



**I consigli della campionessa:
Tenete puliti i bicchieri
da birra, perché il grasso
uccide la schiuma**

Pagina 21

**Il successo del mese della birra:
I fratelli Besomi, ristoratori
ticinesi, hanno fatto centro
con la loro azione**

Pagina 25

SETE

N. 1 | Gennaio 2013

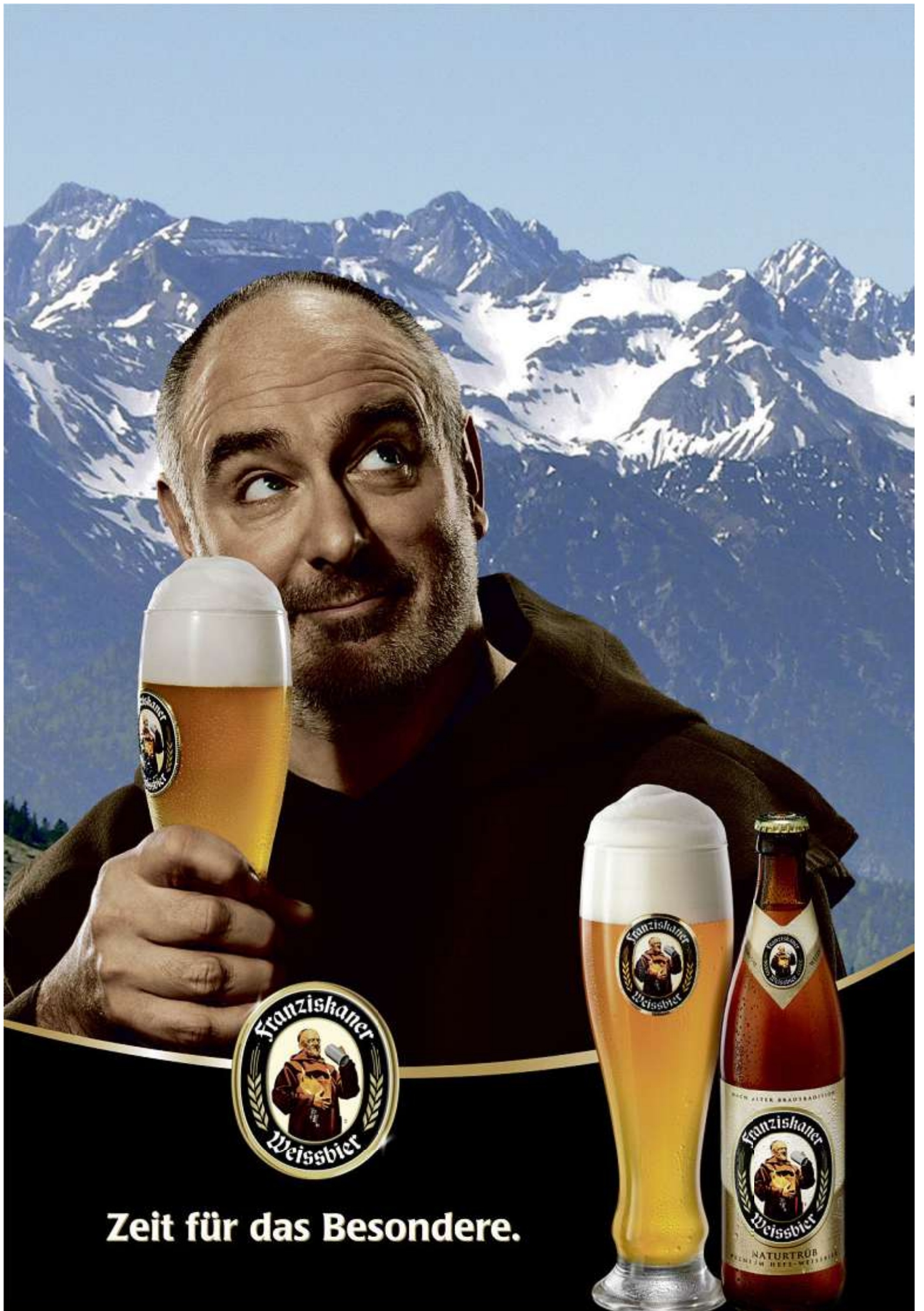
Il giornale per clienti della Feldschlösschen Bibite SA – www.giornalesete.ch



Birra alla spina

Spillate la felicità

Pagina 8



Zeit für das Besondere.

Editoriale

Tutti felici con la birra alla spina



Care lettrici, cari lettori,

→ La gastronomia è in grado di proporre ai suoi clienti un'offerta molto speciale: una grande varietà di birre alla spina. Dove i consumatori possono vivere una tale avventura della birra? Da loro stessi? Impossibile. Solo da voi, nel vostro locale. Approfittate di questa proposta unica di vendita per acquistare nuovi clienti. Feldschlösschen vi aiuta, rivolgetevi al vostro Sales Manager. Il banco delle birre alla spina offre numerosi vantaggi e i nostri clienti sono felici di averli colti: da pagina 8 scoprirete il perché.

Essendo da Berna, non vedo l'ora della coppa del mondo di sci a Adelboden e Wengen. Compilate il quiz a pagina 5 e potrete vincere biglietti per la corsa del Lauberhorn.

Quest'estate sono previsti eventi importanti per lottatori e ginnasti. Feldschlösschen sarà il partner di spicco della Festa federale di lotta svizzera e dei giochi alpestri di Burgdorf e lo sponsor principale della Festa federale di ginnastica di Bienne. In queste due occasioni la gestione logistica di tutte le bevande fredde sarà per noi una grande sfida che saremo felici di affrontare. A pagina 5 vi sveliamo quale sarà il contributo di Feldschlösschen per il successo di queste manifestazioni sportive.

Ringrazio tutti voi, care lettrici e cari lettori, per l'ottima collaborazione e auguro a voi e ai vostri cari ogni bene, salute in abbondanza e tanto successo per l'anno nuovo.

Ulrich Reinhard, Area Sales Director
Berna/Oberland Bernese/Soletta/Giura

Indice



Affarone!

Feldschlösschen Premium

24x27,5cl VR cassa
Art. 10949

Prezzo netto **1.28**

invece di 1.58
da 3 casse

Durata dell'azione
dal 14 al 25.1.2013

Ultimo giorno di consegna il 25.1.2013
Azione promozionale nessun diritto di rimborso

APERITIVO&ANTIPASTI

La bevanda del mese: la Zwickelbier 4

Darren Paris: il signore delle spine 5

OSPITALITÀ&AMICIZIA

Per fatturare in gennaio servono poche calorie e tante idee 7

I clienti Feldschlösschen ci parlano dei vantaggi che, insieme ai loro clienti, traggono dall'offerta di birre alla spina Feldschlösschen 8

MERCATO&TENDENZE

Una birra con il membro dell'Ordine della birra (e meteorologo) Thomas Bucheli 13

«We Will Rock You» a Basilea: le hit dei Queen e una bella Premium fresca 15

Da quattro generazioni, la famiglia Borgeaud-Lachat si fida solo della Cardinal 19

PEOPLE

Tanti VIP al «Martini Höck» 16

SERVIZI&CONSIGLI

I consigli della migliore ristoratrice: «Il grasso uccide la schiuma» 21

Ecco perché le chip e la birra sono un duo formidabile 23

Al Ristorante Stazione di Tesserete, i fratelli Besomi cucinano alla birra 25

BIRRA&CUCINA

Alexander Rufibach, cliente di Feldschlösschen, ci presenta il suo «coq à la Eve» 22

BRINDISI

I ticinesi amano Feldschlösschen 27

CONCORSO

In palio dei biglietti per la discesa del Lauberhorn 29

CONOSCETE...?

Gli autisti della Feldschlösschen mettono in ordine le cantine dei clienti 30

ANTICIPAZIONI

Cavalli a Basilea, streghe sulla Belalp 31

APERITIVO & ANTIPASTI

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

Lo sapevate?



