



Cocktail con Schweppes:
il mix giusto vi permette
di avere una carta dei
cocktail personale

Pagina 18

Consiglio di campionessa:
prendete sul serio i desi-
deri dei bambini et aumen-
tate il vostro fatturato

Pagina 21

SETE

N. 12 | Dicembre 2012

Il giornale per clienti della Feldschlösschen Bibite SA – www.giornalesete.ch



Affarone!

Champagne

E. Michel

12x37,5cl VP cartone

Art. 11001

per bottiglia

16.90

6x75cl VP cartone

Art. 10931

per bottiglia

24.90

Durata dell'azione dal

3 al 14.12.2012

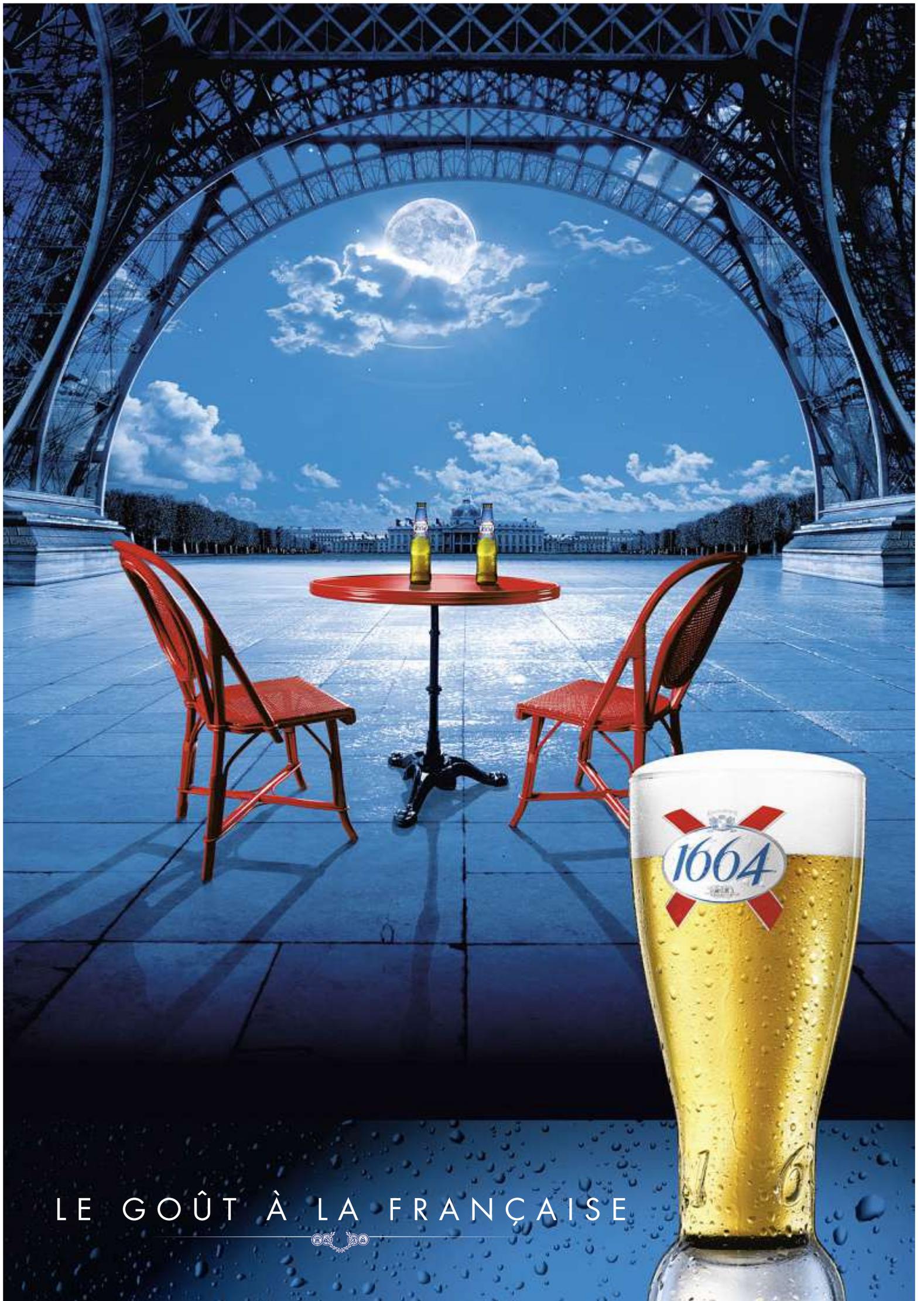
Ultimo giorno di consegna il 14.12.2012

Azione promozionale nessun diritto
di rimborso

Leo Leoni

Avvento nel suo grotto

Pagina 8



LE GOÛT À LA FRANÇAISE



Editoriale

Buone feste a tutti



Care lettrici, cari lettori,

→ il Natale è la festa della famiglia. Per questo, il 24 e 25 dicembre Leo Leoni terrà chiuso il suo «Grotthard Café» di Oggiö. Il chitarrista dei «Gotthard» sfrutterà però il periodo dell'avvento per trascorrere piacevoli momenti nel suo locale insieme agli amici. Da **pagina 8** scoprirete come Leo Leoni ha realizzato il sogno di avere un'osteria tutta sua e perché quando beve Feldschlösschen pensa sempre un po' alle sue origini.

All'Olma di San Gallo era evidente la stretta collaborazione tra i vertici della lotta svizzera e Feldschlösschen. A **pagina 16** scoprirete quale dei «cattivi» ha vinto la classifica a punti annuale presentata da Feldschlösschen e chi era presente al nostro rifugio alpino della lotta svizzera dell'Olma. Tra l'altro, il 2013 sarà un anno speciale per gli amanti di questo sport: a Burgdorf si terrà la Festa federale della lotta svizzera - naturalmente con Feldschlösschen quale partner principale.

Ma prima godiamoci le feste con una bella birra natalizia di casa Feldschlösschen o Cardinal. Con questa birra speciale, amatissima dai clienti, si inizia a respirare aria di festa e tutto diventa un po' magico. Buone feste a tutti!

Sandro Hofmann, New Business & Area Sales Director Svizzera orientale & Grigioni

Indice



APERITIVO&ANTIPASTI

La bevanda del mese:
Prosecco e champagne 4

L'SCB si dà alla gastronomia 5

OSPITALITÀ&AMICIZIA

Il primo hotel «25hours» della Svizzera 7

Il chitarrista dei «Gotthard» parla del suo «Grotthard», del Natale e spiega perché bere Feldschlösschen è un po' come stare a casa! 8

MERCATO&TENDENZE

A Capodanno viziate i vostri clienti con questi stuzzichini da aperitivo 13

Grimbergen: La birra speciale ideale per le feste 15

Provate anche voi: i cocktail a base di Schweppes sono formidabili 19

PEOPLE

I migliori lottatori vengono all'Olma 16

SERVIZI&CONSIGLI

I consigli della migliore ristoratrice: ecco come trattare i piccoli clienti 21

I clienti Feldschlösschen al Festival Gastronomico del Mendrisiotto 23

BIRRA&CUCINA

Lo chef Michael Erler presenta il menù delle feste da quattro portate 22

I succhi di mela Möhl, veri toccasana dalla Svizzera orientale 25

BRINDISI

L'esordio del «Gade Bar» di Bellwald 27

CONCORSO

In palio i biglietti per il tendone «Das Zelt» 29

CONOSCETE...?

Bye bye, Viktor Stocker: va in pensione una figura storica 30

ANTICIPAZIONI

I mercatini di Natale e le migliori squadre femminili del pallavolo 31

APERITIVO ANTIPASTI

Tutto quello che c'è da sapere e qualche spunto divertente sul mondo delle bevande e della gastronomia Feldschlösschen.

Lo sapevate?

In Europa le usanze legate al Natale sono molteplici. Danesi e svedesi festeggiano «Lucia e il ritorno della luce» il 13 dicembre. Gli inglesi chiamano il 26 dicembre «Boxing Day» perché in questa giornata, nelle epoche passate, mercanti e venditori ambulanti ricevevano un pacco natalizio, la Christmas Box. La mattina del 24 dicembre risuonano in Grecia tamburi, campane e triangoli perché i bambini girano per le strade intonando dei canti di lode. In Olanda è molto più sentito il 6 dicembre con l'arrivo di San Nicola, chiamato «Sinterklaas», rispetto alla vigilia di Natale. Infine, durante i 13 giorni precedenti la vigilia di Natale gli islandesi ricevono la visita di 13 folletti chiamati «Jólasveinar» che prima facevano scherzi e ora portano dei regali.

Ho sentito dire...

Birra basilese per tifosi basilesi

Che vista! Al «Warteck Box Pub», al terzo piano dello stadio Sankt Jakob Park, la vista sul campo di gioco è perfetta. Il pub offre posto per 40 persone ed è l'unico luogo nel basilese «Joggeli» dove viene servita la birra basilese Warteck alla spina. Negli altri punti vendita vengono offerte Feldschlösschen e Carlsberg.

Durante le partite, il «Warteck Box Pub» accoglie i clienti VIP. Tuttavia, è perfettamente adatto anche per l'aperitivo dopo delle visite allo stadio, oltre che per la cena. Al centro del «Warteck Box Pub» si trova ovviamente la cultura birraia legata alla birra basilese.

→ www.baselunited.ch

SPEDITECI
LE VOSTRE
FOTO
SPECIALI!

Anche il vostro locale vanta un aneddoto sorprendente o divertente? Spedite una foto a durst@fgg.ch.

LA BEVANDA DEL MESE

Con la fine dell'anno, prendete per la gola i vostri clienti: da Feldschlösschen potrete ordinare i migliori **Prosecco** e **Champagne** a prezzi imbattibili. Il nostro Prosecco Spumante è un vino delicato dal bouquet aromatico, che sprigiona sul palato una spuma intensa e una grande freschezza dalle note fruttate. Questo Prosecco è un classico del suo genere ed è perfetto per un aperitivo. Lo Champagne E. Michel Brut è piacevolmente fruttato e ideale non solo per un aperitivo, ma anche per occasioni festive. Grazie alla sua grande intensità aromatica, è anche la bevanda perfetta per accompagnare piatti a base di pesce e frutti di mare.



