
I luppoli americani Amarillo ed El Dorado conferiscono un carattere fruttato che ricorda i frutti tropicali, mentre il Magnum sloveno aggiunge una piacevole amarezza che persiste al palato.



ROXANE Sour (fruited sour rossa, alc. 5,5% vol.)
Dolce e aspra con purea di lamponi, vera freschezza fruttata.



APFEL STRUDEL Sour (pastry sour scura, alc. 5% vol.)
Con purea di mela e tutti gli aromi del classico dolce tra cui l'uvetta ed il biscotto.



POTICA Imperial Stout (imperial pastry stout scura, alc. 11% vol.)
"Aggiungi noci, zucchero, rum, vaniglia, cannella"... questa non è la ricetta del dolce sloveno più famoso delle feste di fine anno, ma la ricetta di una birra dolce e forte.

Stagionali



HULAPALU Marzen (premium lager ambrato chiara, alc. 5,3% vol.)
Dal corpo medio e morbido, perfetta per le tradizionali feste popolari - agosto/settembre.

BAILA ME Mexican lager (lager con fiocchi di mais chiara, alc. 5% vol.)
Facile e beverina per l'estate... ed i cibi piccanti - luglio/agosto.

CLEF BREWERY, NEL CUORE DELLA VALLE DELL'ORO VERDE

A metà strada tra Lubljana e Maribor si trova la valle della Savinja, il fiume che la attraversa. Janez Hausenbichler, lungamente sindaco di Zalec, eclettico "contadino", si prodigò per lo sviluppo della sua terra introducendo, tra le altre cose, la coltivazione del luppolo, piantando la prima piantagione nel 1876 e scrivendo un Manuale nel 1882. La produzione vera e propria del luppolo iniziò nel 1886. Gradualmente la coltivazione si espanse raggiungendo un'area di svariati chilometri quadrati fino a caratterizzare l'intera valle che venne poi denominata "dell'Oro Verde". La prima cooperativa fu fondata nel 1902 e subito dopo la seconda guerra mondiale la Cooperativa del Luppolo "Hmezad" si

occupò del ripristino delle piantagioni e del commercio. Dal 1961 al 1964 l'Associazione Agricola di Zalec unì i complessi agricoli e li coltivò a luppolo. Nel 1972 le prime varietà selezionate presso l'Istituto locale, uno dei pochi al mondo, iniziarono a diffondersi nelle piantagioni slovene: Aurora, Atlas, Achilles e Apollo. Ancora oggi la valle è dedicata alla sua tradizionale attività mantenendo l'aspetto rurale caratteristico. La Slovenia detiene il 2-3% della produzione mondiale del luppolo. La Valle dell'Oro Verde è attorniata da colli e monti, che si fanno più imponenti ed alti a nord, e mantiene un'ambiente naturale sano dove trovano spazio altre coltivazioni (mele e vite) e molti spazi incontaminati con boschi,





prati e laghi. Qua e là spuntano numerosi alveari per la più ecologica e dolce produzione, il miele. Zalec si inserisce in questo contesto come il paese del luppolo. Qui si trova l'Ecomuseo della coltivazione del luppolo e dell'industria birraria in Slovenia (Cesta Žalskega tabora 2, Žalec), situato nei locali di un ex essiccatoio per il luppolo sviluppato su quattro piani. Il visitatore può scoprire di più sul cibo, gli abiti, le tradizioni e i numerosi prodotti e strumenti legati al luppolo per la coltivazione e la lavorazione del prodotto. La collezione è stata realizzata con il contributo di famiglie la cui vita è legata alla coltivazione del luppolo, che hanno fornito documentazione, fotografie e ricordi. Il nome Ecomuseo deriva quindi dallo stretto legame tra l'ambiente e la popolazione della regione. Nella piazza centrale del paese si trova La Fontana di Birra, una struttura all'aperto dove nella bella stagione gli avventori possono servirsi da soli le birre, disponibili a rotazione, scelte tra le produzioni locali. Sempre da qui ha inizio il Sentiero del Luppolo, un percorso che si sviluppa attraverso le coltivazioni e che tocca interessanti punti naturalistici e culturali come lo Stagno Vrbje, rifugio per ben 170 specie di uccelli, la Necropoli Romana di Sempeter e il Palazzo Novo Celje. Ogni ultimo sabato