L'offerta di Feldschlösschen include 38 birre da mescita. Con questo nome si indica la birra spillata dal fusto. Nei locali, la birra da mescita

viene spillata direttamente nei bicchieri tramite la spina. Il propulsore della spina è l'ossido di carbonio, sostituito dall'azoto nelle «stout» irlandesi. Nei moderni impianti, una birra piccola dalla schiuma finemente porosa è spillabile in pochi secondi. In questo modo, la birra da mescita rimane fresca, non diventa stantia e non aumenta di temperatura.

.....

LA BEVANDA DEL MESE

La **Zwickelbier** della birreria Valaisanne di Sion è un sogno invernale. La Zwickelbier, naturalmente torbida e non filtrata, è nota anche come «bière de cave» ed era già conosciuta nell'antichità. La Zwickelbier, imbottigliata immediatamente dopo il processo di seconda fermentazione, vanta ancora oggi numerosi appassionati. Più aromatica della birra filtrata, possiede una nota di lievito fruttata e bilanciata grazie al lievito residuo. Il luppolo aromatico Saaz le conferisce inoltre un autentico bouquet. Anche l'acqua povera di calcare della fonte «La fille» contribuisce a rendere inconfondibile la Zwickelbier di Sion, disponibile per la ristorazione quale birra da mescita in recipienti da 20 litri.



Ho sentito dire...

Iceman si concede finalmente una birra

→ Ad Abu Dhabi, Kimi Räikkönen ha appena vinto il primo Gran Premio dal suo ritorno alla Formula 1. Dal podio non c'era lo champagne, visto che eravamo all'emirato, ma ciò di cui il pilota della Lotus aveva veramente voglia era una birra. E così «Iceman» ha festeggiato la vittoria del terzo Gran Premio dell'ultima stagione con il suo team e una bottiglia di birra nella mano sinistra.

Gli è stato chiesto cosa farà adesso: «Prima di tutto mi bevo la birra e poi farò festa per due settimane», ha risposto il campione del mondo del 2009. Due settimane dopo è arrivato al GP degli USA più sobrio e tranquillo che mai.





Sport di massa di altissimo livello: a Frauenfeld, nel 2007, la STV Wettingen ha vinto la Festa federale di ginnastica nella categoria a squadre.

L'anno sportivo federale 2013

Grandi feste, con Feldschlösschen

Nel 2013, sia lottatori che ginnasti si ritroveranno per la rispettiva festa federale. Con Feldschlösschen come partner, l'atmosfera giusta è garantita.

➔ Nel 2013 sono in programma due straordinari eventi sportivi di carattere nazionale. Per riservare la giusta accoglienza a clienti e atleti, Feldschlösschen, il partner degli organizzatori, fornirà le bevande e il materiale necessario alla festa e, inoltre, prenderà parte alla Festa federale di lotta svizzera e dei giochi

alpestri in veste di partner principale. La festa federale rappresenta l'evento sportivo ricorrente più importante della Svizzera: si tiene ogni tre anni e, per la prossima edizione, l'appuntamento è fissato dal 30 agosto al 1° settembre a Burgdorf. Sono oltre 250 000 i visitatori previsti per l'incontro dei «cattivi», cioè

A Burgdorf per difendere il titolo: Kilian Wenger, il re della lotta.



dei migliori lottatori che combatteranno nell'Arena dell'Emmental.

L'altro spettacolo sportivo nazionale si terrà dal 13 al 23 giugno a Bienne. Alla Festa federale di ginnastica, il più antico evento sportivo di massa della Svizzera, sono attesi 60 000 atleti. Con 120 000 visitatori e un partner di spicco come Feldschlösschen si respirerà certamente un'aria di festa.

➔ www.burgdorf2013.ch
➔ www.etf-ffg2013.ch

Punto di vista

«Ampliare l'offerta di birre alla spina è stato vantaggioso»

«» Nell'estate del 2012 abbiamo ampliato radicalmente la nostra offerta di birre alla spina e ora il bancone del «Pot Belly's» vanta ben 17 spine. Grazie all'eccezionale assortimento Feldschlösschen possiamo offrire ai nostri clienti una dozzina di birre diverse oltre a Schweppes e altre bevande analcoliche, sempre alla spina.

Vengo dall'Inghilterra e sono un ex giocatore professionista di snooker (biliardo).

Da noi al «Pot Belly's» diversi clienti, molti dei quali inglesi o americani, vengono proprio per giocare a biliardo e

per loro è normale che un pub offra un'ampia scelta di birre alla spina. Ma ormai anche gli svizzeri hanno imparato a nota-



Darren Paris, proprietario del «Pot Belly's» di Adliswil.

re e apprezzare l'enorme importanza che attribuiamo alla cultura della birra.

Le birre che vanno per la maggiore sono Stella, Leffe, Schneider Weisse, ovviamente Guinness e anche Feldschlösschen. Da quando abbiamo ampliato l'offerta di birre alla spina, il nostro profitto è cresciuto sensibilmente. Ne è valsa la pena e ai clienti piace guardare l'imponente bancone illuminato.

➔ www.potbellys.ch



start 2013
drink pure

Pure de par son origine, evian® est **filtrée au coeur des Alpes** durant plus de **15 ans**.

 win a purity
weekend at 
evianlesthermes



EXPERIENCE THE
EXTRAORDINARY




Corona
Extra

OSPITALITÀ & AMICIZIA

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

Poche calorie per fatturare in gennaio

Gennaio è un mese difficile per la ristorazione: le feste sono passate, mentre chili di troppo e tasche vuote sono le conseguenze di Natale e Capodanno. Chi vuole riempire comunque i tavoli del proprio ristorante deve tenere conto del desiderio di risparmiare calorie e denaro dei clienti. A pranzo ed a cena, i piatti dovrebbero proporre pietanze leggere e vitaminiche, quali insalate, verdure, pollame,



pesce e dolci alla frutta. Tra le bevande spiccano la Feldschlösschen analcolica (solo 17 kcal/dl) e la Feldschlösschen 2,4 (solo 25 kcal/dl). Inoltre, permettete ai vostri clienti di ordinare solo una mezza porzione. Per attirare i passanti, proponete un'offerta speciale. Ad esempio, consentite di ordinare due portate e di pagare solo la più cara. Gennaio è un ottimo mese per verificare la validità di questa offerta.

Bar «Figeler»: punto di incontro e divertimento

Aperta a Wengen la stagione della birra



Il Poolrace al bar «Figeler» di Wengen.

Nelle sedie a sdraio del bar «Figeler» a Wengen, ci si può proprio rilassare. E a farci ridere a crepelle ci pensano manifestazioni quali il Poolrace.

→ Che veniate direttamente dalla pista da sci o a piedi, il bar «Figeler», alle porte di Wengen, è facilmente raggiungibile da tutti. E i clienti non mancano mai. «A pranzo abbiamo gli allievi della scuola di sci, mentre alle quattro del pomeriggio arrivano già gli

sciatori stanchi per l'aperitivo», così Kari Näpflin, il gestore, riassume la situazione. L'intrattenimento è assicurato da diverse manifestazioni, come il Poolrace a fine marzo, nel quale i concorrenti devono attraversare una piscina di 25 metri con l'aiuto di

sci, snowboard o altre invenzioni proprie. Ma tutti poi finiscono in acqua!

Al bar «Figeler» è aperta la stagione della birra: vi aspettano la Feldschlösschen Original, la Feldschlösschen analcolica e la Schneider Weisse. E Wengen è già pronta per la mitica discesa del Lauberhorn di fine gennaio: «Un'occasione in più per far scorrere della birra!», afferma Näpflin.

Più profitti, meno fastidi e birra a volontà:

Ecco perché la birra alla spina f

Feldschlösschen offre 38 birre alla spina provenienti da tutto il mondo e, ovviamente, anche dalla Svizzera. I ristoratori sono entusiasti: da quando hanno optato per la birra alla spina, vantano maggiori profitti, meno fastidi e clienti più soddisfatti.