Hockey su ghiaccio L'SCB si dà alla gastronomia

L'SCB è un club di hockey su ghiaccio in salute finanziaria – anche grazie al successo dell'affiliata Sportgastro SA.

➔ 16 esercizi fanno ormai parte di una delle imprese gastronomiche di maggior successo della regione. Solo nello stadio del ghiaccio di Berna, l'SCB gestisce tramite la Sportgastro AG cinque ristoranti e 13 stand, oltre all'Oldies Bar, dove si festeggia dopo le partite. Chi si concede un bicchiere alla PostFinance Arena versa automaticamente un contributo alle casse del club hockeistico.

Anche «24/7 Catering» e «The-Boss-Catering» appartengono al gruppo SCB, che realizza ogni anno fatturati di circa 50 milioni

di franchi. Del gruppo fanno parte anche locali in cinque piscine ed un ristorante nel parco golfistico del lago Moossee.

Al pari dell'SCB, Sportgastro SA si affida a Feldschlösschen ed intende espandersi ora nel centro di Berna con una nuova Steak House che, in caso di successo, diventerà una catena a livello svizzero.

Tutto per il bene dell'SCB: infatti, i ricavi del settore gastronomico ritornano all'hockey, come spiega l'amministratore dell'SCB Marc Lüthi.

➔ www.sportgastro.ch



Ernesto Bongio, autista Feldschlösschen (a destra) e Mattia De Bernardi portano la birra di Natale a Francesca Samira, padrona del bar Francesca a Viganello.

Birra di Natale

Tour speciali della birra di Natale

➔ La birra di Natale di Feldschlösschen e Cardinal verrà consegnata puntualmente anche quest'anno. Entrambe le specialità birraie sono molto amate dai nostri clienti e sono molto richieste ogni anno. Nel Ticino, Feldschlösschen intende sottolineare l'importanza delle due esclusive specialità con un'azione speciale. Tutte le ordinazioni dei clienti sono sta-

te raggruppate in due giornate. Grazie ai «Tour della birra di Natale», siamo in grado di effettuare le consegne ai nostri clienti riforniti direttamente in un tempo minore. Per i clienti, questa innovazione logistica ha un grande vantaggio: potranno iniziare praticamente da subito la mescita dell'amata birra di Natale e creare così l'atmosfera natalizia per i loro clienti.



LA BIRRA SIMBOLO DELL'HOCKEY SU GHIACCIO ALLA COPPA SPENGLER

L'ultima settimana dell'anno, Davos, Fribourg-Gottéron, Adler Mannheim, Ufa (Russia), Vitkovice (Repubblica Ceca) e il Team Canada si giocheranno la vittoria della Coppa Spengler.

A Davos non mancherà neanche Feldschlösschen in veste di sponsor ufficiale del torneo.

➔ www.spenglercup.ch

Punto di vista

«Niente stress durante le feste con il nostro catering»

« Il Natale è alle porte, ma la gente ha spesso poco tempo per godersi le feste come si deve. Per viziare il palato dei loro cari, madri e padroni di casa passano ore e ore ai fornelli. Ma non deve per forza andare così, perché grazie al nostro servizio di consegna a domicilio, noi del «Cowboy Bar» saremo al vostro fianco per farvi trascorrere delle feste senza stress. Saremo lieti di trasformare ogni ricorrenza, anche il Na-

tale, in un evento indimenticabile per i nostri clienti.

Da noi il cliente ha l'ultima parola

Il «Cowboy Bar» ha solo 20 anni e, oltre a occuparsi di catering, è attivo anche come ristorante, pizzeria e fast food. Da cinque anni ci affidiamo alla Feldschlösschen per il rifornimento delle bevande. I nostri clienti adorano la birra Feldschlösschen e, come ristora-

tore, ne apprezzo anche la professionalità della consulenza e del servizio.



Giuseppe Cristiano, «Cowboy Bar» a Contone.

Tornando al catering, che durante le feste tornerà ad essere l'attività trainante, non offriamo pacchetti speciali per le festività, perché da noi il cliente ha sempre l'ultima parola e di solito ha già ben chiaro ciò che vuole. Da noi trova tutto, dall'aperitivo al banchetto festivo, e siamo lieti di aiutarlo a trascorrere delle feste indimenticabili e rilassanti.

➔ www.bar-cowboy.ch



Smithwick's,
Irish Ale
crafted and
perfected
since 1710



OSPITALITÀ & AMICIZIA

Creatività ed esperienza. In gastronomia il successo parte dalle persone.

Cena di Natale per i dipendenti

«Una dimostrazione di stima»

Come si organizza la cena di Natale per i dipendenti? E qual è il luogo ideale? Hans Peter Spreng ci offre qualche dritta.

«Gli eventi speciali sono una dimostrazione di stima nei confronti dei dipendenti e, anche se l'idea che debbano sempre corrispondere a periodi di festa è ormai superata, la classica cena di Natale è un'ottima occasione. A seconda dei partecipanti, poi, si potrà decidere di proporre musica dal vivo o altre attrazioni durante la cena. Ciò significa che occorre cono-

scere bene le persone per cui si organizza l'evento. La musica può essere rilassante oppure ravvivare l'atmosfera, insomma, si adatta a quasi tutte le situazioni. La questione è capire di cosa hanno bisogno le persone in quel preciso momento. Bisogna coinvolgere i dipendenti nell'organizzazione e nell'allestimento della cena di Natale. Non è necessario che sia sempre lo chef a

occuparsi degli eventi rivolti a tutti, anche altri possono cavarsela altrettanto bene.

Se possibile, che sia formativa
Allestire la cena di Natale presso l'esercizio fa risparmiare, ma è necessario che una parte del team lavori. Quindi, è imprescindibile collaborare con un ristoratore amico, magari accordandosi in modo tale che se voi fate la cena di Natale da lui, poi lui vi restituirà il favore. Consiglio di scegliere un locale per la cena di Natale che possa anche offrire velatamente qualche spunto ai dipendenti: può trattarsi di decorazioni, offerta, musica, drink, cortesia o qualunque altra cosa. >>>

«La musica è un passe-partout. Può rilassare oppure ravvivare l'atmosfera.»

Hans Peter Spreng è il titolare della ditta Concluso. L'Istituto per lo sviluppo



sistematico organizzativo e personale» accompagna le persone e le aziende nei processi di cambiamento. Spreng getta dei ponti tra le aziende e le persone, oltre ad essere un rinomato esperto dei settori dello sviluppo culturale e dell'immagine. Diversi esercizi ed aziende del settore gastronomico ed alberghiero sono clienti di Concluso. Hans Peter Spreng vive nei dintorni di Berna, è sposato ed ha una figlia.

→ www.concluso.ch



Colorato e moderno: il bar del nuovo hotel «25hours» di Zurigo.

Hotel «25hours» Zurigo variopinta

➔ Dopo Amburgo, Francoforte e Vienna, è giunto anche il momento della maggiore città svizzera: il 1° novembre apre a Zurigo ovest il primo hotel «25hours» della Svizzera. «Il '25hours' è un hotel urbano e dinamico», afferma il portavoce Bruno Marti, che, a partire dal nome, offre qualcosa in più ai suoi clienti: «più contenuti, più intrattenimento, più spazio.»

Legato alla sua terra ma aperto al mondo

Secondo Marti, il «25hours» è «l'hotel più vivace di Zurigo». Con le sue 126 camere, è anche uno dei pochi hotel zurighesi di grandi dimensioni appartenenti a una fascia di prezzo media. Fe-

dele al motto «25hours» - «Non ne basta uno per conoscerli tutti» - anche il nuovo hotel dialoga con l'ambiente circostante. E il designer Alfredo Häberli racconta pure delle storie della città di Zurigo. La birra Feldschlösschen si adatta perfettamente a questo ambiente aperto al mondo, ma legato anche al suo territorio. «L'accostamento di Feldschlösschen e Carlsberg», spiega Marti, «per noi è molto significativo: possiamo offrire una birra locale dimostrando al contempo di guardare anche al di là dei confini nazionali». Auguri da Daniel Brügger del FGG (KAM Gastro) e speriamo di vedere sempre più colori nelle città svizzere. ●