di agosto si svolge la tradizionale "marcia sul sentiero del luppolo". Numerosi sono poi i tragitti per le biciclette. Con le quali si può raggiungere a pochi chilometri un vero gioiello: La Grotta dell'Inferno, Jama Pekel. Il nome deriva dal fenomeno a cui si può assistere d'inverno quando la temperatura esterna è inferiore a quella interna: dalla grotta esce il fumo (vapore acqueo). All'interno vi si trova una cascata che con i suoi quattro metri di altezza è, tra le sotterranee, la più alta di Slovenia. Clef Brewery si trova a poca distanza circondata dai filari di luppolo. Anch'essa è ormai una meta turistica. La visita e la degustazione delle sue birre sono una vera esperienza. Per chi vuole soffermarsi alcuni giorni nell'area può trovarsi bene ad alloggiare da Rooms VERDE (94 Petrovce, 3301 Petrovce), nove stanze, grill e pizzeria. La sera, se la birreria è chiusa, si possono trovare le birre di Clef in diversi locali tra cui "Mestna Pivnica" nel centro di Zalec, "Gostilna Storman" a Sempeter e "Gust Pub" a Celje.

NUOVO GAMBRINUS

food & beers • emporio alimentare



NUOVO GAMBRINUS è il luogo multifunzionale di BirraStore, azienda di importazione e distribuzione specializzata nella selezione di Birre Artigianali di Qualità. È contemporaneamente locale con cucina e negozio. UDINE, viale Vat 64-66 Tel. +39 371 1641942 - APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 10.30 ALLE 23.00

IL LOCALE

NG offre in esclusiva le specialità di piccoli birrifici italiani, tedeschi, croati, sloveni e belgi. La gamma, costantemente in evoluzione, è di oltre 300 referenze provenienti da tutto il mondo, con un'ampia scelta da Italia, Belgio, Paesi Bassi, Germania, Estonia, Croazia, Slovenia, Inghilterra, Stati Uniti, Danimarca, Svezia, Norvegia, Nuova Zelanda, Australia. Svariati gli stili disponibili, dalle classiche Pils e Lager alle "modaiole" India Pale Ale, dalle fresche birre di frumento "Bianche" alle decise Belgian Ale, fino alle acide Sour e Lambic, alle salate Gose, alle potenti Imperial Stout... Al passo con i tempi, particolare attenzione viene prestata alle birre senza glutine, a quelle con bassa gradazione alcolica, ai prodotti analcolici. Sorry! NG non tratta birre industriali e di proprietà di multinazionali. Il pacchetto si completa con bibite alternative: cola, aranciata, limonata, succo di mela, succhi di frutta biologici, estratto di sambuco, the.

NG è contemporaneamente LOCALE, con servizio di somministrazione gastronomia e bevande, e NEGOZIO, per asporto. In grandi schermi tutto

lo sport in diretta, a partire dalle partite dell'Udinese. Gli spazi sono sufficientemente grandi da poter ospitare numerosi eventi: concerti, presentazione di libri, spettacoli teatrali, incontri, degustazioni, corsi... L'ambiente è adatto per chi desidera fare una sosta "lavorativa" ed utilizzare il proprio PC, oppure dedicare del tempo alla lettura; abbiamo centinaia di libri tra cui alcuni sulla birra. Bimbi, famiglie ed adulti possono giocare con i giochi presenti o con i propri. Si può prenotare per iniziative e rinfreschi privati. All'esterno vi è uno spazio coperto, anch'esso dotato di televisore, per circa 30 posti. Il pezzo forte sono le dieci birre alla spina con alcune presenze più continue come Rhaner Pils e La Verguenza di Menaresta, ed altre costantemente a rotazione. Le oltre 300 referenze in bottiglia e lattina sono pronte fresche. Anche le pietanze mirano alla qualità. Salumi e formaggi vanno a comporre ricchi ed eleganti taglieri, panini gourmet e bruschettone. Tra i piatti caldi le varie tipologie di wurstel, polpette, crocchette, frittata, frico ...insalatone, tramezzoni e toast... Diverse pietanze vengono preparate con la birra, e stagionalmente o per particolari eventi