➔ «I bisogni dei consumatori cambiano continuamente, e si denota chiara una tendenza verso una scelta più ampia di birre alla spina», afferma Gérard Schaller, Responsabile Vendite Gastronomia di Feldschlösschen. E la soddisfazione dei clienti Feldschlösschen gli da ragione: le birre alla spina sono sempre fresche, ma parlando con SETE i ristoratori hanno menzionato innumerevoli altre ragioni per sceglierle e per cui si ritengono soddisfatti:

- **I CLIENTI** ricevono più birra, a parità di prezzo.
 - **I RISTORATORI** hanno margini più elevati e profitti maggiori.
 - **LA BIRRA ALLA SPINA** vuol meno spazio rispetto a quella in bottiglia.
 - **LA SPILLATURA OTTIMALE** richiede pochissimo tempo con i moderni impianti alla spina.
 - **ANCHE IL SERVIZIO** è più rapido con la birra alla spina.
 - **CON UNA SCELTA AMPIA** di birre alla spina nazionali e internazionali si fidelizzano nuovi clienti.
 - **I BICCHIERI**, i «collari» e i sottobicchieri giusti si abbinano a tutte le varietà di birre del locale.
 - **MOLTE BIRRE ALLA SPINA** si abbinano a pietanze raffinate.
 - **GRAZIE AL RAPIDO E AFFIDABILE SERVIZIO GASTRONOMIA** di Feldschlösschen, la gestione delle birre alla spina è semplice e comoda.
- In questo numero di SETE lasciamo la parola ai nostri clienti. Scoprite perché i ristoratori puntano sulle birre alla spina e ne sono felici. ●



Valeriano Di Domenico / Freshfocus

Brasserie Chez Edy, Berna

«Molti clienti tornano proprio

« Ai nostri clienti piace avere la libertà di scegliere. Per questo tra le birre alla spina offriamo sia la Feldschlösschen Hopfenperle, la Dunkle Perle e la Feldschlösschen analcolica che la Schneider Weisse e la Panaché.

Distinguersi dalla concorrenza

Anche i ristoratori sono soddisfatti: molti clienti abitua-

li vengono alla «Chez Edy», sulla Bundesplatz, proprio per quest'ampia offerta di birre alla spina. Nonostante le birre in bottiglia Feldschlösschen Bügel e Eve

abbiano successo, da noi la birra alla spina rappresenta circa l'80% delle birre servite. E grazie alla nostra ampia scelta riu-

sciamo a distaccarci dalla concorrenza e dal commercio al dettaglio. Sono convinto che le

«I clienti preferiscono ordinare tre birre piccole, anziché tre bottiglie.»

birre alla spina aiutino a incrementare il fatturato. I clienti preferiscono ordinare tre birre piccole anziché tre bottiglie, è un fattore psicologico. E i clienti sanno bene che, a parità di prezzo, bevono di più con una

a felici i clienti Feldschlösschen



▲ «Chez Edy», la birra alla spina viene servita sempre nel bicchiere giusto.



▲ Per la felicità dei clienti, alla «Chez Edy» nel menù delle birre c'è anche la flammkuchen.

Anche questo cliente beve volentieri una spina con la sua flammkuchen.



◀ Passione per la spina: Luis Bojku con Claudia Fang Hänel.

▲ I sottobicchieri Feldschlösschen non mancano mai.

io perché le birre alla spina sono tante»

birra alla spina rispetto a una in bottiglia.

Non dimentichiamo poi che la birra alla spina richiede meno spazio e che la gestione per i camerieri è decisamente più semplice rispetto a quella delle birre in bottiglia: è molto più facile servire cinque birre piccole di cinque bottiglie con cinque bicchieri. E con i moderni impianti alla spina, l'arte della spillatura è alla portata di tutti. In cantina abba-

mo un sistema alla spina completo composto da due cisterne da 1000 litri. Grazie all'impeccabile servizio gastronomia Feldschlösschen, la qualità delle birre è sempre perfetta.

La flammkuchen nel menù delle birre

Una delle nostre numerose specialità gastronomiche sono le cozze, pietanza strana per Berna, che molti clienti amano ac-

compagnare con una birra alla spina, perché questa bevanda si abbina perfettamente al loro sapore.

Quando poi tre o quattro clienti si dividono una flammkuchen fatta in casa, solitamente ordinano una birra alla spina. Per questo, nel nostro menù delle

birre, abbiamo anche aggiunto la relativa offerta. Il cliente lo apprezza ed è positivo anche per il nostro fatturato. >>>

Luis Bojku,
cotitolare della **Brasserie Chez Edy di Berna**

→ www.baerenplatz.be

Seguono:
«Gut Gelaunt», Berna
«Au Faucon», Porrentruy

Pagina 10
Pagina 11



Rainer Dürrenmatt felice dietro l'impianto di spillatura.



Promozioni, manifesti e menù delle birre: la birra è al centro del «Gut Gelaunt».

Ristorante Gut Gelaunt, Berna

«Da noi la birra è onnipresente»



Il «Gut Gelaunt» serve la birra giusta... nel bicchiere giusto, ovviamente!

« La birra rappresenta circa il 20% del nostro fatturato, superando così il vino, per questo al «Gut Gelaunt» è onnipresente: tutto ruota intorno all'impianto di spillatura illuminato. Non è solo un piccolo gioiello, ma anche un'attrazione. E dato che offre molto da vedere ai nostri clienti, incentiva gli affari.

Prezzi convenienti per i clienti

Nel nostro menù delle bevande dedichiamo due pagine alla nostra ampia offerta di birre. E quando è attiva una delle numerose promozioni, come l'«Happy Hour» della Carlsberg, prepariamo anche dei menù speciali. La maggior parte dei nostri clienti preferisce le birre alla spina. Sono più economiche e ovviamente siamo lieti di offrire ai clienti questo vantaggio. E anche l'ampia scelta è molto apprezzata: quando, poco tempo fa, abbiamo introdotto la belga

Lefse e l'irlandese Guinness, abbiamo ricevuto numerose reazioni positive. Il passaparola ha funzionato e credo che sia stato proprio l'ampliamento della gamma di birre alla spina a por-

«Con la birra guadagniamo di più che col vino.»

tarci più clienti. Abbiamo informato i clienti delle nuove birre alla spina anche con manifesti alle pareti.

È importante poter scegliere

Apprezziamo molto la grande offerta di birre alla spina di Feldschlösschen. Ci permette di offrire sempre qualcosa di nuovo ai clienti: d'estate, ad esempio, la belga Hoegaarden, in autunno una weizen tedesca e, a fine anno, una birra natalizia, ovviamente. Dopo alcune settimane

rimpiazziamo una delle birre alla spina con una nuova qualità.

Birre alla spina in promozione

Le promozioni proposte da Feldschlösschen per le birre alla spina contribuiscono a far notare ai clienti che da noi c'è sempre movimento, che il «Gut Gelaunt» offre novità. E questo è molto positivo per gli affari.

Semplice da gestire

Il nostro sistema di spillatura comprende due cisterne da 1000 litri. Grazie al servizio per la gastronomia Feldschlösschen, la gestione delle birre alla spina è semplice. La birra alla spina necessita di minore spazio rispetto a quella in bottiglia, e anche di meno lavoro. »

Rainer Dürrenmatt,
Food & Beverage
«Gut Gelaunt» Berna
→ www.gutgelaunt.ch

Brasserie Pub Au Faucon, Porrentruy

«I giovani preferiscono la birra alla spina»

«Abbiamo puntato fin dall'inizio sulla birra alla spina e non ce ne siamo ancora pentiti. Grazie all'immensa offerta Feldschlösschen di birre alla spina svizzere ed estere, tra cui la Schneider Weisse, la Hoegaarden, ovviamente la Feldschlösschen e molti altri marchi, godiamo di un enorme successo.

Stesso prezzo, più birra

La birra in bottiglia da noi viene

consumata poco. Il motivo? La maggior parte dei nostri clienti è giovane e chiaramente preferisce la birra alla spina, non da ultimo perché, a parità di prezzo, la quantità è maggiore.