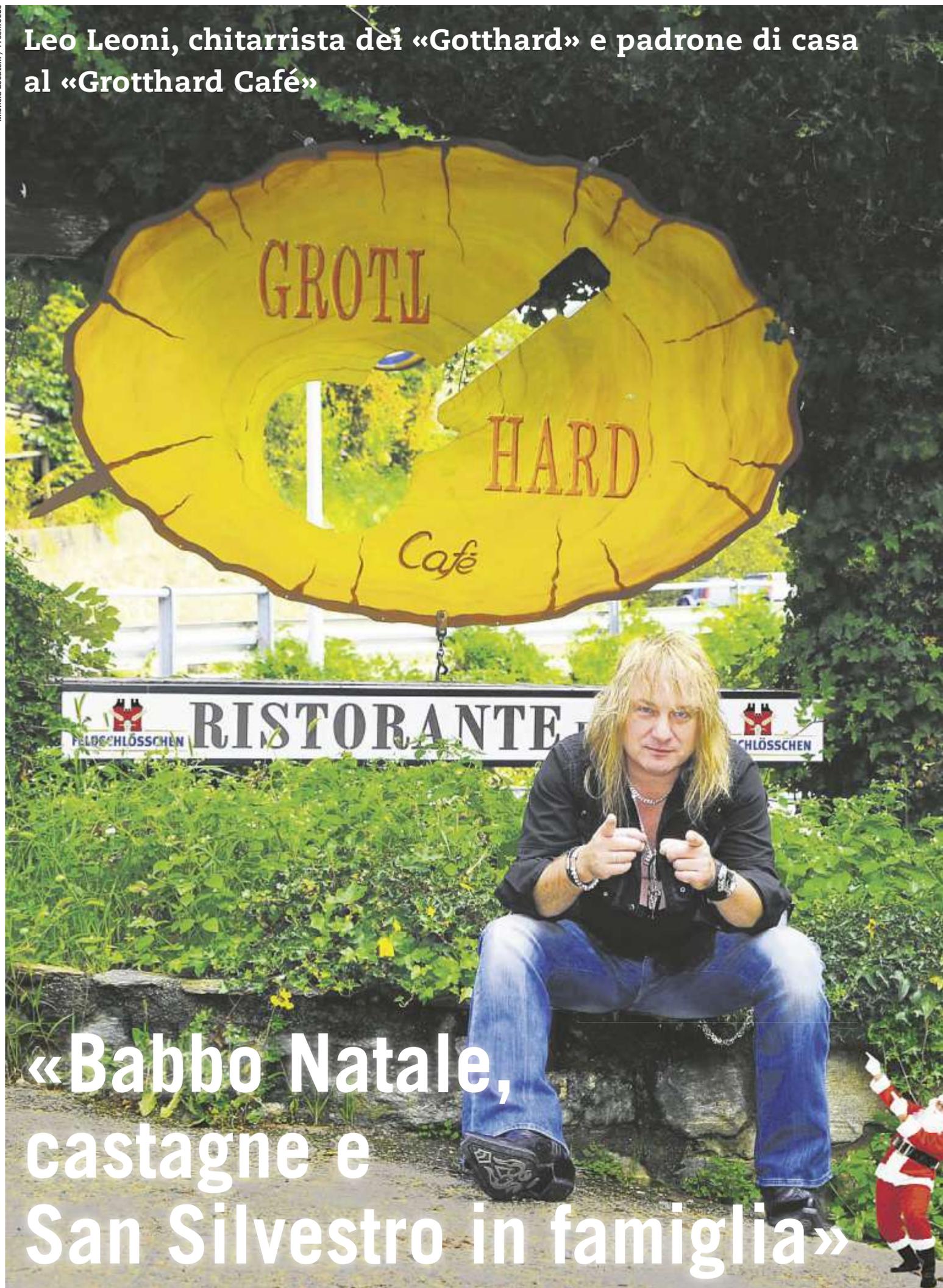
ERRATA CORRIGE

Nell'edizione di novembre, Daniel Andrey (foto) è stato erroneamente definito responsabile della cantina di Bulle. Naturalmente, Daniel Andrey è direttore della Corboz Boissons SA a Bulle. Ci scusiamo per il lapsus.



Redazione SETE

Leo Leoni, chitarrista dei «Gotthard» e padrone di casa al «Grotthard Café»



«Babbo Natale, castagne e San Silvestro in famiglia»



Leo Leoni è particolarmente lieto di passare il mese di dicembre nel suo «Grotthard Café». Il chitarrista dei «Gotthard», gruppo rock noto a livello internazionale, inviterà i bambini a ritrovare il Babbo Natale e servirà delle castagne. Nel suo locale può stare con gli amici e curare un'atmosfera familiare, soprattutto nel periodo natalizio. Per il capodanno organizzerà una festa di San Silvestro, ugualmente nell'ambito familiare.

« Nel suo «Grotthard Café», dicembre è un mese come gli altri?

Assolutamente no. Al «Grotthard Café» regna per tutto l'anno un'atmosfera familiare ed amichevole. Il locale è curato con amore, cosa che i clienti percepiscono. Tutti si conoscono, si ride molto e regna un'atmosfera positiva che desideriamo curare in maniera speciale nel periodo dell'Avvento.

Come ci riuscite?

Il 16 dicembre riceviamo la visita di San Nicola, per la gioia dei bambini dei paesini circostanti. Arriva con dieci giorni di ritardo per consentirmi di essere presente, cosa alla quale tengo molto. Si mangerà castagne e si passerà un bellissimo momento tutti assieme.

E cosa succede a Natale?

Il 23 festeggiamo Natale con un grande buffet, buona musica e tanta atmosfera natalizia. Il 24 e 25 dicembre il locale rimane chiuso, per consentirci di dedicare questi giorni alla famiglia. Ho la fortuna di avere ancora i miei genitori con me e festeggio sempre il Natale con loro. Il mondo è sempre più frenetico: almeno il giorno di Natale si dovrebbe cercare di godere di un po' di pace e tranquillità. La notte di San Silvestro, al «Grotthard» è poi di nuovo tempo di grande festa, ma sempre e comunque in un contesto familiare.

Di quali esperienze nel campo della gastronomia poteva vantarsi quando ha aperto il «Grotthard Café» nel 2007 ad Oggi?

Negli anni avevo accumulato una grande esperienza quale cliente in fatto di buoni e cattivi ristoranti. Quello era il mio unico bagaglio, unito alla passione, imprescindibile per guidare un locale con successo. Mi sono

Un mix tra un comodo grotto ed un ristorante: il «Grotthard Café» di Oggi.

LEO LEONI

A dodici anni si è innamorato di una chitarra «Les Paul». Un paio d'anni dopo si è innamorato del Rock'n Roll e del sogno di avere un suo gruppo. Cinque anni fa, il chitarrista del gruppo di successo dei «Gotthard» ha scoperto un nuovo amore: il suo «Grotthard Café» situato ad Oggi, presso Tesserete, un mix tra un comodo grotto ed un ristorante. «Sono ancora innamorato e continuo a sognare ed a suonare il rock», dichiara Leo Leoni, ticinese di 46 anni che prima di essere musicista ha fatto l'elettricista. Il luogo prediletto per sognare è il «Grotthard Café», di cui è titolare – il luogo dove si trovano i dischi d'oro e di platino dei «Gotthard» e dove si danno appuntamento i fan di tutto il mondo.

→ www.grotthard.com

→ www.gotthard.com



ovviamente avvalso di professionisti della gastronomia, molto più competenti di me, persone preziose che ho saputo unire a me in quest'avventura.

Cosa connota dunque un buon ristorante?

La qualità non può mancare ed

il prezzo deve essere giusto, ma anche l'ambiente conta. La cosa principale, però, è che la squadra lavori al meglio e sia felice di accogliere i clienti. Se tutto questo funziona, un ristorante non deve essere necessariamente blasonato o caro. È possibile sentirsi a proprio >



agio anche in un chiosco allestito comodamente.

Lei però non gestisce un chiosco, ma un bel ristorante: come lo caratterizza?

È semplicemente ... rock'n' roll! Il giusto mix tra un comodo grotto ed un buon ristorante.

Ed è anche una specie di museo dei «Gotthard».

Con il «Gotthard Café» ho realizzato il mio sogno personale di creare una specie di «Hard Rock Cafe» dedicato agli amanti della musica e dei «Gotthard». Qui si trova tutto sui «Gotthard»: dischi d'oro e di platino e numerosi altri cimeli, quali chitarre e ricordi raccolti durante le nostre numerose tournée. Dopo la tragica scomparsa del cantante Steve Lee, avvenuta

due anni fa, non è stato più aggiunto nulla: era necessaria una pausa. Ora siamo però di nuovo in tournée,

con un nuovo disco ed un nuovo cantante. Se avremo ancora successo, sicuramente arriveranno nuovi cimeli. Infatti, nel «Gotthard Café» è scritta la storia dei «Gotthard».

Lei fa parte del gruppo fin dall'inizio. Capita di vederla spesso al ristorante?

Ovviamente. Se non sono in tournée con il gruppo, passo ogni giorno al «Gotthard». Del resto non è un caso che abbia

allestito il mio locale preferito nella mia patria e vicino al mio luogo di residenza. I clienti stessi vengono anche per incontrare Leo Leoni, ed io sono lì per loro. È per loro che il mio locale porta il mio marchio, è per loro che faccio in modo che sulla tavola arrivi solo ciò che piace a me stesso.

Ad esempio la birra Feldschlösschen.

Sì, al «Gotthard» è possibile mangiare bene, bere del buon vino e, ovviamente, gustare l'eccezionale birra di Feldschlösschen. Non racconto frottole: sono già oltre 20 anni che bevo Feldschlösschen. Amo questa birra e sono un patriota: Feldschlösschen, per me, è un pezzo di Svizzera, un pezzo di patria.

«John Lennon aveva ragione a dire che All you need is love!»

Hopfenperle. Mi piace anche la Feldschlösschen Premium, anche se devo dire che la trovo un po' troppo dolce e femminile. È una birra per gente con i capelli corti, non per duri del rock come me. Per questo motivo, al «Gotthard Café» vengono offerte alla spina la Feldschlösschen Original e la Hopfenperle. È proprio così: nel mio locale si trova quello che piace a Leo...

... ed i clienti vengono solo perché Leo è il titolare?

È difficile da dire: molte persone vengono per me o per i Gotthard. Abbiamo ovviamente anche molti clienti normali, che passano le vacanze in Ticino e passano da noi. Tuttavia è innegabile: il concetto di marketing – se così lo si vuole chiamare – si basa sulla mia persona e sul gruppo. Dalla Svizzera tedesca e da tutta Europa vengono molti clienti per incontrare me e per vivere in prima persona la storia dei «Gotthard» in un ambiente speciale. Anche gli altri membri del gruppo sono regolarmente presenti. Il «Gotthard» è diventato quasi il campo-base dei «Gotthard».

E cosa fa esattamente Leo quando lavora nel suo locale? Serve ai tavoli? Cucina?

Non servo ai tavoli e non cucino. Quella è roba per professionisti competenti. Io sono Leo, racconto storie ai clienti, mi lascio fotografare e firmo autografi. Inoltre, partecipo attivamente a molte altre cose: ad esempio discuto con lo chef circa il menu ed acquisto dai contadini della regione gli speciali formaggi tanto amati dai clienti. Curo inoltre dei buoni rapporti con i gastronomi e gli albergatori della regione. Qui è dove sono cresciuto e dove

sono a casa. Questo conta molto per me.