300 BIRRE IN BOTTIGLIA E LATTINA DA TUTTO IL MONDO

**10 BIRRE IN SPILLATURA COSTANTEMENTE A ROTAZIONE
BIBITE ANALCOLICHE, SUCCHI, THE
CUCINA ESPRESSA - TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI - WURSTEL
TIPICI, BRUSCHETTONE, PANINI E SNACK**

**I PRINCIPALI EVENTI SPORTIVI E LE PARTITE DI CALCIO IN DIRETTA
SU AMPI SCHERMI **

**BOTTIGLIE 33-75-150 cl. - GRANDI FORMATI, FUSTINI 5 lt.
CONFEZIONI REGALO E CESTI PERSONALIZZATI
BICCHIERI ED OGGETTISTICA, MAGLIETTE
PRODOTTI DI GASTRONOMIA**



c'è la proposta di menù degustazione. Viene sempre prestata molta attenzione alle esigenze gluten free, vegetariane e vegane. Per chi non consuma alcol: birre analcoliche, bibite frizzanti, succhi di frutta biologici, the, soft drinks, succo di sambuco by Birrificio Menaresta. Da provare anche i diversi sidri di mele ed i liquori con luppolo o birra.

IL NEGOZIO

Al NG tutti i prodotti presenti sono in vendita per asporto, con un listino prezzi appositamente predisposto. Ovviamente le birre in bottiglia e lattina, le bevande analcoliche, i liquori, i distillati, i vini ed i sidri. Notevole è il numero delle referenze in bottiglie da 75 cl. e di grandi formati da 1,5 a 5 litri. Interessanti sono le confezioni regalo già pronte provenienti da diversi birrifici italiani ed esteri. Tutto può essere composto in confezioni personalizzate ed in cesti, per i quali sono a disposizione diverse soluzioni e diversi formati. Vasta la selezione di bicchieri, boccali in ceramica, coppe, calici, targhe, quadretti, gadget, magliette, libri...

Ma non finisce qui, perché NG è anche emporio alimentare.

Anche in questo caso le forniture sono di provenienza estera ed italiana, con molte tipicità. Vasetti: cetrioli, cipolline, rapa rossa e bianca, peperoni, insalata mista, fagioli, patate, wurstel di varie dimensioni. Latte: paté, baccalà, tonno, sardine, acciughe, sprotti di Riga. E ancora: crauti bio, zuppe tipiche, sale di sedano, sale di miniera, tisane...mortadelline, salami ed altri insaccati, formaggi freschi...

Molte le salse: maionese olandese, ajvar, cren, senape (delicata, forte, a grani, di Digione), ketchup (classico, al curry, piccante), salse olandese e bernese, al pepe nero e andalusa, sciroppo di Liegi con mele e pere (particolarmente adatto all'abbinamento con i formaggi)... Gastronomia pronta: chili con carne, goulash, baked beans, zuppe ai semi di mostarda, agli asparagi, ai funghi, cassoulet, ratatouille, carbonade flamande belga alla birra. I prodotti di pasticceria freschi del Panificio Boscari di Artegna: focacce, grissini, biscotti. A dicembre è ormai famoso il panettone alla birra preparato appositamente per NG.

BURA BREW: CON IL VENTO DELL'ISTRIA IN POPPA

Bura Brew è il birrifico artigianale di Parenzo, in Istria (Croazia). Attivo dall'aprile del 2016 è il sogno divenuto realtà dei tre proprietari: Veronika, Alessandro e Claudio. Due italiani ed una sloveno-tedesca che hanno scelto la località ritenuta più idonea per impiantare la propria attività. E per il momento i risultati dicono che hanno avuto ragione. Attualmente Bura è tra i produttori artigianali più apprezzati d'Istria... e non solo: è presente in Italia importata e distribuita in esclusiva da BirraStore di Udine. Acqua, malto d'orzo, una piccola percentuale di malto di frumento, luppolo e lievito sono gli unici elementi che vengono utilizzati. Le materie prime vengono scelte con



grande attenzione e cura poiché solo quando queste sono di altissima qualità si può avere un prodotto valido, genuino e originale. Ogni birra è unica, con proprio gusto e personalità, ma allo stesso tempo semplice da bere in modo da offrire una esperienza gustativa sempre gradevole e mai troppo complessa ed estrema. Dopo la cottura, il mosto, reso perfettamente privo delle trebbie, viene inserito nei tini dove viene aggiunto il lievito per la prima fermentazione. In ben 20 giorni gli zuccheri vengono trasformati in alcol ed anidride carbonica, mentre il lievito, finito il suo lavoro, si adagia sul fondo dei tini. Così, per semplice decantazione a freddo, la birra risulta con la giusta quantità di lievito residuo, che non viene filtrato. La birra poi non subisce pastorizzazione, ma una seconda fermentazione attivata da piccole dosi di zucchero e lievito inseriti nelle bottiglie e nei fusti al momento del confezionamento. Questo processo avviene in 15 giorni a temperatura controllata, 23>25 gradi. Dopo un periodo di riposo a 8>10 gradi la birra è pronta. Attualmente Bura Brew produce sette specialità, tutte da assaporare. In Bura veritas!

LE BIRRE DI **BURA BREW**



**Bura è il nome
del famoso vento
impetuoso che
spazza il Mar
Adriatico. Il suo
creatore è Borea,
il dio del vento del
nord. La nostra birra
è strettamente legata
a questa brezza
fresca e rinfrescante,
al sole estivo e al
mare salato.
In BURA veritas!**

Optimist Golding Ale (alc. 5,4% vol.)

Come dice il nome una birra ad alta fermentazione di ispirazione belga, prodotta con puro malto d'orzo, una piccola percentuale di malto di frumento, un mix di luppoli Sloveni tra cui lo Styrian Golding. Birra dal colore dorato e volutamente opaco, si presenta con schiuma fine e persistente, si riscontrano note erbacee agrumate, leggermente speziate e un fruttato derivante dagli esteri voluto e ricercato dal mastrobirraio. In bocca è fresca, beverina e molto equilibrata grazie alla secchezza e al leggero tocco d'amaro nel finale che invoglia la bevuta.

Redsand Amber Ale (alc. 5,6% vol.)

Ambrata in stile Irish Red Ale. Seducente, fatta con 4 tipi di malto d'orzo diversi, malto di frumento, un mix di luppoli Sloveni e Americani e lievito. Beverina ma con un corpo pronunciato, leggermente amara al primo sorso ma dolce sul finale. Molto maltata, si riscontrano note di frutta esotica e una nota finale di liquirizia molto delicata e gradevole.

Hurricane IPA (alc. 5,5% vol.)

*Ambrata in stile India Pale Ale. Leggera e rinfrescante, ma complessa e piacevolmente aromatica derivante dalla grande quantità di luppolo usato sia in bollitura sia in dry hopping (a freddo). Si presenta con schiuma bianca, cremosa e persistente. A differenza della **Tornado IPA - Istrian Pale Ale** (chiara - alc. 6,1 % vol.), luppolata ma con un deciso supporto maltato, in HURRICANE vi sono note erbacee e di frutta tropicale con un lungo e deciso amaro nel finale. Un uragano di sapori a 70 punti di amaro.*

Terra magica (alc. 5,5% vol.)

Una scura Stout con lattosio e fiocchi d'avena assieme ad un mix di malti classici e malti scuri. Evidenti le note di caffè, cioccolato fonde e vaniglia. La cremosità e la scorrevolezza sorprenderanno.

Trippin' Tripel (alc. 8% vol.)

Birra di ispirazione belga, di colore dorato, fermentata con lievito d'abbazia belga. Maturazione in bottiglia per almeno 3 mesi prima della vendita. Sentori di frutta a polpa bianca, banana, mela verde e pera in prevalenza, poi note di miele e caramello ed una leggera speziatura. Finale secco grazie all'uso di zucchero candito con leggere sfumature di luppolo dall'amaro tenue.

IBA - Istrian Belgian Ale (alc. 6,1% vol.)

Versione istriana del classico stile belga, con delicate note speziate e sentori di frutta matura.

BRASSERIE DU PAYS FLAMANDE



La Brasserie du Pays Flamand (Birreria francese della Regione Fiamminga) è stata fondata nel novembre 2006. Quella che era nata da una passione condivisa tra due amici d'infanzia, Olivier Duthoit e



Mathieu Lesenne, si è trasformata in un progetto davvero ambizioso. Il birreria era inizialmente situato a Blaringhem, al confine tra le Fiandre francesi e l'Artois. È lì che sono nate Bracine, Anosteké, La Fièrè, Noko e Wilde Leeuw. Oggi, un secondo sito produttivo, molto più grande, è stato inaugurato a Merville per soddisfare la crescente domanda. Ogni birra è un omaggio alle proprie origini, al terroir della Francia settentrionale, e ogni birra è un invito alla convivialità. Le diverse gamme offerte riflettono il rispetto per l'artigianato tradizionale, la ricerca di sapori originali e il desiderio di introdurre nuovi gusti. La Brasserie du Pays Flamand collabora regolarmente con birrifici provenienti da tutto il mondo, unendo culture e idee per offrirvi birre eccezionali.

NOVITÀ!!! APPRODA PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA IMPORTATA DA BIRRASTORE



BRASSERIE LA SPONTANERIE



Olivier e Mathieu, fondatori della Brasserie du Pays Flamand nel 2006, sognavano da tempo di tornare a una birra più istintiva e vibrante. Nel marzo 2025, La Spontanerie è nata a Blaringhem, nella nostra sede storica. È l'inizio di un nuovo capitolo: un ritorno all'essenza della produzione birraria tradizionale, prima dell'era industriale, ma con la nostra prospettiva, la nostra esperienza, la nostra libertà. "Volevamo restituire un senso alla

nostra arte, vivere appieno la nostra passione e offrire qualcosa di diverso: una birra autentica, direttamente connessa alla natura."

NOVITÀ!!! APPRODA PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA IMPORTATA DA BIRRASTORE



CAPE TRIESTE, PRODOTTI ITTICI LOCALI DEL GOLFO DI TRIESTE E DELL'ISTRIA



Siamo un'azienda giovane e ambiziosa, fondata da appassionati di pesce desiderosi di creare una nuova realtà sul mercato dei prodotti ittici. Siamo orgogliosi di lavorare a stretto contatto con i produttori locali più affidabili per selezionare e offrire ai nostri clienti solo i prodotti più freschi e di alta qualità.

Ci concentriamo sulla produzione e l'import/export di prodotti ittici provenienti dalle zone dell'Alto Adriatico, con una particolare attenzione per il Golfo di Trieste e dell'Istria.

La nostra passione per la gastronomia ci spinge ad arricchire continuamente la nostra proposta introducendo nuovi e gustosi prodotti del mare. La nostra squadra di esperti si dedica ad assicurare che i nostri elevati standard vengano mantenuti in ogni fase del processo. Siamo determinati a fornire solo il meglio ai nostri clienti.



SARDONI GOLD SELECTION

Le acciughe Gold Selection sono il risultato di una selezione meticolosa e di un processo di produzione unico e attento. Dopo essere state lasciate a maturare con pressatura soffice sotto sale, vengono lavorate una ad una per garantire la massima qualità. Il risultato sono filetti più grandi e carnosì, con una spinatura ancora più precisa che le differenzia dalle acciughe standard. È proprio questa lavorazione elaborata a renderle esclusive.



BIRRASTORE E CAPE TRIESTE, ABBINAMENTI DI BIRRE E PESCE



CROSTINO IN PUREZZA DI ACCIUGHE E BURRO

MENARESTA BIRRA MADRE

I sentori agrumati e di mela bilanciano la consistente acidità che ben si sposa con il salato



INVOLTINI DI MELANZANE CON ACCIUGHE E RICOTTA

Melanzane grigliate arrotolate farcite di acciughe, ricotta e parmigiano reggiano

BURA TRIPPIN'TRIPEL

Corposità e sentori di frutta matura trovano un naturale abbinamento con il formaggio; l'amaro finale sgrassa e attenua il salato



PASTA ALLA PUTTANESCA CON ACCIUGHE, OLIVE E CAPPERI

Salsa di pomodoro, acciughe, olive verdi e nere, capperi, aglio, peperoncino

CLEF ANGEL WEST COAST IPA

Un incontro di profumi e sapori che esalta piatto e birra



FRITTELLE CROCCANTI DI BACCALÀ CON ACCIUGHE

Una deliziosa ricetta a base di baccalà, un tipo di merluzzo salato che viene ammorbidito e poi tritato. L'impasto di baccalà, acciughe, aglio, farina e uova viene fritto in abbondante olio caldo

RHANER COMET LAGER

Secca, dai toni amari eleganti e pulente, adatta con fritti di gusto

SMASH, LA CARNE CHE SPACCA



Smash è l'ardito sogno di Luca Paravan, un trentino che ha deciso di imporsi sul mercato con un prodotto alternativo: la carne secca. A partire dall'ottobre 2023, a Udine, ha iniziato a produrre piccole quantità di carne essiccata per farle assaggiare alla sua cerchia di amicizie.

Dopo aver sperimentato con vari gusti e conservanti naturali, ha trovato il giusto connubio per garantire un prodotto di qualità con un periodo

di conservazione tra i 6 ed i 12 mesi senza alterarne il gusto. Così ha iniziato a proporre il prodotto a varie attività ristorative, ottenendo un discreto successo.

Smash è un prodotto versatile che

può piacere non solo a sportivi e lavoratori, ma anche a grandi e piccini, grazie alle infinite possibilità di personalizzazioni con spezie ed aromi provenienti da tutto il mondo.

La produzione di carne secca richiede competenze tecniche specifiche e un'attenta gestione delle materie prime. La carne fresca, infatti, presenta sfide uniche, dal mantenimento della qualità alla sicurezza alimentare. Alcuni potrebbero avere dubbi sulla provenienza della carne, sospettando risparmi sulla materia prima per trarne più profitto. Tuttavia, la missione di Smash è dimostrare che è possibile fare sana imprenditoria in Italia, sfruttando ciò che il territorio ha da offrire mantenendo un ottimo rapporto qualità prezzo.

Attualmente sono disponibili il manzo e il maiale, ma si sta già lavorando su pollo e selvaggina.

SMASH non è uno snack qualunque: è carne selezionata, speziata ed essiccata naturalmente per chi ama i sapori veri, senza compromessi.





LA SCELTA DELLA CARNE SECCA SECONDO LA BIRRA CHE SI STA BEVENDO

Verrebbe logico pensare che più la carne è saporita, più la birra dev'essere corposa ed alcolica. Proviamo però a ragionare secondo due diversi modi di abbinare birre e cibi...

...per affinità. Con carne di manzo: bock, birre d'abazia, imperial stout, ma anche pale ale. Con carne di maiale: india pale ale, weizenbock, bianche, ma anche lager di puro malto. Entrambi le carni con le birre affumicate!!!

...per contrasto. Con carne di manzo: pils, lambic, gosè. Con carne di maiale: porter, grape ale, milk stout.



BIRRIFICIO MENARESTA, A PICCOLI PASSI VERSO IL SUCCESSO



Nel 2006 Enrico e Marco, cugini praticamente cresciuti insieme, aprono a Carate Brianza il Birrificio Menaresta, prendendo il nome dalla sorgente del Lambro, mettendo a frutto gli studi alla facoltà di Agraria del primo e l'esperienza nel campo dell'igiene alimentare del secondo. Dalla loro parte c'era tanta passione e la consapevolezza che il percorso non sarebbe stato facile... quindi piccoli passi accorti...

con i quali ad oggi hanno portato il loro birrificio tra i più qualitativi d'Italia. La gamma è veramente ampia e da alcuni anni vede la produzione di una originale linea di sidri. Famosissima ed apprezzatissima è La Verguenza Double Ipa e le sue numerose varianti. Incredibile è poi la proposta di sour, wild e barrel aged. In questa paginetta si può dare solo qualche esempio!

MENARESTA SI COLLOCA AD UN LIVELLO ALTO DI MERCATO, GRAZIE ALLA MASSIMA QUALITÀ, LA CONTINUA INNOVAZIONE E RICERCA, LA GRANDE ORIGINALITÀ E COMPLETEZZA D'OFFERTA, L'ATTENZIONE PER L'AMBIENTE SIA NATURALE CHE DI LAVORO, E IL DESIDERIO DI COMUNICARE CONTENUTI CHE VANNO ANCHE OLTRE IL PRODOTTO, RESTITUENDO BONTÀ E FELICITÀ.





IN VIAGGIO CON **BIRRASTORE**

In questo Magazine parliamo di birrerie, birre, abbinamenti gastronomici... ma anche di storia e luoghi, tradizioni e nuove esperienze.

Cosa di meglio però che non conoscere tutto questo direttamente sul posto?

Vedendo le cose coi propri occhi e incontrando le persone che ne sono gli artefici.

*Per visitare le birrerie e i territori in cui si trovano, le coltivazioni delle materie prime, luoghi d'importanza storica... **BirraStore** organizza periodicamente visite e viaggi.*

E in collaborazione con l'Agenzia Viaggi Smile & Go di Trieste siamo sempre disponibili per predisporre programmi su misura per gruppi grandi o piccoli.



Lasciate spazio ai vostri sogni e alla vostra immaginazione. Noi avremo il piacere di comprenderli, interpretarli e trasformarli in un viaggio reale che vi regalerà grandi emozioni e ricordi indimenticabili. Non siamo la solita agenzia e non vendiamo i soliti viaggi... Siamo un'agenzia che crea pacchetti su misura.

SmileandGo di 'Viaggi da Sogno Snc' - Via Malcantone 4, 34121 Trieste, Italia
tel.: +39 040 349 90 50 - fax: +39 040 98 90 800
e-mail: info@smileandgoviaggi.it - www.smileandgoviaggi.it
CF e PI 01278340326 - Decreto regionale n. 615/Prod/Tur © 2017 by Fabio e Sara

AGENZIA VIAGGI
SMILE & GO





N°11 - Dicembre 2025

fuoco lento®

Il Mensile del Gusto a Nordest

*Casa Oberrichter
il sapore e la cultura
dei tre confini*



*Piatti della
tradizione alle
Magnolie
di Tavagnacco*

*Funghi, radicchi,
frutta secca, lubjanska
e spumanti!*

*Etichette: dal
design alle info
nutrizionali*

Il mensile del gusto delle Tre Venezie Cultura, turismo enogastronomico, ricette e molto altro

Das Monatsmagazin der Genüsse
der Drei Venetien.
Kultur, Weintourismus, Rezepte und vieles mehr.

The monthly magazine of the flavours
of the Three Venices.
Culture, food and wine tourism,
recipes, and much more.



www.fuocolento.it