Sciolti e disinvolti

La mia lunga esperienza mi ha insegnato che la birra spillata si adatta meglio ad un ambiente in festa, rispetto a quella in bottiglia. La birra alla spina è perfetta per passare del tempo in compagnia, quando la gente ha voglia di divertirsi e scatenarsi. I nostri clienti non vogliono rinunciare alla scioltezza e alla disinvoltura con cui i bicchieri e i boccali pieni di birra arrivano sul tavolo.

Semplice da gestire

Se anche volessimo servire la birra in bottiglia, le conseguenze economiche sarebbero notevoli. Inoltre, ci sarebbe il problema dello spazio per lo stoccaggio e lo smaltimento del vetro a perdere, sia pieno che vuoto. E il venerdì e il sabato questo ci impegnerebbe per troppo tempo. Invece la gestione delle birre alla spina è decisamente più semplice e rapida.

La spillatura perfetta

I nostri clienti vogliono vedere come si comporta la birra appena spillata nel bicchiere. Perciò per noi è fondamentale che la spillatura sia perfetta e il servizio veloce. Non deve ovviamente mancare la schiuma e la cultura della birra prevede anche un'accurata presentazione della birra alla spina con sottobicchiere e «collare». A tutti gli ap-



Da anni soddisfatto della birra alla spina:
Jean-Carlo Zornio.

passionati, giovani e meno giovani, viene l'acquolina in bocca alla semplice vista della birra alla spina fresca e spumeggiante. Anche questo è il segreto del nostro successo. >>>

Jean-Carlo Zornio,
proprietario del Brasserie-Pub Au Faucon di Porrentruy
→ www.le-faucon.com



I bicchieri giusti, manifesti e spillatori: la cultura della birra all'«Au Faucon».





La forza della natura

doppi Cents-off
per clienti
Feldschlösschen

RAMSEIER vuol dire
✓ naturalezza al 100%
✓ senza zuccheri aggiunti
✓ frutta svizzera



Approfittatene!



esercizio naturale per un ottima forma

MERCATO & TENDENZE

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

Un ex campione del mondo e Feldschlösschen presenti



Tutta la Svizzera attende con ansia lo spettacolo della Coppa di sci mondiale di Adelboden (12 e 13 gennaio) e Wengen (18-20 gennaio). Anche Feldschlösschen darà il suo contributo a questa festa popolare: il marchio Carlsberg, infatti, è da anni partner fisso della gara dell'Oberland bernese. Anche

l'ex star dello sci Mike von Grünigen (43) scenderà in pista. Il due volte campione del mondo dello slalom gigante (nella foto esultante per il titolo conseguito nel 2003 a St. Anton) oggi si promuove le nuove leve e presta il volto alla pubblicità di alcuni marchi. «Per gareggiare in casa, ad Adelboden, verrei naturalmente anche come privato. Salire sul podio proprio qui è stato qualcosa di speciale», afferma l'atleta originario dell'Oberland bernese.

Il torneo IceSnowFootball di Arosa con Carlsberg Chi fermerà la nazionale tedesca?

Il 24 e il 25 gennaio tutta Arosa sarà in fermento per il campionato mondiale non ufficiale di calcio sulla neve.

➔ Chi fermerà la Germania? Durante i primi incontri del torneo di IceSnowFootball (ISF) di Arosa, la nazionale tedesca ha dimostrato di sapere il fatto suo anche quando il campo è bianco, aggiudicandosi per due volte il titolo non ufficiale di campione del mondo di calcio sulla neve.

Quest'anno degli ex calciatori professionisti, come Stéphane Chapuisat e Giovane Elber, con differenti team cercheranno di soffiare il primo posto ai

tedeschi. Ben 1500 spettatori non si lasceranno sfuggire questo spettacolo nel bel mezzo del panorama montano innevato. Con il marchio Carlsberg, Feldschlösschen sarà il partner



Gli ex calciatori professionisti e le loro evoluzioni sulla neve.

ufficiale per le bevande dell'ISF di Arosa.

«Carlsberg, la birra perfetta»

«Carlsberg è la birra perfetta per questo evento», afferma Jürg Müntener di Arosa Turismo. Il marchio è «fortemente legato al gioco del calcio e trasmette gioia di vivere.» Del resto, Müntener è convinto che la Svizzera potrà concorrere per l'oro e prevede che «Germania e Svizzera arriveranno in finale.» ●

➔ www.icesnowfootball.ch

UNA BIRRA CON ...



... Thomas Bucheli, meteorologo di SF e membro dell'Ordine della birra.

« Nel 2012 le è stato nominato membro dell'Ordine della birra. Ne va fiero?

Certo che lo sono. Quando mi è stata conferita questa onorificenza mi sono reso conto di quante varietà di birra esistano e di come sia vasta la nostra cultura in materia.

Quali incarichi deve onorare come membro dell'Ordine della birra?

In realtà nessuno, è una «carica silenziosa». Comunque ora seguo ancora più volentieri il precetto di amare la birra e non sprecarla.

Questo titolo la fa sentire in qualche modo legato all'associazione dei birrai per quanto riguarda le sue previsioni del tempo?

(risata fragorosa) Sì, ma non solo ai birrai, a tutti gli spettatori.

Le piace la birra alla spina?

Molto. Quando vado in un ristorante ordino sempre una birra piccola come aperitivo, per accompagnare un buon piatto o addirittura come digestivo. Quale membro dell'Ordine della birra devo però anche ammettere che mi piace anche concedermi un bicchiere di vino. ➔

LASCIA UN SEGNO.
NON L'AMARO IN BOCCA.



FELDSCHLÖSSCHEN

PREMIUM

FELDSCHLÖSSCHEN-PREMIUM.CH

Una scena da «We Will Rock You».



Il musical di successo «We Will Rock You» incanta Basilea Queen entusiasma la Svizzera

«We Will Rock You» è tornato in Svizzera. Il musical originale dei Queen e di Ben Elton tiene fede al titolo.

➔ Con oltre 13 milioni di spettatori in tutto il mondo, «We Will Rock You» è già considerato uno dei musical di maggiore successo di tutti i tempi. Questo show strepitoso, la cui versione originale reca la firma di Ben Elton, celebra il sound rock eccentrico dei Queen con 21 delle loro canzoni a fare da sfondo alla trama. I membri fondatori di questa band di culto, Brian May e Roger Taylor, si occupano

personalmente della supervisione musicale. Cinque anni fa, il roboante spettacolo rock aveva già incantato il pubblico del «Theater 11» di Zurigo con una produzione adattata al pubblico svizzero. Per la rappresentazione di Basilea, questi riferimenti sono stati resi più attuali. Per la prima volta in Svizzera si potranno anche vedere le nuove animazioni video.

vincente e, soprattutto, è uno sbalzo!» Insieme agli altri tre membri dei Queen, May ha scritto una delle storie più significative della cultura pop. E questo musical rappresenta l'apice dell'incredibile storia dei successi della band.

Rocker contro imprenditrice
Ed ecco di cosa parla il musical: in un futuro completamente globalizzato, senza strumen-

ti musicali, i ribelli del rock combattono contro la dispotica Globalsoft Corporation e la sua direttrice, Killer Queen. Lottano per la libertà, l'individualità

e la rinascita dell'età del rock. «We Will Rock You», ricco di ammiccamenti e staccate ironiche, è molto più del

semplice titolo di uno show. È una promessa: We Will Rock You!



INFORMAZIONI SUL MUSICAL

Spettacoli: dal 14 dicembre 2012 al 24 marzo 2013, Musical Theater Basel.
Prezzo dei biglietti: Da 39.- a 139.- franchi

➔ www.wewillrockyou.ch
➔ www.musical.ch

Brian May: «Uno show da sbalzo!»

Brian May, icona del rock, ha dichiarato: «Siamo più che felici di poter presentare «We Will Rock You» a Basilea nella versione aggiornata. È impressionante vedere il pubblico che salta, canta, balla, muove le mani... insomma, vedere quanto si diverte. Lo show è dal vivo, è av-

FELDSCHLÖSSCHEN PREMIUM E PUBBLICITÀ SUL RETRO DEI CAMION

Proprio come nel 2006 e nel 2007 a Zurigo, Feldschlösschen sarà la birra partner di «We Will Rock You» e, come si conviene all'occasione, gli spettatori di Basilea potranno gustare l'ottima Feldschlösschen Premium. Gli organizzatori stanno puntando molto sulla pubblicità sul retro dei camion Feldschlösschen. Nell'area di Basilea, questo nuovo servizio dovrebbe contribuire al successo del musical.