Sul menu si legge «Spaghetti LA 95».

Da dove viene il nome?

Nel 1995 abbiamo tenuto un concerto a Los Angeles, ovvero LA. Alle 3 del mattino eravamo affamati ed abbiamo cucinato degli spaghetti con della carne macinata ed una bottiglia di Jack Daniels. Non svelerò la ricetta esatta, ma vi garantisco che gli «Spaghetti LA 95» meritano di essere provati.

È semplice aprire un ristorante da neofita della gastronomia professionale?

A dire il vero, non so cosa dirle. Il «Gotthard Café» funziona diversamente dalla maggior parte dei locali. Molto ha a che fare con il marchio e, per me, l'aspetto commerciale non è preponderante. Più importante è la voglia di invitare le persone a passare del tempo con gli amici ed il padrone di casa. Una cosa vale per tutti i ristoranti: le cose fatte solo per denaro e non per convinzione personale rischiano di non aver successo. Come d'altronde per il settore musicale o per lo sport. Difatti, John Lennon aveva ragione con il suo «All you need is love».



Questa chitarra all'ingresso è il libro degli ospiti del «Gotthard Café».



I dischi d'oro e di platino dei «Gotthard» ricoprono le pareti.



Il whisky «Gotthard» ed uno dei numerosi riconoscimenti di Leo Leoni.



Nel suo locale viene suonato anche del rock?

Ovviamente. Ogni domenica regna la musica dal vivo – Rhythm & Blues, improvvisazioni e, ovviamente, anche Rock'n Roll. I metallari, al contrario, non possono essere presi in considerazione. La gente vuole gustare il proprio pasto ascoltando della musica e l'Heavy metal non è la musica adeguata.

Un comodo angolo al primo piano e tanti dischi d'oro: Leo Leoni ha creato il suo proprio mondo dedicato ai «Gotthard».



Come le è venuta l'idea di aprire il «Gotthard Café» ad Oggio?

Anche questa è una strana, ma autentica storia: in questo bell'edificio di Oggio si trovava prima un ristorante del quale ero spesso cliente. Quando il precedente titolare ha deciso di andare in pensione, mi è venuta l'idea di affittare il locale e di realizzare il mio sogno di posse-

dere un ristorante. Ho ricevuto tantissimo dai fan: questo è il luogo in cui posso ringraziarli e restituir loro parte della gioia ricevuta ...

... e di essere a sua volta gratificato quale padrone di casa.

Proprio così, è bellissimo! Amo la cultura mediterranea, che domina qui al «Gotthard Café». Le perso-

ne siedono allo stesso tavolo, anche se non si conoscono, gustano un buon pasto e si lasciano andare a discutere assieme. È importante sia in famiglia che nel mondo degli affari. In un tale ambiente possono nascere grandi progetti, e quindi è consigliabile che prestiamo attenzione a questa cultura del dialogo. >>>



Dai contadini ticinesi Leo Leoni acquista personalmente i formaggi che stagionano in cantina.



Una piacevole serata tra amici nel giardino del «Gotthard Café».

LASCIA UN SEGNO.
NON L'AMARO IN BOCCA.



FELDSCHLÖSSCHEN

PREMIUM

FELDSCHLÖSSCHEN-PREMIUM.CH

MERCATO & TENDENZE

Idee brillanti, eccellenti prodotti senza tempo. L'innovazione si sposa con la tradizione.

Non sottovalutate gli stuzzichini di Capodanno

Offrite ai vostri clienti degli indimenticabili stuzzichini per Capodanno. Ad esempio i **mini vol-au-vent**: ricoprite delle formine con pasta sfoglia o pasta frolla da farcire a piacere con carne tritata o verdura. Gli **aran-cini** ripieni di formaggio sono una sorpresa per il palato: preparate delle palline di risotto contenenti dei cubetti di formaggio; quindi, passatele nella farina, nell'uovo e nel pangrattato e friggetele. Il **pane di San Basilio** (foto) è di buon auspicio per il nuovo anno: oltre alle scorze d'arancia e all'anice, questo pane greco nasconde al suo interno anche una moneta, che porta fortuna a chi la trova. E qual è la bevanda perfetta per gli stuzzichini dell'aperitivo di Capodanno? Naturalmente una Feldschlösschen Premium!



Una birra con ...



◀◀ **Come decorerà il suo albero, questo Natale?**

Quest'anno va di moda l'argento. Ma io metterò come al solito tutti i cimeli di famiglia. Ciò significa che l'albero sarà molto colorato, molto fantasioso e con un po' di tutto, quindi forse anche un po' kitsch.

Ma non sarà anche po' troppo carico?

Mah, dipende dai gusti. A me piace così! Solo quando l'albero non si vede più vuol dire che ho esagerato.

E gli angioletti? Si usano ancora per l'albero di Natale?
Gli angeli non passano mai di

Johann Wanner è un artista basilese conosciuto per i suoi addobbi natalizi.

moda, soprattutto per una clientela speciale. La nostra società è sempre alla ricerca del misticismo, di ciò che collega cielo e terra. Ma l'angelo è an-

che simbolo del lato oscuro, dato che un tempo anche il diavolo era un angelo ...

Per lei, è Natale tutto l'anno?

Beh, un po' sì. Nella prima parte dell'anno vado alla ricerca di nuove tendenze, realizzo delle idee, faccio commissioni. Ma il mio negozio a Basilea è aperto quasi tutto l'anno.

Nel suo bar si beve anche la birra?

Certo, la birra è perfetta per il periodo natalizio. Per i nostri clienti abbiamo la Feldschlösschen. ▶▶

Johann Wanner è autore del libro «Die besten Tipps zum Schmücken des Weihnachtsbaums» (edizioni Herder, 2010, disponibile solo in tedesco).

→ www.johannwanner.ch



1128

+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Grimbergen: arsa spesso ma mai distrutta

La birra speciale ideale per le feste

Prodotta da secoli ed amata tuttora: questa è la Grimbergen. Con la specialità birraia belga, in qualità di gastronomi potrete stupire i clienti e realizzare margini ancora maggiori.

➔ Nel 1128, nell'abbazia di Grimbergen a nord di Bruxelles venne prodotta per la prima volta della birra, a cui hanno fatto seguito secoli di arte birraia ricca di qualità e tradizione. L'abbazia di Grimbergen, distrutta da numerosi incendi, è sempre stata ricostruita. Quale simbolo di questa capacità di rinascita è stata scelta la fenice, che rinasce dalle proprie ceneri. Con la fenice ed il motto «Ardet nec consumitur» (arsa ma non distrutta), il segreto della birra Grimbergen e della ricetta originale dei monaci vive ancora oggi. La specialità birraia a fermentazione alta è l'ideale per i gastronomi per ampliare l'assortimento della mescita. Dato

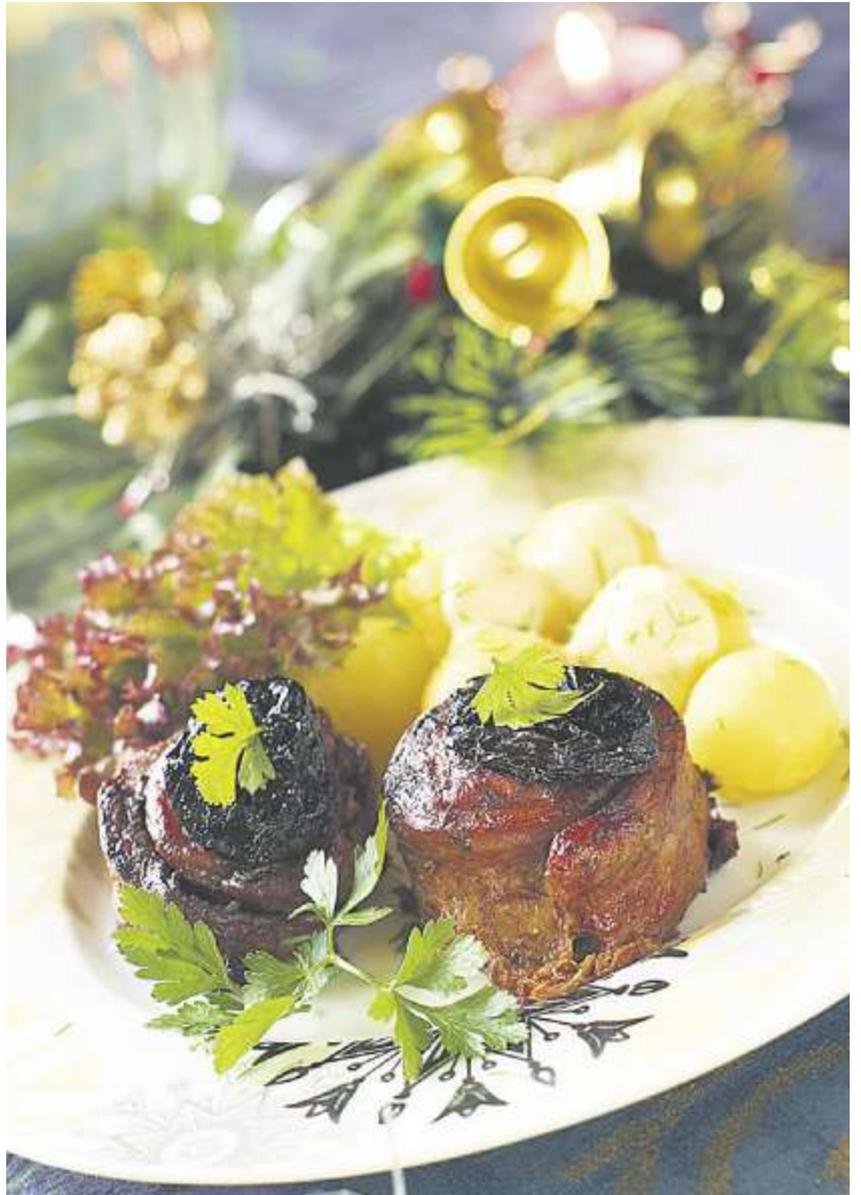
che i consumatori sono disposti a pagare un prezzo superiore per una specialità birraia, i margini aumentano.

