

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO



cuoco
&
manager

DAL CAMPO ALLA
TAVOLA, FILIERA
VIRTUOSA SE
LA REGIONE PREME



MACCHINE PER
IL SOTTOVUOTO
FUNZIONI, MODELLI,
PRESTAZIONI



DOSSIER CLIMA,
COME E PERCHÉ
DARE AGLI AMBIENTI
L'ARIA SU MISURA

FARE IMPRESA

■ Come promuoversi
con il geomarketing.

■ Rovesciare le situazio-
ni negative in sala.

■ Il lavoro fonte di stress,
oltre la nuova normativa.

■ Ritornare ai fonda-
menti della professione.

24 ORE
BusinessMedia

Ambrate, corpo e profumi

TRE PROPOSTE DI TERRITORIO PER ACCOMPAGNARE PIATTI SAPORITI.

trae forza dall'orzo coltivato nell'incontaminato parco nazionale Dolomiti Bellunesi

DOLOMITI
DOPPIO MALTO
BIRRERIA PEDAVENA

Provenienza Belluno

Alcol 6,7°

Formato 33 cl

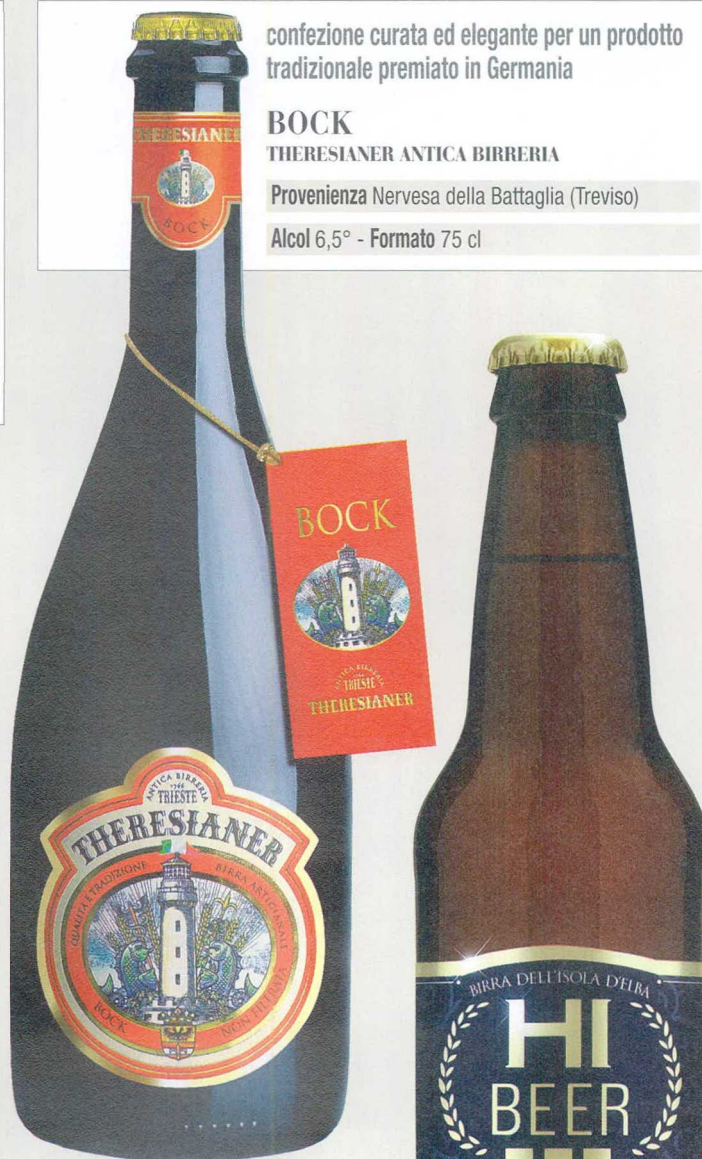


confezione curata ed elegante per un prodotto tradizionale premiato in Germania

BOCK
THERESIANER ANTICA BIRRERIA

Provenienza Nervesa della Battaglia (Treviso)

Alcol 6,5° - Formato 75 cl



birra cruda toscana prodotta da una piccola ma dinamica birreria artigianale, su specifiche di un prestigioso boutique hotel

HI BEER
BIRRA DELL'ELBA

Provenienza isola d'Elba (Livorno) - Alcol 5,2° - Formato 33 cl e 75 cl



PER APPROFONDIRE

DOLOMITI

www.birrapedavena.it

Morbida Colore dorato e riflessi ambrati per questa birra realizzata con orzo proveniente da campi (oltre 60 ha) del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione conferiscono intensità olfattiva con note di mela, vaniglia e mandorla.

Abbinamento Servire con primi piatti conditi con ragù, ravioli di carne, carne alla griglia, tagliere di salumi e formaggi stagionati. *R.G.*

BOCK

www.theresianer.com

Intensa Birra a bassa fermentazione, colore ambrato carico, gusto maltato con note di frutta matura. Riprende il nome dello stile tedesco (bock significa "caprone") di Monaco di Baviera per sottolinearne la forza aromatica. Medaglia d'argento al concorso tedesco DLG 2011.

Abbinamento Con formaggi stagionati tipo parmigiano reggiano o provolone, salumi insaporiti alle erbe o cotti alla brace, paste condite con ragù di carne o alla matriciana, pasta al forno tipo lasagne. *R.G.*

HI BEER

www.birradellelba.it

Flo reale Etichetta nera con due draghi dorati stilizzati che ricordano il profilo della scogliera di Capo Sant'Andrea sulla costa nord-ovest dell'isola d'Elba. Hi Beer è stata realizzata dal birrifico Birra dell'Elba di Rio Marina su specifiche dell'Hotel Ilio (Hi), boutique hotel che sorge proprio a capo Sant'Andrea. Birra cruda ambrata ad alta fermentazione, gusto deciso e note fruttate.

Abbinamento Con salumi del territorio (finocchiona, prosciutto di cinghiale), schiaccia briaca (dolce). *R.G.*