Retro di un camion Feldschlösschen.

Animate discussioni al Grand Hotel National di Lucerna

Le celebrità della Svizzera centr

È una delle manifestazioni VIP più alla moda della Svizzera centrale. E così anche alla fine dell'anno scorso, le celebrità si sono date appuntamento al „Martini Höck“ di Feldschlösschen. Il Grand Hotel National a Lucerna ha conferito la cornice adeguata all'elegante evento. Nel corso della serata si è discusso animatamente – sulla gioia e i problemi dei gastronomi, sulle preferenze della birra e anche su tutto e tutti. E gli ospiti hanno naturalmente degustato tutte le birre che erano a loro disposizione.



Valeriano Di Domenico, Freshfocus



Futura Ristoranti – il marchio dei Bordogna, una famiglia di ris Con Feldschlösschen un «patto per i



I Bordogna con Rolf Homberger, Regional Sales Manager di Feldschlösschen (destra), e Giorgio Vicari (Feldschlösschen Sales Manager, sinistra).

La famiglia di ristoratori ticinesi Bordogna ha stretto con Feldschlösschen una collaborazione che guarda al futuro.

➔ Nel 1966 Faustino Bordogna fonda il suo primo ristorante a Mendrisio, ancora ignaro di avere appena dato vita a una storia decennale di ristorazione familiare. Faustino Bordogna è morto quattro anni fa e il suo

cognome gode di un'ottima fama nel contesto gastronomico ticinese. Loredana, Luciano, Tiziano e Renato, quattro degli otto figli di Faustino Bordogna, gestiscono i locali di famiglia aiutati da tempo e con passione

anche dalla generazione successiva. Ora i Bordogna hanno riunito tutti i sei esercizi sotto il marchio «Futura Ristoranti».

L'unione fa la forza

«La nostra famiglia è sempre stata proiettata verso il futuro. E con il nome «Futura Ristoranti» volevamo proprio sottolineare questo concetto», dichiara Renato Bordogna. Ognuno dei fratelli Bordogna gestisce autonoma-

ale si godono il «Martini Höck»



1 Patrik Burkard (Feldschlösschen), Jonna Hansson (Ski Lodge Engelberg) e Daniel Burch (Glasi Pub Hergiswil).

2 Roman Bürge (Seehotel Baumgarten, Immensee) e Daniel Schwandeler.

3 Davanti ad un bicchiere di birra si può facilmente discutere anche di cose serie.

4 Irene Kreber e Marcel Kreber (Associazione svizzera delle birrerie).

5 Daniel Schaffhauser (Feldschlösschen), Marco Giuoco (United Coffee), Markus Werner e Gérard Schaller (entrambi Feldschlösschen).

6 Il re della lotta libera Harry Knüsel si gode la serata e la simpatica compagnia.

7 Marcel Wegmüller (Ristorante Pallino, Lucerna) e Paul Berlinger (Sportcenter Rex, Stans).

8 Sepp Trütsch e Trudi Illi.

9 Trudy Alchenberger e Karl Tschopp (ex presidente del Gran Consiglio di Nidvaldo).



Smalltalk...

... con Urs Emmenegger, presidente di Gastro Nidvaldo e proprietario dell'Adler, il ristorante-showroom della Glasi a Hergiswil



«È bello poterla accogliere a Lucerna. Le piace il punto di incontro Martini?»

Sì, ne faccio parte quasi da sempre! Prima era al Stadtkeller, ora si è spostato al Grand Hotel National. Ed io lo seguo sempre e ci vengo sempre volentieri, dato che si hanno poi scambi interessanti con colleghi della ristorazione, politici e simpatizzanti.

Su cosa vertevano le discussioni?

Abbiamo discusso soprattutto delle cifre in ribasso dei clienti nei nostri locali e di altre

piccole preoccupazioni di noi ristoratori. Ma ancora una volta mi sono reso conto che ci lamentiamo, ma in fondo stiamo molto bene!

Avrà anche testato l'ampia scelta di birre Feldschlösschen; qual'è la Sua favorita?

Certo, ne ho provato più di una! Ad esempio la Grimbergen belga, che non conoscevo ancora: una birra interessante, molto adatta per menu delicati.

→ www.glasi-restaurant-adler.ch



su → www.festissimo.ch trovate altri eventi

toratori ticinesi I futuro»

mente i propri esercizi, ma nel difficile contesto gastronomico ticinese è importante unire le forze e sfruttare le sinergie.

La visita al castello

«Anche Feldschlösschen guarda al futuro», afferma Renato Bordogna. Ecco perché i Bordogna hanno deciso di stringere con Feldschlösschen un «patto per il futuro» che comprende tutti e sei i «Futura Ristoranti».

Lo scorso autunno il contratto e la collaborazione sono stati siglati in occasione della visita al castello.

→ www.futuraristoranti.com

I «Futura Ristoranti»

Svizzero: Albergo-Ristorante in Capolago-Mendrisio. **Le Fontanelle:** Ristorante-Pizzeria in Genestrerio-Mendrisio. **Ametista:** Ristorante & Musica in Genestrerio-Mendrisio. **La Palma:** Albergo-Ristorante in Bissonne. **Cantinone:** Ristorante-Pizzeria in Lugano. **Al Faro:** Ristorante in Paradiso-Lugano.



La famiglia Bordogna in visita al castello di Rheinfelden.



NATURALE AL 100%.
BIONDA AL 100%.



Hotel-Restaurant Central a Le Mont-sur-Lausanne

Il cuore di Catherine Lachat, la proprietaria, batte per Cardinal...

Questa sì che è fedeltà: da 70 anni la famiglia dei proprietari dell'Hotel-Restaurant Central di Le Mont-sur-Lausanne è legata alla Cardinal.

➔ Già dalla metà del secolo scorso, l'Hotel-Restaurant Central di Le Mont-sur-Lausanne serve ai propri clienti la Cardinal. Questi sette decenni di ininterrotta fedeltà al marchio dimostrata dalla famiglia Borgeaud-Lachat sono stupefacenti. «Mio nonno, Maurice Borgeaud, era cliente Cardinal», ricorda Catherine Lachat. E anche suo padre credeva fermamente nella qualità di questa birra svizzera dalla grande tradizione.

Catherine Lachat (sinistra) al «Central» con la figlia Margaux.



Legata alla regione

Pure Catherine lo è. Dirige il ristorante insieme alla figlia Margaux: con lei, la famiglia del «Central» è giunta alla sesta generazione di gestori. «Qui al «Central» desidero dare una posizione di rilievo al marchio Cardinal», dichiara la giovane. Durante i primi anni di vita dell'albergo, la Cardinal era l'unica birra che veniva servita, insieme alla Hoegaarden. «La Cardinal era e resterà legata alla nostra regione», affermano madre e figlia. Proprio come i loro avi, anche loro si fidano ciecamente del marchio.

Più birra di vino

Catherine Lachat tesse le lodi della consulenza Feldschlösschen e afferma orgogliosa: «Grazie alla Cardinal, i nostri clienti consumano più birra di vino... E questo pur essendo uno dei cantoni che producono più vino!» ●

...e per i bambini africani

➔ La dinamica Catherine Lachat, originaria del Canton Vaud, non solo affianca il marito nella direzione del «Central», ma ha anche dimostrato di essere un'ottima navigatrice e di saper-

si orientare bene con la bussola nel deserto marocchino. Insieme alla pilota Barbara Rochat ha partecipato all'ambizioso «Trophée des Roses des Sables». In questa competizione in stile

Catherine Lachat-Borgeaud nel deserto del Marocco.



rally tra le dune, la graduatoria ha un valore puramente simbolico. Le 183 coppie formate esclusivamente da donne si sono messe in gioco per scopi umanitari... oltre che per la voglia di avventura. Questa carovana al femminile ha distribuito circa 35 tonnellate di beni di soccorso, di cui 260 kg trasportati dalle due svizzere sulla loro Nissan Patrol, nel tratto sud-orientale del Marocco, lungo oltre 4500 km.