Una birra equilibrata

Grimbergen Blonde ha un contenuto alcolico del 6,7% ed è apprezzata dagli intenditori per il suo sapore inconfondibile. Grazie all'impiego di malto Gatinais, abbinato ad un luppolo selezionato, nasce una birra delicata ed equilibrata, in grado di entusiasmare gli intenditori in pub e bar, ma anche nella gastronomia di alto livello.

L'accompagnamento ideale a tavola

La Grimbergen Blonde è dispo-



Tradizione birraia belga: Grimbergen Blonde.

nibile alla spina, nel fusto da 30 litri. La Grimbergen Blonde è affiancata dalla Double e dalla Triple. Tutte le tre varianti sono disponibili nelle nuove bottiglie, eleganti, semplici e tradizionali. Le tre specialità rappresentano l'accompagnamento ideale per un pasto raffinato:

- Sugerite ai vostri clienti di provare la **Grimbergen Blonde** – leggermente fruttata, delicata ed amarognola – con tutti i piatti di carne. Il successo è assicurato.
- Dimostrate la vostra competenza suggerendo ai clienti di accompagnare le carni rosse – quali il manzo o la selvaggina – con la **Grimbergen Double**, leggermente dolce e dal deciso aroma di malto.
- Se i vostri clienti sono alla ricerca di qualcosa di forte, accontentateli con una **Grimbergen Triple**. Con un conte-

«Arsa ma non distrutta»: la fenice è il simbolo di Grimbergen.

nuto alcolico del 9%, deve il suo sapore dolce-amaro all'aggiunta di zucchero candito bianco. Consigliate la Grimbergen Triple quale accompagnamento per piatti di pesce e frutti di mare.

HOUSE OF BEER

La Grimbergen è reperibile presso la House of Beer, il centro di competenza per le birre estere di Feldschlösschen. Il vostro Responsabile vendite Feldschlösschen sarà lieto di aiutarvi.

➔ www.houseofbeer.ch



Premiazione dei migliori lottatori all'Olma con una grande presenza

Il lottatore dell'anno e la birra

All'Olma sono stati premiati i lottatori migliori dell'anno. Il vincitore della classifica a punti presentata da Feldschlösschen è Matthias Sempach, di Alchenstorf. All'Olma, anche Feldschlösschen è stata molto presente: a San Gallo, la birra dei lottatori era accompagnata dagli amati cavalli del birrificio ed ha accolto gli amanti della lotta nel rifugio alpino della lotta svizzera.



di Feldschlösschen dei lottatori



Andy Müller, Freshfocus

1 Atmosfera allegra dentro e fuori il rifugio alpino della lotta svizzera di Feldschlösschen.

2 Il successo del traino a sei di Feldschlösschen nell'arena (foto grande). Anche nelle stalle, i cavalli del birrifico sono l'attrazione principale dell'Olma (foto piccola).

3 Il vincitore Matthias Sempach viene accompagnato dalle damigelle d'onore all'annuncio della classifica a punti presentata da Feldschlösschen.

4 Tre star della lotta, una star della birra: Adi Laimbacher, Matthias Sempach e Christian Stucki gustano una Feldschlösschen.

5 Il re Adrian Käser (a sinistra) si informa sulle ultime novità dal mondo della lotta.

6 I lottatori Matthias Sempach, Christian Stucki, Adi Laimbacher, Andreas Ulrich e Daniel Bösch sul traino a sei di Feldschlösschen.

7 Fiori e folclore sono immancabili nel mondo della lotta svizzera.

8 Non è mai troppo presto per essere una star all'Olma: ragazzino con vitellino nell'arena.

9 Parole di peso: il lottatore bernese Christian Stucki intervistato dal moderatore Dagobert Cahannes.



5



9

Smalltalk...

... con Matthias Sempach, vincitore della classifica a punti 2012 di «Schlussgang».



« Congratulazioni!

Come ci si sente ad essere il miglior lottatore svizzero dell'anno?

La vittoria della classifica a punti rappresenta una conferma del costante livello elevato della mia stagione, nella quale ho vinto cinque feste. Il premio è paragonabile alla classifica generale della Coppa del mondo di sci.

Pensa di fare parte dei favoriti per la vittoria del prossimo anno?

I favoriti sono circa una decina ed io ne faccio parte di sicuro. Ho fatto degli ulteriori

progressi tecnici e, quest'anno, ho dimostrato per la prima volta di poter fornire prestazioni costantemente elevate.

La classifica a punti è presentata da Feldschlösschen. Lei ama la birra?

Una birra ogni tanto è parte del nostro sport. Amo bere birra con moderazione; preferisco le birre delicate alle birre amare e, di tanto in tanto, amo bere un Panaché. Feldschlösschen, poi, è da anni parte della lotta svizzera tanto quanto la segatura. »

Festissimo.ch

Vivi a tutta Svizzera!

su → www.festissimo.ch trovate altri eventi

La classifica di «Schlussgang»

Premio meritato per Matthias Sempach

➔ Ha conquistato la corona in sei feste, vincendone ben cinque: questo impressionante ruolino di marcia ha portato il lottatore bernese Matthias Sempach alla vittoria della classifica a punti annuale Feldschlösschen, presentata da «Schlussgang». All'Olma, l'agricoltore è stato festeggiato ed ha ritirato un premio di 2000 franchi. Sempach, che lo scorso anno aveva occupato la quinta posizione, ha rele-

gato Daniel Bösch e Christian Stucki ai posti d'onore.

LA CLASSIFICA A PUNTI ANNUALE

1. Matthias Sempach (Alchenstorf) 53 punti.
2. Daniel Bösch (Sirnach) 38.
3. Christian Stucki (Schnottwil) 36.
4. Andreas Ulrich (Gersau) 34.
5. Adi Laimbacher (Schwyz) 32. Arnold Forrer (Stein) 32.
7. Thomas Zaugg (Eggwil) 28.
8. Christoph Bieri (Untersiggenthal) 25.
9. Matthias Siegenthaler (Fankhaus) 23.
10. Martin Grab (Rothenthurm) 21.

→ www.schlussgang.ch



Il vincitore Matthias Sempach contro Willy Graber alla festa cantonale bernese a Herzogenbuchsee.

Un Natale frizzante con Schweppes.

Tonic - Bitter Lemon - Ginger Ale
Rinfrescanti, stimolanti e, allo
stesso tempo, pregiati. I classici
Schweppes per le feste.



UNEXPECTED SINCE 1783

www.schweppes.ch

Durante le feste, è tempo di cocktail

Il numero 1 da 230 anni

Il marchio Schweppes è sinonimo di altissima qualità e competenza e, fino ad oggi, è il numero 1 indiscusso nel settore dei bitter e dei cocktail. Schweppes, il soft drink più antico, è conosciuto e amato in tutto il mondo. Pura o miscelata, questa bevanda dissetante e rinfrescante trasmette convivialità e i piaceri del palato.

Create la vostra carta dei cocktail personalizzata

Quasi nessun'altra bevanda è altrettanto amata a qualsiasi età e in egual misura fra uomini e donne. E non esistono limiti al piacere di gustarla. Schweppes si presenta in numerose varianti di gusto che risvegliano la nostra creatività. Soprattutto nei periodi di festa, i cocktail raffinati riscuotono un successo garantito fra i clienti: create la vostra carta dei cocktail personalizzata con le creazioni Schweppes più amate

e aggiungete il nome del vostro locale. Basta contattare il vostro Responsabile vendite Feldschlösschen che vi aiuterà a prendere per la gola i vostri clienti.

Lasciatevi ispirare ...

Scoprite le innumerevoli ricette per cocktail stuzzicanti, sia alcolici che analcolici. Su schweppes.ch troverete i cocktail Schweppes classici e quelli più in voga. Buone feste!

Lo sapevate?

Ogni anno, Schweppes conferisce il premio «Best Newcomer Bar». Stavolta è stato il «Pier 41» ad aggiudicarsi questo titolo prestigioso, grazie a un concetto di ristorazione innovativo e all'atmosfera mozzafiato. Leggermente sfacciato, decisamente alla moda ma accogliente, il «Pier 41» è il locale perfetto per concedersi una pausa, per incontrare clienti, per pranzare bene, per ballare o per organizzare una festa. Congratulazioni... spumeggianti da Schweppes!

Già preparato?

PORT-O-TONIC

Ingredienti

20 cl Schweppes Indian Tonic,
5 cl acqua o vino Porto rosso
Cubetti di ghiaccio
Fetta di limone o lime

Preparazione

Riempite un bicchiere da long drink con i cubetti di ghiaccio e versate il vostro vino Porto preferito. Completate il tutto con uno Schweppes Tonic freddo.

WHISKY GINGER ALE

Ingredienti

20 cl Schweppes Ginger Ale
5 cl whisky
Un goccio di bitter
Buccia di arancia o limone
Cubetti di ghiaccio

Preparazione

Fate girare un paio di gocce di bitter in un bicchiere da whisky (a piacimento). Versate il whisky e lo Schweppes Ginger Ale e aggiungete i cubetti di ghiaccio. Quindi completate con la buccia di arancia o limone.

BITTER SUMMER

Ingredienti

15 cl Schweppes Bitter Lemon
1 cl granatina
3 cl liquore alle fragole
Cubetti di ghiaccio

Preparazione

In una coppa da champagne, versate la granatina e il liquore alle fragole sopra ai cubetti di ghiaccio. Aggiungete lo Schweppes Bitter Lemon freddo. Mescolate bene e servite con una cannuccia.





Ordinare ora!

Feldschlösschen Amber

Affinata su legno
di rovere.



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE

SERVIZI & CONSIGLI

Pensare e agire da professionisti. Ricette per il successo, idee e spunti per il settore della gastronomia.