Feldschlösschen a bordo

Anche Feldschlösschen ha partecipato alla missione umanitaria. Catherine Lachat: «Il cibo solidale finanziato dallo sponsor Feldschlösschen ha contribuito al successo della nostra missione.» ●

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

SERVIZI & CONSIGLI

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

I consigli della ristoratrice n° 1

«Il grasso uccide la schiuma»

« Bevo birra con passione. Quello che odio di più è la birra con poca anidride carbonica, un problema che si manifesta se la birra viene spillata troppo calda, se langue nel bicchiere troppo a lungo o se viene spillata subito dopo la consegna.

La spillatura è il metodo più antico per mescolare la birra. Tuttavia, ogni lavoratore del settore ha la propria opinione circa il modo di spillare correttamente la birra per ottenere la migliore corona di schiuma possibile. Una filosofia, più che un lavoro. Tuttavia, vi sono alcuni consigli e segreti che mi stanno a cuore:

• **Bicchieri curati:** la premessa per ottenere un sapore ed una schiuma perfetti è rappresentata dalla cura e dal trattamento corretti del bicchiere.

I residui di grasso o detersivo uccidono la schiuma della birra, che, non potendo aderire al bicchiere, scivola via rapida e compatta, fino a scomparire. I bicchieri della birra non dovrebbero mai essere asciugati, ma lasciati sgocciolare. Prima dell'uso, il bicchiere va irrorato con acqua fredda.

• **Temperatura:** la temperatura di spillatura ideale è tra gli 8 e gli 11 °C. Se la birra è servita troppo fredda, l'aroma non viene apprezzato e la formazione di schiuma è ridotta. Se è servita troppo calda, la schiuma trabocca, l'anidride carbonica se ne va e l'amarognolo diventa troppo invasivo.

• **Spillatura:** con la spina completamente aperta, tenere il bic-

Sabrina Keller:
cameriera,
insegnante,
campionessa.



chiere obliquo e fare scorrere lentamente la birra. La spina non deve mai entrare nella birra. Quando il bicchiere è pieno per due terzi, lasciare riposare brevemente. Riempire e formare la schiuma.

• **Sottobicchiere e «collare»:** per ogni birra da miscita vi sono un sottobicchiere ed un «collare» adeguati. In passato avevo la pessima abitudine di giocare

con i sottobicchieri fino a distruggerli, ma ora un amico che li colleziona me l'ha fatta perdere! Ovviamente, i sottobicchieri non sono stati pensati né per giocare, né per essere collezionati: erano usati per coprire il bicchiere e mantenere fresca la birra. Oggi, lo scopo è quello di assorbire la condensa prima che goccioli dal bicchiere. Lo stesso ruolo svolto dal «collare», grazie al quale, inoltre, il cliente apprende che tipo di birra sta bevendo. Il «collare» fa parte della cultura birraia. »

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

La Barkeeper of the Year presenta il drink del mese

«Ruccolo» con Schweppes Tonic

C'erano una volta la caipirinha e il mojito. Ma il futuro appartiene al «Ruccolo». La barista Elvira Bachanek ha ideato per SETE il drink per il mese di gennaio.

→ Agli Swiss Bar Awards, Elvira Bachanek, dell'Hexenbar di Zermatt, si è aggiudicata il titolo di «Barkeeper of the Year 2012» e in esclusiva per SETE rivela la ricetta del suo nuovo drink. A differenza delle sue famose controparti, caipirinha e mojito, il segreto del «Ruccolo» sta nella Schweppes Tonic e nella rucola. Provatelo anche voi! ●



Ruccolo: l'ultima creazione di Elvira Bachanek.

RUCCOLO: LA RICETTA

¾	Limetta
2	Spicchi di arancia
2-3	Foglie di rucola
1	Cucchiaino da bar di zucchero di canna.
Versare il tutto nel bicchiere e pestare.	
4 cl	Wodka
2 cl	Meloncino
2 cl	Sciroppo di fiori di sambuco
	Ghiaccio tritato

Con il metodo del quick shake preparare nel Boston shaker.

Aggiungere Schweppes Tonic, guarnire con tre foglie di rucola e servire nell'highball (bicchiere da caipirinha).

Nuova serie: la cucina con la birra e la giusta birra per accompagnarla**Coq à la Eve****Ricetta per 4 persone****Ingredienti**

- 1 Pollo da 1,2 kg a 1,5 kg, a seconda dell'appetito
 Olio d'oliva per rosolare
 120 g di cipolline sott'aceto sgocciolate
 120 g di prataioli tagliati a fettine
 1 Stella anice
 4 Bacche di ginepro schiacciate
 1 Foglia d'alloro
 1 Rametto di rosmarino
 4 Spicchi d'aglio tagliati in quattro
 10 g di zenzero tagliato a fette
 1 Pizzico di peperoncino
 1 Cucchiaino di pasta di curry rossa
 1 Bottiglia di Eve Wild Orange
 4 Fette di arance
 Sale
 Caienna
 Maizena oppure della fecola per legare la salsa

Preparazione

Tagliare il pollo in quattro parti, salare ed infine rosolare nell'olio d'oliva molto caldo.

Mettere tutti gli altri ingredienti, inclusa l'Eve Wild Orange, in una pentola per stufato, salare, far riscaldare, aggiungere i pezzi di pollo rosolati e lasciar cuocere a fuoco lento.

Aggiustare di sale e caienna, legare la salsa con la Maizena, porre le fette d'arance sulla pietanza, lasciare riposare per qualche minuto (attenzione: senza cuocere) e mettere in tavola.

Alexander Rufibach consiglia di servire come contorno dei dolcetti alla panna oppure del riso basmati.



Alexander Rufibach e il gallo ruspante «Coq à la Eve».

Alexander Rufibach è un cuoco rinomato per il suo stufato alla tedesca. Per SETE svela una nuova creazione, servendosi di Eve Wild Orange: il «Coq à la Eve».

→ La rivista settimanale «Schweizer Familie» ha definito la locanda «Zum Brunnen» «una trattoria tipicamente bernese, che sembra uscita da un libro di Gotthelf». In questo ristorante di Fraubrunnen a gestione familiare, è il padrone di casa che cucina: Alexander Rufibach, cuoco spesso premiato a concorsi internazionali e alle olimpiadi gastronomiche, ama mischiare la tradizione e la modernità, il dolce e l'agro, le fragranze asiatiche e quelle orientali, il cibo noto e quello ignoto. Rinomatosissimo è lo stufato alla tedesca di Rufibach. Ma, per SETE, il cuoco

bernese ha inventato qualcosa di nuovo, modificando il famoso «Coq au Vin» e rimpiazzando il vino con la birra Eve Wild Orange. Così, è nato il «Coq à la Eve», molto convincente con le sue fragranze speciali.

Pasta alla panna come contorno

«La birra Eve è fresca, dolce e fruttata. È stato facile aggiungere altre note, piuttosto asiatiche-orientali», dichiara Alexander Rufibach. E quando fuori l'inverno ci gela il sangue, il «Coq à la Eve» è ideale per riscaldare i clienti del ristorante. Quale contorno, il cuo-

co consiglia il classico riso tipo Basmati o – quale alternativa un po' più originale – della pasta corta alla panna.

Alexander Rufibach è contento che il suo «Coq à la Eve» trovi degli appassionati che vogliono riproporlo. E non manca di aggiungere: «Se vi sono incertezze quanto alla cottura, basta telefonarmi a Fraubrunnen!»

→ www.suuremocke.ch

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.

Grimbergen Blonde è perfetta

« Per questo splendido menù consiglio la Grimbergen Blonde. Questa birra ad alta fermentazione, proviene dall'abbazia belga di Grimbergen, ricca di tradizione e nota per la qualità. Con il suo aroma fruttato, la nota di luppolo bilanciata ed il carattere rinfrescante, questa birra (da miscita) completa integralmente la pietanza. »

Jenny Blatter, sommelier di birra Feldschlösschen



Chip di Zweifel e birra di Feldschlösschen

Fatturato aumentato grazie a birra fresca e snack piccanti

Chi non ama le chip di Zweifel? Lo snack che ci accompagna nelle ricreazioni, nei rinfreschi e al bar dell'hotel bevendo un drink per conciliare il sonno. Con le chip la birra è molto più buona perché le chip, gli snack e la birra si completano egregiamente e invitano a intrattenersi più a lungo nel locale.

→ Il sommelier birraio di Feldschlösschen spiega perché per la fantastica combinazione di birra e chip si possa parlare di simbiosi. Markus Brendel: «Spesso avviene che s'incominci a sgranocchiare, a bere un sorso di birra, a sgranocchiare di nuovo e a bere di nuovo. Birra e chip hanno quindi un effetto reciproco. Il sale richiede il liquido e la birra richiede qualcosa di piccante.»

Ancora una birra

Prendiamo quindi delle chip e della birra quando vogliamo viziarci un po'. Secondo il sommelier Brendel, con le chip si sposa ogni tipo di birra; lui stesso preferisce una Lager con i salatini. Molti gastronomi si servono volentieri della simbiosi tra la birra e le chip per creare

un'atmosfera d'ospitalità. Secondo il motto «Un gesto gentile di grande effetto», vale sempre la pena viziare gli ospiti con delle chip – considerato anche che questi ultimi non si limitano ad ordinare solo una birra.

«Saporiti & focosi»

I gastronomi più scaltri mettono gli snack di Zweifel direttamente sui tavoli e aumentano così la domanda nonché la simbiosi tra gli Snack salati e la birra rinfrescante.

Oltre alle varietà di Zweifel più richieste, Leader Nature e Paprika, sono molto apprezzati i gusti di «Red & Hot» e «Salt & Vinegar». Non vi rimane che provarli.



Snack Point (sopra) e cestino gastronomico (a destra).



Snack Point preferito

L'offerta di chip Zweifel è enorme. Per questo, nella gastronomia si raccomanda spesso un cosiddetto Snack Point che offre all'ospite l'intera gamma d'offerta di allettanti prodotti. Se non si dispone di molto posto, è sufficiente anche un autentico cestino gastronomico.



«Il sale richiede il liquido e la birra richiede qualcosa di piccante.»

Markus Brendel, sommelier birraio

COPPETTE PER SERVIRE GLI APERTIVI AI VOSTRI OSPITI

Offrite ai vostri ospiti le chip, gli snack e le noccioline in eleganti coppette. Le coppette per gli aperitivi sono disponibili in diverse grandezze. I vostri esperti di chip e il vostro Consumer Service (0800 44 22 11) vi informeranno volentieri.





Ordinare ora!

Feldschlösschen Amber

**Affinata su legno
di rovere.**



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE

Cucina alla birra al Ristorante Stazione di Tesserete

Con il mese della birra, i fratelli Besomi hanno fatto centro

La famiglia ticinese Besomi scopre la cucina alla birra e fa centro. I clienti possono contare su un'ampia offerta di specialità alla birra.

→ Assieme al padre Guido Besomi, i fratelli Luca ed Oliver Besomi stuzzicano l'appetito dei loro clienti grazie alle numerose idee culinarie. Il loro Ristorante Stazione di Tesserete è un esercizio familiare, sorto nel 1930, viene gestito ormai dalla terza generazione.

Esperienza all'estero

Luca ha lavorato per sette anni in Asia, dove è stato tra l'altro premiato quale «Più giovane direttore del settore Cibi & Bevande in Asia». Il fratello Oliver ha accumulato preziose esperienze a Zurigo e in Sicilia.

Unitamente alla grande esperienza del padre e ad un innato senso della qualità e del benessere del cliente, i fratelli Besomi hanno fatto del Ristorante Stazione un locale amato ed ap-

prezzato ben al di là del Canton Ticino.

Ed anche una Hopfenperle

Alla «Stazione» vengono offerte tutto l'anno delle settimane tematiche: Sicilia, Piemonte, Cin-

que Terre, selvaggina; lo scorso anno, per un mese intero sono state proposte tre specialità ed un dessert della cucina alla birra, accompagnate dalla birra appropriata. L'antipasto, ad esempio, è stato il carpaccio di cervo con marinata alla birra e chutney di fichi, abbinato ad una Feldschlösschen Hopfenperle.

Cresce la cucina alla birra

Con la prima introduzione del mese dedicato alla birra, i Besomi hanno fatto centro con i loro clienti. Per questo, per il futuro intendono approfondire il tema della birra offrendo delle affascinanti pietanze di ricette alla birra. La coppia di fratelli-osti ticinesi ed il loro padre ne sono convinti: la birra giusta abbinata alla pietanza adeguata rappresenta un'ottima possibilità per estendere l'offerta gastronomica. ●

→ www.besomi-stazione.ch



Luca (a sinistra) e Oliver Besomi.



Il Ristorante Stazione di Tesserete.

A CACCIA DI ...BIRRA

Carpaccio di cervo marinato alla birra bionda con chutney di fichi

Feldschlösschen Hopfenperle
dall'inconfondibile sapore di luppoli aromatici
oppure

Gnocchi di polenta con rinforzo
Feldschlösschen Amber
affinata su legno di rovere, delicata e speziata

*
Bocconcini di cinghiale «dolce forte»
alla birra scura

Spätzli al burro
Feldschlösschen Dunkle Perle
una birra di carattere,
dato dalla sapiente miscela di malto
chiaro e scuro

*
Torta di pane fatta in casa
con crema Grimbergen
Grimbergen double
birra belga del convento,
dal sapore dolciastro e dal corpo pieno

Menu con birre CHF 60.00
Menu senza birre CHF 46.00

«Fu un saggio colui
che inventò la birra»

Platone

Tre specialità e tre birre alla «Stazione».

YOU DESERVE



That calls for a **Carlsberg**



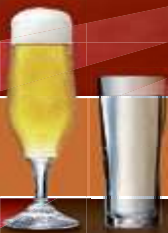
SRF Schweizer Radio und Fernsehen

Win a Car

Sponsor dei premi Zweifel

SEAT

PHILIPS



+



+



=



Z
ZWEIFEL

ESPERTI
IN CHIPS

Tutte le informazioni sui sacchetti di chips, www.zweifel.ch oder www.zweifel.ch/facebook. Per informazioni rivolgersi ai vostri esperti in chips oppure al vostro Servizio Clienti (+41) 0800 44 22 11.

Birreria Rondalli, Locarno

I clienti sono conquistati da Feldschlösschen

Michela Locatelli / Freshfocus



→ «Ché un boccale di birra è un pasto da re!» Questo era noto già a William Shakespeare. Le birre non sono tutte uguali e lo sanno anche i clienti della birreria Rondalli di Locarno. «Finalmente!», hanno esclamato i clienti fissi, quando Francesco Lombardi è passato a Feldschlösschen la scorsa estate.

Oggi posso dire che il passaggio a Feldschlösschen è stato la mia decisione più saggia da che ho rilevato la birreria.»

Un «pasto da re» sulla terrazza

L'hotel Rondinella di Locarno è gestito dalla terza generazione della famiglia Rondalli. Al pianterreno si trova la birreria di Francesco Lombardi, che ora può proporre ai clienti la grande offerta di Feldschlösschen. Sulla terrazza con la splendida vista sul lago, poi, la birra è davvero «un pasto da re». ●

«La mia decisione più saggia»

«Avevo qualche timore prima del passaggio, avvenuto dopo tanti anni senza variazioni», spiega il titolare del «Rondalli», «ma i clienti sono entusiasti».



Soddisfatti di Feldschlösschen: Francesco e Lourdes Lombardi.

Cava Club, Davos

Mangiare, bere e ballare



Jessica Berthel al Cava Club.