Felice anno nuovo con la birra giusta

→ Per i ristoratori, la festa di Capodanno è l'occasione ideale per iniziare il nuovo anno con successo. Ecco tre consigli su come far salutare l'anno vecchio ai vostri clienti in un'atmosfera di festa per dare il benvenuto all'anno nuovo con lo spirito giusto:

1 Buffet e bar: la notte di Capodanno sono molto apprezzati i menù di più portate. Il buffet è la scelta ideale per unire cibo e festeggiamenti fino alla prime luci del mattino. Così i clienti potranno mangiare e ballare per tutta la notte. Ovviamente il bar dovrà offrire una scelta allettante di birre.

2 Fedeltà al tema della serata: quando si attende un momento con ansia, i minuti possono trasformarsi in ore. I giochi di società aiutano a ingannare il tempo e a creare un'atmosfera rilassata fra i clienti. Oppure organizzate una serata a tema a cui si ispireranno le pietanze, la musica, le decorazioni e tutto il programma collaterale.

3 Brindare con la birra: la tradizione vuole che si brindi al nuovo anno con Champagne o spumante. Ma lasciate libera scelta ai clienti e offrite anche la birra: quella più adatta per Capodanno è la Feldschlösschen Premium. Dato che la temperatura migliore per la sua maturazione è bassa, non presenta un retrogusto amaro ed è perciò la bevanda ideale per iniziare l'anno nuovo! ●

E ora... fonduta alla birra!

La maggior parte delle fondute viene preparata con il vino bianco, ad esempio con un Fendant secco. Tuttavia, l'acidità del vino può scombussolare lo stomaco. E allora perché non provare una fonduta alla birra? Una birra scura e maltata come, ad esempio, la Dunkle Perle della Feldschlösschen, conferisce al formaggio un aroma molto gustoso. La fonduta alla birra ha un aspetto un po' più scuro rispetto a quelle tradizionali al vino bianco, ma è altrettanto ghiotta e più digeribile. Preparate la fonduta alla birra seguendo la vostra solita ricetta ma sostituendo il vino bianco con la birra. Buon appetito!



I consigli della ristoratrice n° 1

«Non sottovalutate i bambini»

« Ricordo benissimo una cena in pizzeria con tutta la famiglia. Avrò avuto circa 9 anni e il cameriere mi diede in mano un menù per bambini. La cosa mi fece arrabbiare così tanto che non volli mai più tornare in quel ristorante. I bambini rappresentano una categoria importantissima: sono i clienti del futuro. Ecco un paio di consigli per adottare l'approccio corretto.

● **Trattateli come gli adulti:** almeno dall'età scolare, i bambini devono essere trattati come gli adulti. In genere sanno cosa vogliono o possono mangiare e bere. Se proprio i genitori non sono d'accordo, interverranno. La cosa peggiore, secondo me, è rivolgersi ai genitori ignorando i bambini: non sottovalutate le competenze e le capacità cognitive dei bambini!

● **Non intervenite su tutto:** angoli adibiti ai giochi o, almeno, offrite delle matite e dei fogli. Così potrete diminuire il chiasso. E, se anche questo non dovesse essere sufficiente e gli altri clienti dovessero venire disturbati dai bambini, fatelo presente ai genitori con delicatezza.

● **Allestite degli angoli di gioco:** se possibile, allestite un

● **Conquistatevi la loro simpatia:** dare ai bambini qualcosa di dolce, ad esempio, è sempre una buona idea. I clienti del futuro non daranno tregua ai genitori finché non potranno tornare nel locale dove è stato donato loro un lecca-lecca o un ovetto di cioccolato. >>>



Sabrina Keller:
cameriera,
insegnante,
campionessa.

La ristoratrice campionessa del mondo Sabrina Keller cura regolarmente una rubrica per SETE.

Preparare un menù festivo con la birra scegliendo quella giusta



Menù festivo per 4 persone

**Terrina di foie gras
su salsa Cumberland,
servita con bouquet di formentino**

**Zuppa di pastinaca
con crostini di brezel alla birra**

**Arrostito di manzo in salsa di birra Dunkle
Perle, su cavolo rosso con mele,
servito con terrina di canederli**

**Semifreddo di castagne
su salsa di birra saporita,
guarnito con fichi saltati in padella**

Prendere una terrina con 300 g di foie gras (reperibile in una buona macelleria) da tagliare in 2 fette.

Agitare 1 bicchiere di salsa Cumberland e versarne un goccio sul piatto.

Lavare e pulire 150 g di formentino e creare un bel bouquet.

Pulire 300 g di pastinaca e tagliare in piccole fette, cuocere in brodo a fuoco moderato, condire e mescolare.

Tagliare 1 brezel in fette sottili e cuocerle appena nel grasso caldo, finché non diventano dorate.

Rosolare in una pentola 800 g di manzo su ambo i lati. Quindi aggiungere bucce d'arancia, chiodi di garofano, ginepro e cannella. Versare il brodo e la Guinness sull'arrosto. Stufare nel forno (2 ore a 180 gradi).

Quindi estrarre l'arrosto e passare il sugo. Legare la Maizena e condire.

Tagliare a fette sottili 1 cespo di cavolo rosso, dorarlo nel burro, aggiungere le fette di mela e cuocere a fuoco lento. Versare di tanto in tanto del vino rosso e aggiungere sale, zucchero e pepe per condire.

Versare 250 g di vermicelles in una ciotola. Incorporare 200 g di panna intera. Insaporire con la grappa di ciliegie e riempire dei piccoli stampi. Lasciare in freezer per un giorno.

Per estrarre il semifreddo dallo stampo, lasciarlo sotto l'acqua tiepida finché non esce.

Guarnire con 100 ml di salsa vanigliata con un goccio di birra forte. Aggiungere un pizzico di noce moscata e cannella.

Tagliare in quattro 8 fichi e saltare leggermente in padella con burro e zucchero.



Andreas Meier, Freshfocus



Lo chef Michael Erler con il suo arrostito di manzo preparato con la birra scura.

Con la Dunkle Perle il menù di Natale è magico

La birra rende il piatto principale del menù natalizio di quattro portate di Michael Erler l'apice delle feste.

→ Il menù delle feste prevedeva una gustosa terrina di foie gras come antipasto freddo, a cui seguiva una calda zuppa di pastinaca e il protagonista della serata: un arrostito di manzo su cavolo rosso con mele servito con una terrina di canederli. Questo piatto principale nasconde un segreto: la Dunkle Perle. «È lei che gli conferisce questa nuova nota maltata», spiega Mi-

chael Erler, chef del ristorante Feldschlösschen di Rheinfelden, che aggiunge una dritta per la preparazione: «Al contrario del vino brûlé, non scaldate troppo la birra. Riscaldate prima di tutto il decotto, quindi aggiungete la birra scura, senza portare ad ebollizione.»

Dopo queste delizia culinaria preparata apposta per le feste, potrete scartare i regali e con-

**INVIATECI
LE VOSTRE
RICETTE A BASE
DI BIRRA!**

Cucinate anche voi con la birra?
Allora inviateci la vostra ricetta

preferita con una foto a durst@fgg.ch o per posta a **Feldschlösschen Bevande SA, Redazione SETE, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.**

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

cludere la serata con il semifreddo di castagne con fichi saltati in padella e servito su uno specchio di salsa di birra saporita. E il Natale sarà anche la festa del gusto. ●

Birra natalizia e Guinness

« Almeno la portata principale deve essere accompagnata da una birra e, precisamente, quella natalizia della Feldschlösschen. Questa birra ambrata, dalla sapiente miscela di luppolo aromatico e amaro, particolarmente adatta per i piatti pesanti. Con il dessert mi concedo una Guinness. Con il suo profumo di liquerizia e caffè tostato e con il suo marcato retrogusto amarognolo e il finale piuttosto secco, si accompagna perfettamente al semifreddo dolce. »

Hans-Werner Wegner,
sommelier della birra Feldschlösschen



Rassegna Gastronomica con i clienti Feldschlösschen

Il tradizionale festival gastronomico del Mendrisiotto

Il festival gastronomico autunnale del Mendrisiotto vanta una lunga tradizione. Anche i clienti Feldschlösschen partecipano alla «Rassegna Gastronomica», approfittando della pubblicità che possono fare ai loro locali.

➔ Menù fuori dall'ordinario ma comunque ricchi di tradizione. Quasi 50 esercizi partecipanti al festival gastronomico. Un'eccezionale possibilità pubblicitaria per gli esercizi partecipanti: tutto questo è la «Rassegna Gastronomica» del Mendrisiotto, che conta anche sull'eccezionale ospitalità di questa regione del Ticino.

«La «Rassegna» ha una grande notorietà ed è amata tanto dai ristoratori, quanto dai clienti», spiega il presidente Antonio Florini, responsabile anche di Gastrocinco per la regione del Mendrisiotto e proprietario del grotto Loverciano a Castel San Pietro.

27 000 clienti in quattro settimane

Il comitato organizzatore ha contattato 52 ristoranti, osterie, grotti e trattorie. Nel 2012 parteciperanno 49 esercizi gastronomici, tra cui numerosi clienti Feldschlösschen (vedere l'articolo a destra). Antonio Florini: «In quattro settimane, gli esercizi accolgono circa 27 000 clienti e godono della pubblicità della «Rassegna», avendo modo di conquistare nuovi clienti.»

Anniversario in vista

Antonio Florini ed il suo team sono già al lavoro per l'edizione celebrativa: quando, il prossimo anno, «Rassegna Gastronomica» vivrà il 50° anniversario, offrirà ai clienti qualcosa di assolutamente speciale. ●

I PARTECIPANTI ALLA «RASSEGNA»

Questi clienti Feldschlösschen parteciperanno alla «Rassegna Gastronomica»:

- **Ristorante La Palma**, Bissone
- **Ristorante Le Fontanelle**, Genestrerio
- **Albergo Ristorante Svizzero**, Capolago

Michela Locatelli, Freshfocus



Albergo Zappa, Brusino

Rebecca Eggmann: «Io e la mia collega abbiamo rilevato l'hotel solo il 1° aprile di quest'anno. È stato amore a prima vista! La vicinanza all'Italia, lo scenario spettacolare del lago ed il panorama ci hanno convinte. Quest'anno parteciperemo alla «Rassegna» per la prima volta. Per noi è un'ottima occasione per presentare la nostra cucina e conquistare nuovi clienti.»

➔ www.zappa.ch



Osteria La Guana, Meride

Giuliana Meroni: «I tempi sono duri nel cantone frontaliere del Ticino e la crisi si fa sentire. Nella ristorazione bisogna tenere gli occhi aperti ed essere pronti a tutto. Anche per questo partecipiamo alla «Rassegna». Per il festival offriamo varie specialità della casa, come il filetto di maiale con salsa di funghi. A deliziare i nostri clienti ci saranno però anche pietanze a base di pesce.»



Albergo Ristorante Federale Starna, Balerna

Mario Cotti: «Nell'ambito della «Rassegna» offriamo un piatto unico a base di carne, una specialità dell'Italia settentrionale: arrosto di maiale con rosmarino e tagliatelle fatte in casa su una salsa di porcini. Partecipiamo alla «Rassegna» per la prima volta e, ovviamente, speriamo di poter conquistare molti clienti.»



Ristorante Al Torchio Antico, Arzo

Mario Di Mauro: «Il ristorante sfrutta gli spazi di un chiostro del 1760. La nostra cucina è nota per la pasta ed i gnocchi fatti in casa, ma anche per le ricette a base di carne e pesce, che in ottobre abbiamo ampliato apposta per la «Rassegna». È un'iniziativa valida alla quale partecipiamo con piacere.»

➔ www.altorchioantico.ch

Arkina. L'abbinamento perfetto.



www.arkina.ch



WWW.ARKINA.CH

Prelibatezze dalla Svizzera orientale

I succhi di mela Möhl sono sani e recano il marchio Culinarium

I succhi di mela dell'azienda a conduzione familiare Möhl vantano il marchio Culinarium. La frutta necessaria alla produzione arriva esclusivamente dai cantoni Turgovia e San Gallo.



I SUCCHI MÖHL DA FELDSCHLÖSSCHEN

In qualità di gastronomi potrete ordinare i succhi di mela Möhl presso la Feldschlösschen Bibite SA. Dal succo spillato direttamente dalla botte con o senza alcol, fino al tanto amato Shorley (33 cl, PET 50 cl e PET 150 cl) e al succo di mela classico (33 cl, PET 50 cl, 100 cl e PET 150 cl), presso Feldschlösschen troverete comodamente ogni tipo di prodotto.

➔ La Mosterei Möhl è l'unico grande produttore di succhi della Svizzera orientale dotato di impianto di imbottigliamento e utilizza solo materie prime (mele e pere) provenienti dalla Svizzera orientale. I fornitori di frutta sono situati in un raggio di soli 40 km dall'azienda. Naturalmente vengono utilizzate solo mele svizzere, di cui due terzi da alberi di alto fusto e un terzo da colture a basso fusto. Quest'autunno sono già arrivate in azienda anche le nuove varietà Reana, Remo e Rewena, resistenti al colpo di fuoco batterico.

Elevata mineralizzazione

Per la diluizione del succo di mela puro e filtrato viene utilizzata l'acqua minerale di alta qualità della fonte «Passugg», che arriva a Arbon su carri cisterna da 26 000 litri. L'acqua minerale conferisce una mineralizzazione decisamente più elevata ai succhi di mela Shorley.

Meravigliosamente sano

Il succo di mela contiene molto fruttosio ed è privo di zuccheri aggiunti, garantendo così l'apporto energetico necessario senza incrementare i livelli di zucchero nel sangue. Inoltre, nel succo di mela sono presenti elevate quantità di potassio che, oltre ad essere importante per nervi e muscoli, insieme al calcio e al magnesio aiuta a contrastare l'eccessiva acidità gastrica. La pectina è una sostanza presente nelle pareti cellulari della frutta che si lega alle sostanze tossiche dell'intesti-

no e regola l'attività intestinale. Infine, i fitochimici contenuti nel succo di mela aiutano a prevenire i problemi cardiocircolatori, i tumori e altre malattie.

Controlli regolari

Grazie all'uso controllato e garantito di materie prime prove-

nienti dalla Svizzera orientale, il tanto amato Shorley può fregiarsi dei marchi «Suisse Garantie» e «Culinarium-Ostschweiz». La società Pro Cert si occupa del controllo regolare dell'azienda a conduzione familiare Möhl e delle aziende fornitrici di frutta presenti nella regione. ●



Materie prime e produzione locali: lo Shorley di Möhl.



Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon, Telefon 071 447 40 74, www.moehl.ch

Eve, perfetta per la clientela femminile.

NOVITÀ
SAPORE
FRUTTATO E
LEggerMENTE
BITTER



It's a Lady Thing.

Apprezzare in modo responsabile.



Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst

Un anniversario di successo con il menù a base di birra

→ Situato alla fine della pittoresca Dorfstrasse di Kaiseraugst, il Gasthof zur Sonne è un edificio importante, menzionato nella storia del paese già nel 1850 e gestito da 30 anni da Oskar e Vera Müller. Prima di Oskar, sono stati i genitori a occuparsi per ben 27 anni di questo esercizio rinomato per i piatti di pesce. Nei quasi 57 anni di vita del «Sonne», i Müller hanno sempre collaborato con Feldschlösschen.

I prezzi di 30 anni fa

La festa è durata per ben tre settimane e si è caratterizzata per il menù a base di birra che prevedeva, ad esempio, filetti di pesce persico in pasta di birra, spezzatino di maiale in salsa di birra e filetti di trota arrosto in salsa di



Un edificio importante: il Gasthof zur Sonne di Kaiseraugst.

birra con risotto alla birra. Per gli ospiti del «Sonne» è stato anche fatto un affare: due piatti costavano come 30 anni fa e, durante l'happy hour, l'offerta veniva estesa anche a birra e vino. Congratulazioni ai Müller per il loro anniversario con l'augurio di altri 30 anni... brillanti! ●



Oskar Müller gestisce il «Sonne» da 30 anni insieme alla moglie Vera.

Vera Müller (seconda da destra) con i camerieri del «Sonne».



«Gade Bar», Bellwald

Ora aperto tutto l'anno



Marcel Paris davanti al suo «Gade Bar».

→ Il «Gade Bar» presso il centro per lo sport ed il tempo libero di Bellwald appare invitante. Marcel e Margrit Paris, direttori dell'impianto, hanno trasformato la vecchia stalla in un'accogliente locale. La scorsa estate, il bar ed il chiosco sono stati ulteriormente ampliati, mentre Marcel Paris annuncia un'altra novità: «A partire dal prossimo inverno diventeremo un esercizio annua-

le e non più stagionale.» L'atmosfera rustica del locale fa sentire il cliente immediatamente a proprio agio, mentre dalla terrazza si gode della vista indisturbata sui magnifici monti.

La scelta di stuzzichini è ricca quanto la gamma di birre Feldschlösschen. Auguriamo ai simpatici coniugi Paris di fare grandi affari nella stagione fredda. ●

→ www.bellwald.ch/sport

Ristorante Fevi, Locarno

Una birra e poi la paella

→ Ogni venerdì, al Ristorante Fevi si incontrano i giocatori di jass, mentre ogni giorno non mancano i clienti abituali. E durante il Festival del film Locarno, se piove nella Piazza Grande, i film vengono proiettati qui. Dopotutto, nel Palexpo Fevi si trova la più grande sala cinematografica d'Europa.

Il Ristorante Fevi vanta un giro di clienti molto vario che mette a dura prova la capacità della coppia di gestori, Marianne

e Andres Manias, di mettere d'accordo così tante persone diverse con esigenze e gusti differenti. Ma con la birra Feldschlösschen è un gioco da ragazzi, secondo Marianne Manias. «Ai clienti piace e noi siamo soddisfatti.»

Di solito al «Fevi» i clienti amano consumare le birre della gamma Feldschlösschen come aperitivo, prima di gustare la paella fatta in casa da Andres Manias, originario della Spagna. ●



Marianne ed Andres Manias nel loro Ristorante Fevi.



Con Rhäzünser scoprite il gusto!

Nuovo!
Rhäzünser più mela verde.
Con il **50%** di zucchero
in meno.*



* Con la dolcezza di steviolici glicosidi estratti di stevia.

**Acqua minerale naturale dalle montagne dei Grigioni
con il 4% succo di frutta e 6 vitamine.**

Rhäzünser
www.rhaezuenser.ch

In palio

5x2 biglietti per «Das Zelt»

Avete letto con attenzione questo numero di SETE? Se sì, il quiz sarà un gioco da ragazzi. Le lettere corrispondenti alle risposte corrette forniranno la soluzione.

1. Come si chiama il ristorante del chitarrista dei «Gotthard» Leo Leoni?

- F** Glötschberg
L Gotthard
M Grimsel

2. Come si chiamano gli speciali spaghetti proposti nel ristorante ticinese di Leo Leoni?

- E** Spaghetti LA 95
O Spaghetti GH 85
A Spaghetti SF 75

3. Quale specialità birraia belga è l'ideale per ampliare l'assortimento della mescita?

- I** Grimhausen
S Grimfelden
O Grimbergen

4. Dove reperisce le materie prime per i propri succhi di mela con etichetta «Culinarium» l'azienda familiare Möhl?

- N** Nella Svizzera orientale
T Nell'Europa orientale
C Nell'Asia orientale

5. Non solo vino bianco: con quale altra bevanda è possibile preparare la fonduta?

- O** Vino rosso
A Whisky
I Birra

La soluzione è:

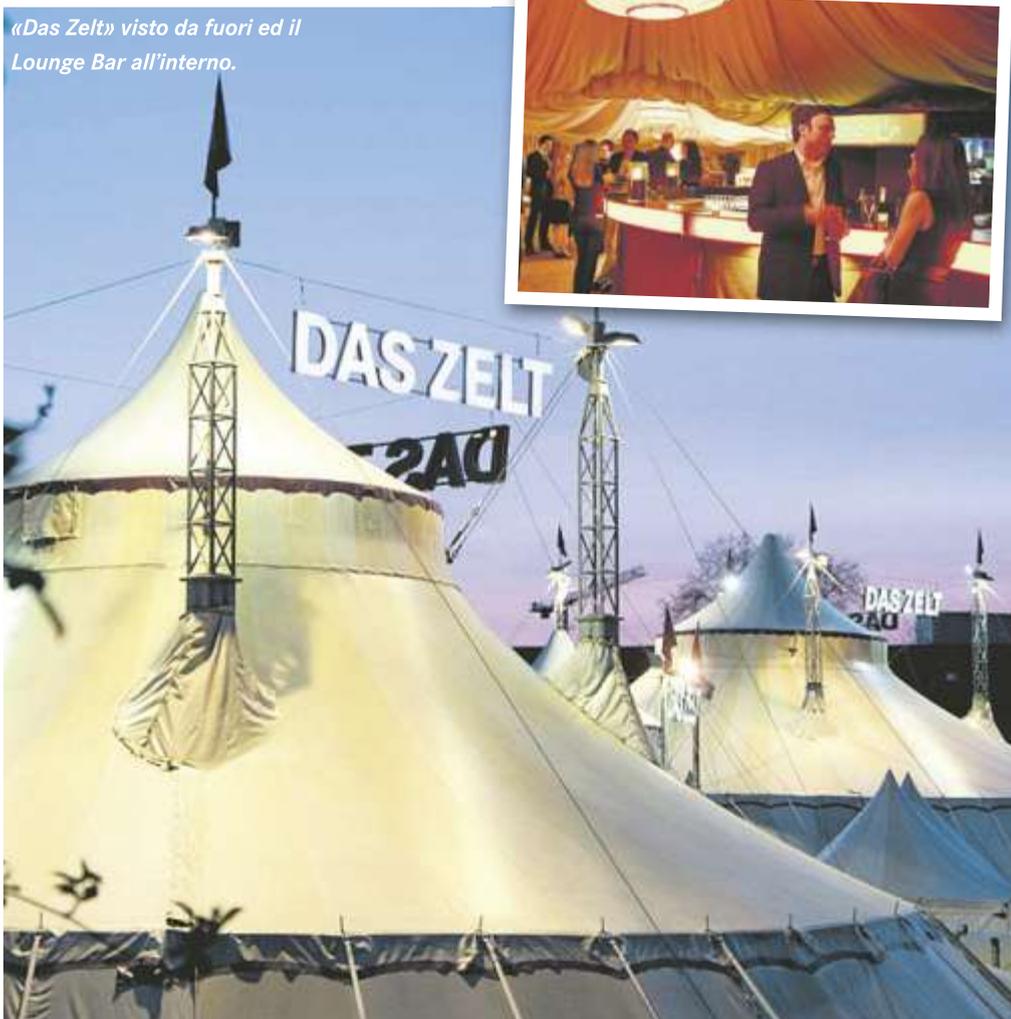
Ecco come partecipare

Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a durst@fgg.ch.

Con un po' di fortuna potrete vincere 2 biglietti per assistere ad uno spettacolo del teatro «Das Zelt».

Termine ultimo di spedizione:
10 dicembre 2012

«Das Zelt» visto da fuori ed il Lounge Bar all'interno.



I vincitori del concorso SETE, ottobre 2012

Hanno vinto due biglietti ciascuno per la finale del torneo di tennis Swiss Indoors di Basilea **Beatrice Müller**, Hotel Wetterhorn, 3818 Grindelwald e **David Savino**, 3715 Adelboden. Congratulazioni!



VARIETÀ MOBILE: «DAS ZELT»

Il teatro «Das Zelt», grazie alla sua infrastruttura a tenda mobile, viaggia durante l'anno per la Svizzera tedesca, la Svizzera romanda ed il Ticino. Il programma è vario: sotto la cupola del «Das Zelt» si avvicendano comici, musicisti ed attori teatrali di tutta la Svizzera, oltre ad artisti internazionali. Sono in palio 5x2 biglietti sotto forma di buoni. In questo modo potrete scegliere autonomamente a quale spettacolo assistere.

→ www.daszelt.ch



Una vita in giro coi cavalli:
Viktor Stocker

Viktor Stocker, barrocciaio Feldschlösschen

Va in pensione una figura storica

È stato una figura storica di Feldschlösschen, di cui è stato il barrocciaio per ben 40 anni. Ora Viktor Stocker si gode il meritato riposo.

→ Sono poche le persone in grado di intrattenere un'osteria intera. Viktor Stocker è una di quelle ed è anche molto bravo con gli animali: infatti, da quattro decenni si occupa dei cavalli di Feldschlösschen.

Figlio di un contadino della Fricktal e padre di due figlie, nel 1963

ha iniziato il suo apprendistato da birraio presso Feldschlösschen. Successivamente, ha lavorato per un paio d'anni allo stabilimento di produzione di Rheinfelden, prima di cambiare mestiere e diventare barrocciaio. Viktor Stocker ha presenziato ad innumerevoli fiere con i cavalli

del birrifico Feldschlösschen, dando un passaggio in carrozza a personalità come Adolf Ogi. Ricorda anche con piacere la partecipazione al Sechseläuten di Zurigo e alle feste federali di lotta svizzera.

Ospite di TV e radio

«Eravamo sempre al centro dell'attenzione», racconta Viktor Stocker. Molti giornali hanno parlato di lui, che è stato anche ospite televisivo di Kurt

Aeschbacher e interlocutore radiofonico del programma «Persönlich» di Röbi Koller.

Una persona affidabile

Il sessantacinquenne Viktor Stocker ora andrà in pensione. Per la festa organizzata per salutare i colleghi più stretti non intende badare a spese e nessuno dubita che ci sarà da divertirsi. D'altra parte, il barrocciaio è una persona di cui ci si può fidare ad occhi chiusi. ●

Un'informazione aperta, diretta e costante

Ora Feldschlösschen è anche su Twitter

Innovativa e moderna: ora Feldschlösschen è anche su Twitter.

→ Chi segue Feldschlösschen dispone ora di un'ulteriore possibilità di rimanere sempre al passo con le novità: l'azienda pubblica infatti ora regolarmente su Twitter le novità che

la riguardano, rivolgendosi direttamente a gruppi-obiettivo mirati. L'account Twitter di Feldschlösschen è reperibile all'indirizzo www.twitter.com/Feldschloss1876.

Twitter è sempre più amato.



In qualità di impresa moderna ed innovativa, Feldschlösschen sfrutta le possibilità di un'informazione aperta, diretta e costante offerte dai media sociali. Anche i gastronomi sono invitati di cuore a seguire Feldschlösschen su Twitter. ●

Agenda

Mercati di Natale



→ Iniziano a fine novembre e rendono molte città svizzere un incanto per tutto il mese di dicembre. Stiamo parlando dei mercati di Natale. A Lugano o Locarno, a Montreux, alla stazione centrale di Zurigo o davanti alla cattedrale di Berna e in altri luoghi dal nord al sud, dall'est all'ovest, ognuno dei mercati di Natale ha il proprio fascino particolare. ●



Women's Top Volley International

→ A Basilea, le feste di fine anno saranno di nuovo all'insegna della pallavolo femminile. Nel famoso stadio di St. Jakob si affronteranno squadre di livello internazionale nel torneo «Women's Top Volley International». Il 27, 28 e 29 dicembre, entrata gratis per il pubblico. Gli incontri saranno trasmessi dalle reti televisive di diversi paesi. ●



Festissimo.ch

Vivi a tutta Svizzera!

su → www.festissimo.ch trovate altri eventi

COLOFONE

SETE

La rivista per clienti della Feldschlösschen Bibite SA
www.gjornalesete.ch

Pubblicato da:

Feldschlösschen Bibite SA
Theophil-Roniger-Strasse
4310 Rheinfelden
Telefono 0848 125 000
www.feldschloesschen.com

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

inserate@durstzeitung.ch
Gabriela Bättig

Redazione, layout, litografia, correzione, traduzione, stampa e spedizione

Impresa generale
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Responsabile progetto:

Pamela Güller
Capo-redazione: Marcel Siegenthaler/Textension GmbH, www.textension.ch

Periodicità

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese
Anno Sesto anno

Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24 000, francese 10 000

Diritti d'autore

I contributi contenuti in questa rivista sono protetti da diritti d'autore. Tutti i diritti riservati.

Copyright

Foto di copertina: Valeriano Di Domenico (Freshfocus)
Agenzie fotografiche: Freshfocus, Fotolia, Pixelio, Markus Raub

www.citroen.ch

CITROËN préfère TOTAL

HYBRIDE & DIESEL

200CH, 99G DE CO₂/KM, 4 ROUES MOTRICES



CITROËN DS5

CRÉATIVE TECHNOLOGIE



DS5 Hybrid4 200 Airdream BMP6 Sport Chic; consommation mixte 4,1 l/100 km; émissions de CO₂ 107 g/km; catégorie de consommation A. Avec options : jantes aluminium 19" Cairns diamantées Noir brillant + détecteur de sous-gonflage; peinture Blanc Nacré. La puissance de 200 ch est disponible en mode sport, en cumulant la puissance des deux motorisations et à une vitesse inférieure à 120km/h. CO₂ 99 g/km avec Citroën DS5 Hybrid4 Airdream BMP6 So Chic jantes 17". Moyenne de CO₂ de tous les modèles de véhicules 159 g/km.

**Grazie per la vostra fedeltà nel 2012.
Buona fortuna per il 2013!**



+



=



Z
ZWEIFEL

**ESPERTI
IN CHIPS**

Per informazioni rivolgersi ai vostri esperti in chips oppure al vostro Servizio Clienti (+41) 0800 44 22 11.



zweifel.ch/gastro