→ Per chi ama uscire senza essere obbligato a ballare circondato da adolescenti, lo scorso autunno è stato aperto a Davos il Cava Club che si trova nello stesso edificio del Cabanna Club, rivolto ad un pubblico molto giovane. Nel Cava Club viene ammesso solo chi ha superato i 21 anni, per quanto molti ospiti abbiano sulle spalle il doppio degli anni. Si balla al ritmo della disco music e si

mangia tutta la notte. Due volte al mese è proposta della musica dal vivo.

Come il Cabanna Club, anche il Cava Club acquista la birra da Feldschlösschen. La direttrice Jessica Berthel spiega che «la birra è una parte importante della nostra attività. Apprezziamo l'enorme offerta di Feldschlösschen che comprende birre nazionali e specialità estere.» ●

Happy Days, Losanna

Un locale dai due volti

→ Nil e Markus Schällebaum sono riusciti a trasformare con gusto l'ex ristorante tradizionale «Jour et Nuit», nel cuore di Losanna, in un locale «in». Fedele al suo vecchio nome, l'«Happy Days» ha due volti: di giorno annovera tra i clienti fissi uomini d'affari, passanti, turisti, casalinghe e studenti, mentre di sera la musica rock crea l'atmosfera giusta per un pubblico più giovane. I gestori si impegnano a soddisfare anche le richieste culinarie non comprese nel ricco

menù. Come? «Grazie a flessibilità e organizzazione», risponde Markus Schällebaum.

Di sopra, carne e birra

Chi non ci vede più dalla fame verrà attratto dal profumo e dallo sfrigolare provenienti dalla Longhorn-Steakhouse che si trova al primo piano, dove si servono entrecôte succose e bistecche saporite. Molti clienti amano abbinarci una Carlsberg o un'altra birra della ricca offerta Feldschlösschen. ●



Nil e Markus Schällebaum, i padroni.



Freddy Herren

Top-Shots

HITFlash in gennaio!



Azione promozionale dal 14.1.2013
in poi, fino a esaurimento delle scorte.
I dettagli nell'HITFlash allegato.



FELDSCHLÖSSCHEN

In palio

Biglietti per la discesa libera del Lauberhorn

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. Quante birre alla spina ha Feldschlösschen da offrire ai ristoratori?

- C** 18
V 28
S 38

2. Quali sportivi si incontreranno nel 2013 a Burgdorf o a Bienna per le Feste federali?

- U** Gli adepti dell'hornuss e i tiratori
P I ginnasti e i lottatori svizzeri
T I migliori del tiro alla fune e del cycle-ball

3. Come si chiama il musical di fama mondiale che entusiasma gli spettatori a Basilea?

- O** We Will Rock You
A Mamma mia
I Elisabeth

4. Secondo Francesco Lombardi, qual è stata la sua migliore decisione da quando ha rilevato la birreria Rondalli?

- U** Non serve mai un dessert
O Ha raddoppiato i prezzi
R È passato a Feldschlösschen

5. Lo chef de cuisine Alexander Rufibach cucina il Coq au Vin senza vino. Quale bibita usa al posto del vino?

- O** Feldschlösschen Dunkle Perle
T Eve Wild Orange
E Guinness

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 la mitica discesa del Lauberhorn a Wengen.

Termine ultimo di spedizione:

10 gennaio 2013

Freshfocus



Lo svizzero Patrick Küng al salto dell'Hundschof durante la discesa del Lauberhorn del 2012.

I vincitori del concorso dell'edizione di SETE del novembre 2012

Hanno vinto due biglietti d'ingresso ciascuno per il musical di successo «We Will Rock You» a Basilea: **Daniel Gertsch**, 3612 Steffisburg, e Gasthof Sonne, **Beatrice Studer**, 4626 Niederbuchsiten. Sincere congratulazioni.



SPETTACOLO SCIISTICO AL LAUBERHORN

La discesa del Lauberhorn è uno dei maggiori spettacoli sportivi della Svizzera. Dal 18 al 20 gennaio, i campioni di sci si danno appuntamento a Wengen per arrivare primi sulla mitica discesa, nello slalom o nel super G, prima di andare poi ai Campionati mondiali di Schladming (A). Tra coloro che invieranno la risposta corretta estrarremo a sorte i 3 vincitori di 2 biglietti per lo spettacolo sciistico ai piedi dell'Eiger, Mönch e Jungfrau. Auguri.

→ www.lauberhorn.ch

Il cliente è al centro di ogni spedizione

I nostri autisti mettono in ordine il vostro magazzino

I nostri autisti riforniscono 3000 clienti ogni giorno. Portano la merce direttamente nei vostri magazzini o cantine, risparmiandovi così ogni seccatura sul posto.

➔ Remo Raselli, autista Feldschlösschen, e il suo collega Ljubomir Kiso sono orgogliosi del loro faticoso lavoro. Amano essere ogni giorno a contatto diretto con i clienti durante i loro giri e ci tengono a offrire sempre il servizio migliore.

Quando effettuano le consegne, per i nostri 150 autisti e aiuto autisti è naturale gestire in autonomia la merce dei clienti a seconda della data di scadenza. Con grande meticolosità posizionano la merce più vecchia davanti e mettono di dietro quella appena consegnata. In questo modo, i clienti possono

sempre approfittare della massima freschezza. Per noi di Feldschlösschen offrire un ottimo servizio di logistica è fondamentale, perché ci consideriamo un partner sempre lieto di aiutarvi.

I vuoti vengono ritirati

E naturalmente Remo Raselli, Ljubomir Kiso e tutti gli altri autisti ritirano anche i vuoti, già preparati e ordinati, e mettono in ordine il vostro magazzino. Grazie ai numerosi servizi speciali che i nostri autisti affiancano alla consegna, potrete sfruttare il vostro tempo, già limitato, per attività più importanti. ●



Remo Raselli, autista Feldschlösschen, e il collega Ljubomir Kiso consegnano la merce ordinata e mettono ordine nel magazzino bevande di un cliente.

Mineralquelle di Rhäzüns ha una propria fermata di autobus

Lo stambecco di Rhäzüns saluta gli autisti di autobus

«Prossima fermata Rhäzüns»: l'autobus si ferma adesso direttamente alla nuova fermata davanti allo stabilimento Mineralquelle di Rhäzüns.

➔ Lo stabilimento Mineralquelle di Rhäzüns dispone adesso di una propria fermata d'autobus, ubicata direttamente davanti all'edificio, dal look invitante in sintonia con la nuova presentazione del marchio. Anita Elsa, direttrice del gruppo Fokus, all'inizio del 2011 si era rivolta al Comune di Rhäzüns

per chiedere un collegamento diretto ai mezzi di trasporto pubblici.

La nuova fermata di autobus «Rhäzüns», con il tipico stambecco di Rhäzüns che saluta vistosamente tutti i passeggeri dell'autobus e i passanti, è operativa dall'autunno dell'anno scorso... ●

La fermata di autobus davanti allo stabilimento Mineralquelle di Rhäzüns.



Agenda

CSI Basilea

→ Dal 10 al 13 gennaio, a Basilea si riunisce il Gotha dell'equitazione internazionale. Nello stadio St. Jakob, cavalli e cavalieri si contenderanno la vittoria del concorso di salto a ostacoli più importante del mondo. Difatti, il montepremi complessivo ammonta a oltre 900 000 franchi. Nove degli undici cavalieri presenti fanno parte dell'élite mondiale e in tre discipline vengono assegnati punti doppi. ●



La strega di Belalp

→ Quando gli sciatori si tolgono i loro moderni indumenti da sci per mettersi strani costumi ancestrali e quando agli occhiali da sci si sostituisce una maschera spaventosa, significa che ci siamo, che è arrivato il momento della cosiddetta «strega di Belalp», la discesa popolare più folle di tutta la Svizzera. Quest'anno si terrà dal 12 al 19 gennaio. Dove? Ma sulla Belalp, naturalmente! ●



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

Publicato 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 Settimo 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

Rhäzünser

Nuovo design!

Acqua minerale naturale dalle montagne dei Grigioni. Naturalmente.

www.rhaeuenser.ch



1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE