



# SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA – [www.giornalesete.ch](http://www.giornalesete.ch)  
N. 10 | Ottobre 2013

Fare cassa vendendo di più

## La serata perfetta

Pagina 10



**Affarone!**

**Amarone**

**21.50**

Prezzo netto  
invece di 24.50  
6x75cl VP cartone

**Ripasso**

**9.90**

Prezzo netto  
invece di 12.90  
6x75cl VP cartone



**L'esperta di vini:**

«Accanto ad una buona  
bottiglia preferisco un'acqua  
liscia, senza limone»

Pagina 23

**La cucina alla birra:**

«La Dunkle Perle rende il  
pollo alla birra più agro-  
dolce del pollo al vino»

Pagina 30

# LIVE IN ITALIAN

S.PELLEGRINO E ACQUA PANNA  
RENDONO OMAGGIO  
ALL'INDIMENTICABILE MAESTRO  
LUCIANO PAVAROTTI,  
IL PIU' GRANDE TENORE DI SEMPRE,  
CHE HA ESPORTATO  
L'ECCELLENZA ITALIANA  
ATTRAVERSO LA MAGNIFICENZA  
DELL'OPERA LIRICA.

TALENTO DI FAMA INTERNAZIONALE,  
LUCIANO PAVAROTTI HA ESPORTATO  
CON LA SUA VOCE STUPEFACENTE  
LA STESSA CULTURA, PASSIONE  
E GIOIA DI ESSERE ITALIANI  
CHE S.PELLEGRINO E ACQUA PANNA  
CONDIVIDONO CON IL MONDO.



## Editoriale

## Fare cassa vendendo di più



Care lettrici, cari lettori,

→ Dagli stuzzichini ai dessert passando per gli antipasti e i piatti principali: Feldschlösschen vi propone le bevande ideali per accompagnare ogni portata. Bibite, vini, alcolici e naturalmente birre alla spina o in bottiglia, tutto dallo stesso fornitore. Grazie alla nostra ampia scelta di bevande, voi ristoratori offrite il meglio ai vostri clienti, aumentando al tempo stesso le entrate.

Una coppia zurighese ha trascorso una serata perfetta allo Steakhouse Waag, gestito da Serkan Zeybek, a sua volta cliente di Feldschlösschen (da leggere a **pagina 10**). Sicuramente la scelta di bevande e la vendita pro-attiva di questo professionista della ristorazione hanno contribuito alla soddisfazione di questi clienti. Un guadagno per entrambi: la coppia era soddisfatta della serata e il gestore dell'incasso.

Troverete tutto l'essenziale sulla nostra scelta di prodotti e sulla vendita pro-attiva su [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) - un portale gastronomico in continuo sviluppo. A **pagina 5** vi mostriamo quanto semplice sia diventato consultarlo. ●

Frédéric Bertholier  
Area Sales Director Svizzera francese

## Indice



15



10



9 + 21

## La nuova copertina di SETE: birra, ma non solo

Feldschlösschen è il birrifico tradizionale svizzero per eccellenza. Ma è anche il fornitore numero uno di bevande del Paese. In qualità di clienti della ristorazione potete ordinare tutto comodamente da un'unica fonte: birra, acqua minerale, bibite e naturalmente anche vini e superalcolici. Per sottolinearlo ulteriormente, abbiamo adattato la copertina dell'attuale edizione di SETE, dove la birra mantiene il suo posto di prestigio, ma tutte le altre bevande dell'assortimento di Feldschlösschen sono anch'esse messe in risalto già dalla prima pagina.

## NOVITÀ&amp;PRODOTTI

La birra del mese: Carlsberg 4

Il vino del mese: Malbec Argentine 4

[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch): navigare è ancora più semplice e veloce 5

Le castagne con pancetta fanno venir sete 5

Il mix perfetto: col Campari il mojito diventa rosso e agrodolce 7

L'ambasciatore della cultura della birra dal Vallese 7

Un brindisi a Roger Federer con una Corona 9

## LA SERATA PERFETTA

Come guadagnare di più grazie ad una vendita pro-attiva e all'ampia scelta Feldschlösschen 10

L'esperta di vini Chandra Kurt ci rivela quale acqua si adatta meglio ad un buon vino 15

## PEOPLE&amp;ENTERTAINEMENT

I clienti Feldschlösschen erano in prima fila alla Festa di lotta svizzera di Burgdorf 16

Rubrica gastronomica: souvenir di un lottatore 19

Clienti soddisfatti al Festival del Gurten 19

Concorso: in palio 2 coppie di biglietti per gli Swiss Indoors di Basilea 21

## MERCATO&amp;TENDENZE

«Del vino, semplicemente»: tutto ciò che bisogna sapere sulla selezione di vini della Feldschlösschen 23

Da vincere: vino e prosecco 23

Tutto ciò che bisogna sapere sulle acque delle montagne grigionesi fornite da Feldschlösschen 25

Il bar di birra alla «Züri Metzgete» 25

L'Elephant Club in visita a Rheinfelden 26

Il Trinity Irish Pub di Lugano «coltiva» la birra 27

Smithwick's Irish Ale: è tutto dire! 29

Pollo alla birra con la «Dunkle Perle» 30

## ANTICIPAZIONI

«Oktoberfeste» e Olma 31



**Carlsberg**

**Questa birra premium internazionale conquista gli sport invernali sui monti svizzeri**

Carlsberg, birra premium internazionale, è ancora più buona per chi se l'è meritata. Leggera, armoniosa, con raffinate note floreali di luppolo, è la birra perfetta per rilassarsi dopo una giornata lavorativa e per le notti scatenate nei locali. Quest'estate, il marchio ha lanciato la «Carlsberg Nightlife Challenge», culminata nel «Best Swiss Party Ever». Nell'ambito di questa iniziativa, Feldschlösschen ha sostenuto vigorosamente i propri clienti Carlsberg. E ora è tempo di festa anche sulle piste da sci con Carlsberg! I locali non potranno che trarre beneficio dagli eventi proposti:



per i clienti di Carlsberg sono disponibili degli interessanti pacchetti promozionali con fantastici premi immediati!

**Ordinatelo subito!**

**3.99 CHF**

al litro

Carlsberg alla spina

Art. 10414 fusto da 50 litri

Art. 10362 fusto da 20 litri

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

**Il vino del mese**

**Malbec Argentina**

Il **Malbec Argentina** è un vino forte che lascia il segno. Il vino dall'intenso color rosso rubino, si riconosce all'olfatto per la sua caratteristica e complessa nota di concentrato di cassis e di more. Anche al palato, questo vino argentino è intenso e barocco. I vostri ospiti saranno deliziati da questo vino ricco di temperamento. Ma il Malbec Argentina conquisterà anche voi, che grazie a un prezzo a bottiglia (7,5 dl) di 9.90 franchi come vino sfuso ricavate un ottimo margine di guadagno per ogni bicchiere:



**Prezzo d'acquisto per dl x margine**

= **prezzo di vendita per bicchiere (dl)**

Nel caso concreto del Malbec Argentina questo significa:

**CHF 1.32 x 4.17**

= **5.50 franchi**

**Ordinatelo subito!**

**9.90 CHF** 75cl

la bottiglia

**Malbec Argentina**

Art. 11387

6 x 75cl VP cartone

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

**Consegne senza CO<sub>2</sub>**

**Per un mondo migliore**



*Hanspeter Vogel (Feldschlösschen, a destra) consegna la certificazione CO<sub>2</sub> ad Andreas Balz.*

→ «Se si ha la possibilità di contribuire a rendere migliore il mondo in cui viviamo, bisogna coglierla al volo», racconta Andreas Balz dell'hotel ristorante Jardin di Berna. E quando gli si è presentata l'occasione di essere rifornito da Feldschlösschen senza emissioni di CO<sub>2</sub>, non ci ha

pensato due volte. «Non è una questione di soldi, ma di buone azioni», dice Andreas Balz.

I ricavi ottenuti dall'acquisto delle certificazioni CO<sub>2</sub> neutrale contribuiscono a finanziare il progetto «Produzione di energia eolica» in Turchia.

→ [www.hotel-jardin.ch](http://www.hotel-jardin.ch)

FELDSCHLÖSSCHEN

**ACADEMY**

SEMPLICEMENTE. PIÙ. SUCCESSO.

**Lo sapevate che gli antichi Egizi lasciavano fermentare del pane semicotto e del passato di datteri mischiato all'acqua per farne una specie di birra?**

In molti Paesi, la birra viene chiamata scherzosamente anche «pane liquido». Quanta verità in questa espressione, dato che gli ingredienti per produrre questi due prodotti sono simili, addirittura spesso gli stessi. Soprattutto l'acqua aggiunta per la produzione deve essere di ottima qualità.

**Domanda del mese:**

**Quanti litri di acqua sono necessari per produrre 1 ettolitro di birra?**

Troverete informazioni interessanti sulla produzione della birra e sugli ingredienti naturali sul sito [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch), nell'area dedicata al training.

Produzione birraia



## Bière riche

# Le castagne con la pancetta fanno venir sete

In autunno, l'odore delle caldaroste fa venir l'acquolina in bocca. Avvolte nella pancetta, le castagne accrescono la sete nel vostro locale, incrementando così la vendita di birra.

### Castagne avvolte nella pancetta



#### Ingredienti per 4 porzioni

- 2 Cc di burro
- 20 castagne cotte
- 20 fette di pancetta
- 4 Cc di zucchero
- 20 stuzzicadenti

#### Preparazione

Caramellizzare le castagne, facendo fondere il burro in una padella ed aggiungendo lo zucchero. Poi ricoprire le castagne del caramello. Arrostarle singolarmente in una fetta di pan-

cetta e fissare con uno stuzzicadenti. Metterle poi sul grill caldo o al forno, a 200 °C per 10-15 minuti.

Ricetta fornita da: GuteKueche.ch - das Gourmetportal (solo in tedesco)

## Bottiglia panciuta e PET

Classica e fruttata



Ordinatelo subito!

**1.22 CHF**

la bottiglia

San Pellegrino  
Aranciata Amara  
Art. 11659  
4x6x0,20 VP vetro

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

La classica aranciata italiana **San Pellegrino Aranciata Amara** entusiasma da tempo i clienti dei bar alla moda. Inserite anche voi nel vostro

assortimento questo frizzate piacere di arancia. I vostri clienti saranno deliziati da questa bibita nella tipica bottiglia panciuta.

### PET ed energia a volontà

**Red Bull** ravviva il corpo e la mente grazie alla sua ricetta a base di pregiati ingredienti. In tutto il mondo sono stati consumati oltre 35 miliardi di lattine di Red Bull. L'amata bevanda energetica è ora disponibile da Feldschlösschen anche nei pratici contenitori PET.



Ordinatelo subito!

**2.80 CHF**

la bottiglia

Red Bull PET  
Art. 11658  
24x0,33 VP PET

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

## Novità pratiche su [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

# Navigare è ancora più semplice

Abbiamo continuato a migliorare il portale [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) per voi ristoratori e gastronomi. Ora potete navigare ancora più comodamente e semplicemente sul sito.

➔ Per facilitarvi il lavoro, Feldschlösschen aggiunge nuove funzionalità sul portale [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch). Ora, ad esempio, potete usare la memorizzazione rapida. Ma anche la navigazione in sé è diventata più veloce e più semplice, permettendovi di trovare subito le vostre ordinazioni e fatture.

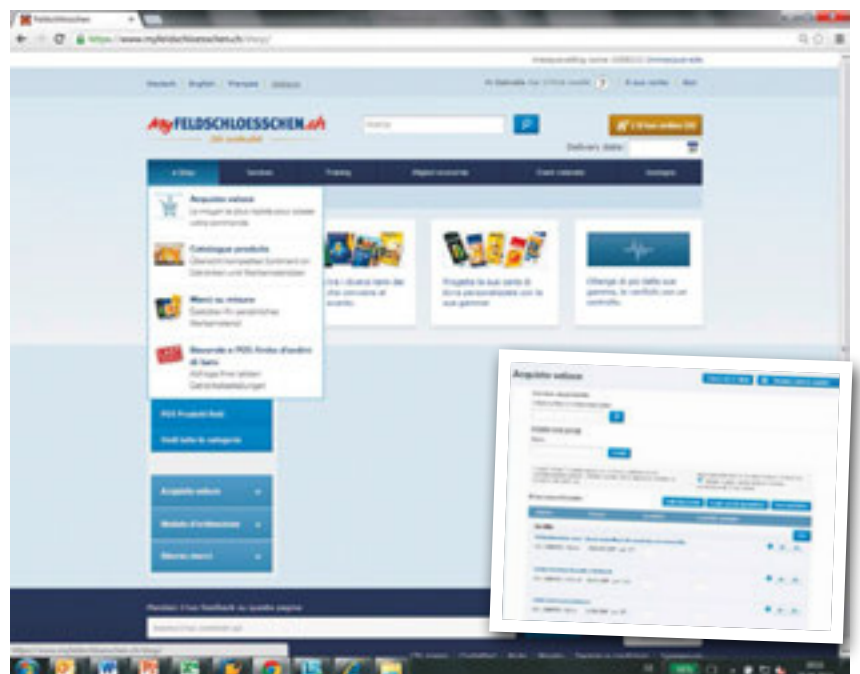
#### Novità nell'e-shop

La maggior parte delle novità si riferisce all'e-shop e semplifica le

ordinazioni di merce e la loro gestione. Ora infatti potete...

- ... scegliere liberamente i criteri di selezione della vostra gamma,
- ... memorizzare le ultime ordinazioni fatte nell'e-shop,
- ... cambiare le date di consegna, punto importante quando si preparano delle manifestazioni,
- ... depositare il vostro numero di cliente nell'e-shop
- ... come anche i vostri numeri di articoli.

➔ [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)



Navigare più velocemente e senza intoppi nell'e-shop grazie alla memorizzazione rapida (vedi piccola foto).

# Prova il nuovo Cardinal Draft Absinth ...

*Approfitate*  
dell'azione  
speciale mensile  
nel HITFlash



ordinare adesso su  
[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

## ... se hai il coraggio.

Apprezzare in  
modo responsabile.





## I mix perfetti: il drink del mese

# Col Campari il mojito diventa rosso e agrodolce

Il Campari è conosciuto in tutto il mondo come l'ingrediente fondamentale di molti cocktail famosi. Al non meno conosciuto mojito rosso conferisce un gusto agrodolce.

### La ricetta

#### Ingredienti

1 parte di Campari  
 ½ parte di Limetta e menta  
 2 cc di zucchero di canna  
 1 goccio di acqua minerale

#### Preparazione

Inserire limetta e zucchero in un bicchiere da long drink e schiacciarli. Aggiungere la menta e pestare lievemente. Riempire il resto del bicchiere con ghiaccio tritato. Aggiungere il Campari e mescolare con attenzione. Decorare con un rametto di menta.

→ Il Campari mojito è un nuovo cocktail delizioso che non entusiasma soltanto per la particolare colorazione rossa. È un po' amaro e un po' dolce, ma soprattutto è rinfrescante. Si prepara come un mojito classico.

#### Un segreto ben custodito

Il Campari è l'aperitivo per antonomasia. Da oltre 150 anni questo liquore italiano convince per il suo sapore inconfondibile. La ricetta è rimasta invariata sin dagli albori. È un segreto che viene protetto gelosamente e tramandato di generazione in generazione.

Sono poche le persone della produzione che ne conoscono la composizione esatta.

#### Eleganza ed emozione

Si sa soltanto che contiene acqua e alcol, ma nessuno è in grado di dire quanti siano gli ingredienti che compongono il Campari. C'è chi dice che siano 20 o 60, secondo altri sono 80. Campari è sinonimo di eleganza ed emozione. Indipendentemente dal cocktail che questo liquore rosso andrà a creare, si ottiene sempre qualcosa di particolare, ad esempio il Campari mojito.



Manfred Zeiter che dirige l'Hotel Restaurant Grimsel (dx) riceve l'ambito certificato dal Sales Manager e sommelier Martin Jossen.

## Feldschlösschen Academy

### Un certificato da intenditore

→ I Sales Manager trasmettono ai ristoratori il proprio know-how sulla birra e sulla vendita proattiva nei corsi che vengono tenuti alla Feldschlösschen Academy. Anche Manfred Zeiter dell'Hotel Restaurant Grimsel a Obergesteln

ha potuto trarre vantaggio da questa formazione continua: sotto la guida attenta del sommelier e Sales Manager Martin Jossen, ha potuto conseguire un certificato di «ambasciatore della birra».

→ [www.hotelgrimsel.ch](http://www.hotelgrimsel.ch)

## Fiera regionale di Rheinfelden

# Gli apprendisti presentano Feldschlösschen

Alla Fiera di Rheinfelden, gli apprendisti di Feldschlösschen si sono trovati al centro dell'attenzione: presentavano la loro Feldschlösschen ai visitatori.

→ Giovani, simpatici e sicuri di sé: i cinque apprendisti hanno pensato e realizzato da soli la presenza di Feldschlösschen alla Fiera regionale di Rheinfelden. A inizio settembre hanno allestito il loro stand, per poi in-

formare con molto entusiasmo i visitatori sul loro datore di lavoro. E le attrazioni non mancavano di certo:

■ Una birreria modello dove gli esperti di alimentazione spiegavano il procedimento della birrificazione.

■ Un gioco sviluppato apposta per la fiera da un futuro elettricista per mettere alla prova le proprie conoscenze su Feldschlösschen e vincere dei premi.

■ Degustazioni di novità selezionate. Gli apprendisti di tutte le professioni erano a disposizione per rispondere alle domande sul loro apprendistato.

Apprendisti allo stand di Feldschlösschen.



**ORDINARE  
ORA!**

SU  
[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)





## Birra premium messicana allo Swiss Indoors

# Un brindisi a Federer con Corona

**Allo Swiss Indoors di Basilea (dal 19 ottobre), per la prima volta da anni, l'eroe locale Roger Federer non sarà il gran favorito. Non cambiano invece i pronostici a favore di Corona, birra premium e sponsor dell'ATP, da gustare prima e dopo le partite.**

➔ Da quando, tre anni fa, Corona è entrata a far parte degli sponsor del circuito tennistico ATP, anche gli organizzatori possono sentirsi un po' vincitori. Infatti questa birra di moda, amata da giovani e meno giovani, regala ad ogni evento un fresco sapore di festa e di spensieratezza. Per voi ristoratori, Corona Extra è reperibile alla House of Beer. La birra premium è ordinabile comodamente su [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch).

### Corona meglio dello champagne

Perfino nelle zone VIP i visitatori abbandonano il classico calice di champagne in favore della leggendaria birra messicana, che gli intenditori bevono rigorosamente direttamente dalla bottiglia. Questo piacere viene ovviamente goduto in ambienti adeguati, dato che Corona Extra è presente nel villaggio VIP di Basilea con un esclusivo lounge.

### Alla salute di Roger Federer!

I tifosi svizzeri sperano di poter brindare alla vittoria di Roger Federer a Basilea. Tuttavia, per il non più invincibile Re del tennis, che rimarrà comunque nella storia del tennis con i suoi 32 anni, nemmeno i primi turni sono più una passeggiata.

Auguriamo quindi in bocca al lupo al grade campione e brindiamo alla sua salute con Corona Extra. Una cosa è infatti certa: se la sua schiena è a posto, Roger Federer è ancora in grado di battere chiunque.

*Nel lounge di Corona (in basso) si spera di brindare alla vittoria di Roger Federer (a destra).*



### Concorrenza fortissima

A Basilea la concorrenza sarà durissima. A guidarla saranno Rafael Nadal e Juan Martín del Potro, vincitore lo scorso anno. Lo Svizzero Stanislas Wawrinka, non tra i favoriti, potrebbe rappresentare la sorpresa del torneo.

➔ [www.swissindoorsbasel.ch](http://www.swissindoorsbasel.ch)

### 2x2 BIGLIETTI IN PALIO

Volete essere presenti quando il basilese Roger Federer giocherà in casa? Allora risolvete il quiz di pagina 21 e, con un po' di fortuna, vincerete due biglietti per lo Swiss Indoors.



La vasta scelta **Feldschlösschen** facilita le vendite

# La serata perfetta

per i vostri clienti, ma anche per voi ristoratori



Per l'aperitivo

## 1 Grimbergen bionda e un bicchiere di Prosecco



*Lui beve una Grimbergen bionda per accompagnare il piatto di antipasti. Lei comincia la serata con un bicchiere di Prosecco.*

Marianne e Tami Lang volevano solo mangiare un boccone, ma la coppia si è trovata così bene allo **Steakhouse Waag di Oerlikon** che ha finito per trascorrere una serata perfetta. Il gestore **Serkan Zeybek** era entusiasta delle vendite extrae tutto questo grazie ad una vendita proattiva, unita allo charme e alla vasta scelta di bevande della **Feldschlösschen**.

→ Tutto inizia quando Tami Lang dice a sua moglie: «Lo sai che lo **Steakhouse Waag di Oerlikon** ha riaperto i battenti con una nuova équipe?» Stavano tornando insieme da una giornata faticosa e non avevano minimamente voglia di cucinare. Hanno dunque optato per un piatto di pasta allo **Steakhouse Waag**.

Una volta lì, sono stati accolti con cortesia da **Serkan Zeybek**, che li ha fatti accomodare ad una bella tavola e ha consigliato loro un piatto

di antipasti «della casa», tanto per iniziare. Marianne si è lasciata subito tentare da un bicchiere di Prosecco, e suo marito ha comandato una birra alla spina. **Serkan Zeybek** ne ha approfittato per proporre la bionda di Grimbergen. Ottima scelta, sia per il cliente che per il gestore. E mentre Tami Lang si lasciava sedurre dal gusto fruttato e maltoso di questa birra

Continua a pagina 13 ►

proattive


**Quello che la coppia voleva ordinare in un primo tempo:**

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| 1 Arkina blu 50 cl            | 5.50 fr.         |
| 1 Arkina verde 50 cl          | 5.50 fr.         |
| 1 Feldschlösschen Hopfenperle | 4.20 fr.         |
| 1 vino bianco «spritzz»       | 6.50 fr.         |
| 2 caffè                       | 7.80 fr.         |
| 1 insalata verde              | 7.50 fr.         |
| 1 insalata mista              | 7.50 fr.         |
| 1 Tagliatelle Arrabbiata      | 16.50 fr.        |
| 1 Penne Gamberoni             | 25.00 fr.        |
| <b>Totale</b>                 | <b>87.00 fr.</b> |

\*\*\*\*\*

**Quello che la coppia ha consumato veramente:**

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| 2 Arkina blu 50 cl                  | 11.00 fr.         |
| 1 Arkina verde 50 cl                | 5.50 fr.          |
| 1 Grimbergen bionda                 | 4.50 fr.          |
| 1 bicchiere di Prosecco             | 7.00 fr.          |
| 2 bicchieri di Pinot Grigio Veneto  | 11.60 fr.         |
| 2 bicchieri di Ripasso Valpolicella | 14.00 fr.         |
| 1 Rémy Martin                       | 9.50 fr.          |
| 1 Baileys                           | 7.50 fr.          |
| 1 piatto di antipasti Waag          | 24.00 fr.         |
| 1 prosciutto di Parma               | 19.00 fr.         |
| 1 piatto di gamberetti              | 15.50 fr.         |
| 1 filetto di cavallo con contorno   | 43.00 fr.         |
| 1 vitello alla griglia con verdure  | 34.50 fr.         |
| 1 Panna cotta                       | 7.50 fr.          |
| 1 Caffè freddo                      | 9.50 fr.          |
| <b>Totale</b>                       | <b>223.60 fr.</b> |


**Con il primo piatto**
**1 bicchiere di Pinot Grigio Veneto a testa**


*Il Pinot Grigio Veneto accompagna bene il prosciutto di Parma di Marianne Lang e i gamberetti di Tami Lang. Inoltre, lei ha ordinato un'Arkina blu e lui un'Arkina verde.*



1dl CHF  
**7.58**

1dl CHF  
**1.13**

## APÉRO-TIME RICAVATENE DI PIÙ!

Esempio Prosecco DOC 75 cl al bicchiere per dl (prezzo d'acquisto al dl x margine = prezzo di vendita al bicchiere possibile):

$$\text{CHF } 1.13 \times 7 = \text{CHF } 7.90 \text{ AL BICCHIERE}$$

### Vini d'aperitivo

|                          |       |       |
|--------------------------|-------|-------|
| Petite Arvine Valais AOC | 75 cl | 11.90 |
| Prosecco Spumante DOC    | 75 cl | 8.50  |
| St. Saphorin Lavaux AOC  | 75 cl | 10.90 |
| Pinot Grigio Veneto IGT  | 75 cl | 6.30  |
| Chardonnay Australia     | 75 cl | 5.85  |



**FELDschLÖSSchen**

Part of the Carlsberg Group

Ordinate al N° 0848 80 50 10 oppure [www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch) e chiedete tutto il nostro assortimento vini.

Vino, semplicemente.

horeca

di monastero, Serkan Zeybek già vedeva il suo introito aumentare.

È così che inizia una «serata perfetta». L'ambiente dello Steakhouse Waag è piaciuto alla coppia che ha ordinato un primo e un secondo, accompagnandoli con un Pinot Grigio del Veneto. Questo vino bianco della selezione Feldschlösschen si denota per il suo temperamento, la sua eleganza e le sue fragranze che ricordano il pompelmo rosa – ideale per accompagnare sia il prosciutto di Parma della signora, sia i gamberetti del signore.

Per accompagnare il tutto, lui sceglie una Arkina verde (con gas) e lei preferisce una Arkina blu (senza gas). Con il suo gusto chiaro e neutro e la sua eccezionale purezza, l'Arkina va benissimo con una cucina raffinata e delle crudità. Un'alternativa avrebbe potuto essere la Rhäzünser, l'acqua minerale delle montagne grigionesi.

#### Non dimentichiamoci il romanticismo

Prima di passare al secondo piatto, Marianne e Tami Lang si spostano per stare più vicini, condizione essenziale per un atmosfera romantica. Lui attende impaziente il suo filetto di cavallo da 300 g cotto sulla pietra ollare, mentre lei ha ordinato una fettina di vitello ai ferri con un burro di erbe e verdure varie.

Per accompagnare questi piatti, Serkan Zeybek consiglia un bicchiere di Ripasso Valpolicella, un rosso italiano con note di legno di cedro, cioccolato e ciliegie sotto spirito. Il nostro ristoratore sa come stuzzicare le papille dei suoi ospiti e trasforma la cena della coppia in un vero festino, facendo un

Continua a pagina 15 ►



Con il secondo piatto

## 1 bicchiere di Ripasso Valpolicella a testa



*In vino veritas: con il piatto principale, la coppia si gusta un bicchiere di Ripasso Valpolicella a testa.*

## Con il dessert 1 Rémy Martin e 1 Baileys



*La serata perfetta allo Steakhouse Waag termina con una panna cotta accompagnata da un Rémy Martin e un caffè freddo con un Baileys.*

Arkina. L'abbinamento perfetto.



**ORDINARE  
ORA!**

su  
[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)



[WWW.ARKINA.CH](http://WWW.ARKINA.CH)



Al momento del dolce, lo chef si presenta ai clienti e riceve i complimenti.

regalo anche a sé stesso, dato che all'e-shop della Felschlösschen la bottiglia di Ripasso Valpolicella gli costa CHF 12.90 mentre ai clienti la vende al prezzo ragionevole di CHF 45, garantendosi così un ottimo margine di guadagno.

#### Felicitazioni allo chef

«Desiderate un dessert? Possiamo proporvi una panna cotta fatta in casa oppure diversi gelati.» Serkan Zeybek sa decisamente parlare ai suoi clienti, e rincara vendendo un Baileys a lei e un Rémy Martin a lui. Quando il capocuoco passa alla loro tavola e domanda se tutto era come se lo aspettavano, la coppia non lesina sui complimenti. Una coppia felice, perché il loro «andiamo a mangiare un boccone» è diventata una serata perfetta grazie a chi sa come vanno accolti i clienti.

#### Due clienti fedeli, questo è certo

Si son fatte le undici quando la coppia si incammina a braccetto verso casa. Il gestore dello Steakhouse Waag, Serkan Zeybek, li saluta con tanti sorrisi, sapendo in cuor suo di aver conquistato due nuovi clienti fedeli che sicuramente torneranno presto nel suo locale.

→ [www.steakhousewaag.ch](http://www.steakhousewaag.ch)



Serkan Zeybek saluta due clienti soddisfatti.

## L'esperta di vini Chandra Kurt

# «Assieme ad una buona bottiglia meglio l'acqua liscia»

**I vini e le acque minerali della Felschlösschen si abbinano a ogni tipo di pietanza. Chandra Kurt, l'esperta che ha messo insieme la selezione dei vini di Felschlösschen, ci spiega quale tipo di acqua dovrebbe accompagnare un Grand Cru.**

«Lei ha dunque selezionato i vini per la Felschlösschen.

#### Secondo quali criteri?

Di anno in anno, l'offerta globale di vino cresce ad una velocità sorprendente. Selezionare bottiglie di qualità tra tutti questi



©Patricia von Ah

**«Non servite acqua troppo ghiacciata per accompagnare un buon vino.»**

*Chandra Kurt, esperta di vini*

vini diventa dunque sempre più difficile. La selezione «Di vino» di Felschlösschen presenta solo 45 vini da tavola, ma tutti di gran classe.

#### Cosa caratterizza la selezione Felschlösschen?

Tutti i vini della selezione «Di vino» offrono un ottimo rapporto qualità-prezzo. Sono prodotti esclusivamente per Felschlösschen e non sono disponibili da nessun'altra parte. I vini provengono generalmente dalla Svizzera, dall'Italia e dalla Francia.



Per accompagnare un vino raffinato, Chandra Kurt raccomanda un'acqua liscia come l'Arkina blu delle montagne grigionesi.

#### Vi sono regole quando si tratta di proporre l'acqua giusta per accompagnare il vino?

Certo! Bisogna usare un'acqua liscia. L'acqua con gas è piuttosto una bevanda per dissetare e impedisce al palato di gustare correttamente un vino. Per lo stesso motivo, non bisogna aggiungere del limone all'acqua.

#### Ci spiega perché no?

Perché l'acidità data dal limone aggiunge una nota zuccherata al vino. E se volete un consiglio:

non servite l'acqua troppo fredda per accompagnare il vino. La sera, io personalmente bevo tanta acqua liscia quanto vino o anche di più, e questo aiuta anche a mantenere la freschezza del palato.

#### E pur essendo un'esperta di vini, le piace bere anche una birra di tanto in tanto?

Sicuro! Dopo una lunga degustazione non vi è niente di meglio che una bella birra fredda. Le mie preferite sono le birre Lager.

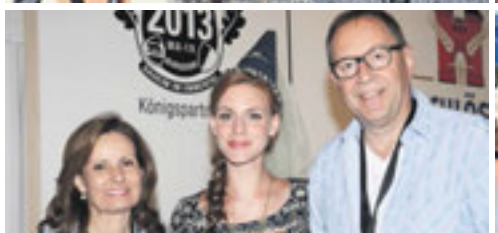
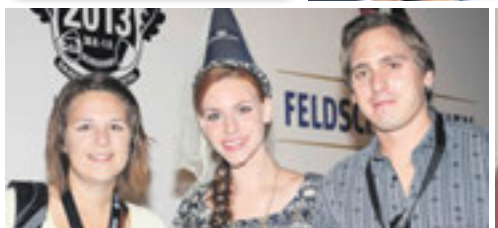
I clienti Feldschlösschen alla Festa federale di lotta svizzera a Burgdorf

# Feldschlösschen festeggia con i suoi partner



Una Schwinger Bügel in compagnia (da sx): Jean-Blaise Defago (collaboratore personale del Capo del Dipartimento federale DPS Ueli Maurer), Ueli Reinhard (Feldschlösschen), Ueli Maurer (Presidente della Confederazione), Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen) e Marco Büchel (leggendia dello sci), accompagnati da hostess.

Le impressioni dei nostri ospiti alla Festa federale di lotta svizzera e giochi alpstri.



**Feldschlösschen ha invitato oltre 1000 ospiti alla Festa federale di lotta svizzera e di giochi alpstri di Burgdorf, la più grandiosa di tutti i tempi. Anche il Presidente della Confederazione Ueli Maurer è passato allo stand di Feldschlösschen, il partner principale, per una Bügel.**

➔ 180 VIP e altri 900 ospiti: in qualità di partner principale della Festa federale, Feldschlösschen ha festeggiato con i suoi partner più importanti, tra cui molti clienti della ristorazione, il cui umore rispecchiava benissimo quello della festa: allegro, rilassato, solare.

**Una Bügel per Ueli Maurer**  
Non sono poi mancati vari ospiti di spicco: il vice campione del mondo di hockey su ghiaccio Roman Josi e la consigliera nazionale Christine Egerszegi. Anche il Presidente della Confederazione e oratore ufficiale Ueli Maurer

si è gustato una Schwinger Bügel bella fresca, la birra dei lottatori.

#### 460 000 litri di bevande

Dietro e davanti le quinte erano più di un centinaio i collaboratori Feldschlösschen che avevano il compito di non lasciare mai a bocca asciutta i numerosi visitatori: sono stati versati circa 460 000 litri di birra fresca Feldschlösschen e di altre bevande fredde. Naturalmente la Schwinger Bügel e la Feldschlösschen Original sono state le più gettonate.

➔ [www.burgdorf2013.ch](http://www.burgdorf2013.ch)





gdorf



## Baur au Lac, Zurigo



Foto grande: la musica francese di Christine Schmid.  
Foto piccola: la 1664, birra premium d'origine francese.

# Grande visibilità per la 1664

➔ Caricaturisti come a Montmartre, canzoni francesi, formaggio e birra premium dell'Alsazia 1664 hanno contraddistinto una manifestazione molto curata, svoltasi al Baur au Lac di Zurigo e dedicata alla Francia. I presenti sono stati tratta-

ti da veri e propri re di Francia pur restando sul lago di Zurigo e hanno potuto gustare la 1664 alla spina, la star di quella sera.

La cultura del saper vivere allo stato puro!

➔ [www.bauraulac.ch](http://www.bauraulac.ch)



Un trattamento da re per gli invitati sulle sponde del lago di Zurigo.



Un connubio perfetto: birra premium 1664 e formaggio francese.

Ein Genuss  
mit Tradition.



**50 Jahre**  
Appenzeller Bärli-Biber  
Der ideale Begleiter für nah und fern.  
Gewinne 50 attraktive Preise!



edelweiss



bischofberger

Appenzeller Bärli-Biber. Die Echten.

## Gli assetati



# Souvenir dalla lotta

**Stephan:** Beat, tu che sei stato alla Festa federale, raccontaci com'è andata?

**Beat:** Sì, è stata una festa magnifica, ma dopo l'ultimo round ho avuto bisogno di assistenza psicologica.

**Stephan:** E perché mai?

**Beat:** Perché il mio amico Stucki Christian, per cui tifavo, è stato battuto all'ultimo da Sem-pach Mathias.

**Stephan:** Ma forse era Stucki quello che aveva bisogno di assistenza, no?

**Beat:** No, a quanto pare ha sop-

portato il colpo meglio di me.

**Stephan:** Non sapevo che nella tenda dell'infermeria offrono anche assistenza psicologica.

**Beat:** No, no, sono andato direttamente allo chalet Feldschlössen.

**Stephan:** E poi?

**Gli editorialisti di SETE:**

**Stephan Pörtner (s.), scrittore, traduttore e vincitore dello Zürcher Krimipreis.**

**Beat Schletter (d.), attore, cabarettista e sceneggiatore.**

**Beat:** L'unico ricordo indelebile che ho è il tatuaggio sul braccio. **Stephan:** Fa un po' vedere! Ma no, è una decalcomania.

**Beat:** Lo credevo anch'io. Ho provato a toglierlo prima con Vim e poi con la benzina, ma è un tatuaggio vero.

**Stephan:** Guarda il lato positivo, se fossi andato al padiglione Aebi ti avrebbero tatuato un caricatore di fieno sulla schiena.



Beat Schletter ci mostra il suo souvenir dalla Festa federale di lotta svizzera.

## Musica per i clienti

# Svago al Gurtenfestival

➔ I clienti Feldschlösschen si godono la giornata al Gurtenfestival. E prima dell'inizio dei concerti discutono di tutto e di niente, ma soprattutto di gastronomia, sorseggiando una Cardinal.

**1** Patrick Flückiger (Feldschlösschen), Josephine Eggenschwiler e Daniela Moser (Britannia Pub, Bätterkinden), Michel e Marianne Lüdi (Mischu's Rock & Blues, Utzenstorf), Ramon Schärer (Feldschlösschen).

**2** Andreas Feremutsch e Jessica Schindler (Stade de Suisse) con Ueli Reinhard (Feldschlösschen).

**3** René Niederhauser (Feldschlösschen), Adrian Stucki (Bilsport) e Hans-Rudolf Regez (Feldschlösschen).

**4** Florian Aeschlimann (Bowling Marzili), Katharina Bornhausen e Marc Suremann (Rist. Beaumont, Berna), Amanda Schertenleib, Edith Rothenbühler e Rainer Rufer (Gambrinus-Träff, Roggwil), Simon Schneider (Bowling Marzili).

**5** Heinz Schwander (Feldschlösschen) con Tanja e Philippe Perret (Rist. Baselstab, Meisberg).

**6** Reto Hunziker e Michael Rytz (Rist. Sonne, Lyss).



## Dizionario della birra

### Come Gambrinus

Gambrinus era un re leggendario, considerato l'inventore della birra. Secondo lo storico Giovanni Aventino, era il figlio del re germanico Marsus. Gambrinus avrebbe imparato i rudimenti della produzione della birra da Iside, la dea egizia della maternità e della fecondità, e avrebbe poi diffuso quest'arte. Nella letteratura e nelle arti figurative, Gambrinus viene spesso associato a Bacco, dio del vino. Ancora oggi, molti birrifici europei e nord americani vantano l'immagine o il nome di Gambrinus. Sono almeno tre i birrifici più importanti che devono il proprio nome al re leggendario: il Gambrinus in Repubblica Ceca, la Gambrinus Company in Texas e il Gambrinus di Elsass.

## La barzelletta del mese

Il gestore di un'osteria grida all'apprendista-cuoco in cucina: «A che punto sei con l'oca di San Martino?»

E costui risponde: «Ho quasi finito di spennarla, poi devo solo scannarla.»

# Il sole in bottiglia.

**ORDINARE  
ORA!**

su  
[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)



**Buongiorno, Michel.**

## Concorso

# 2 coppie di biglietti per i Swiss Indoors

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. Quale aperitivo fa diventare il Mojito rosso e agroamaro?

- O Martini
- E Cynar
- A Campari

2. Come si chiama il mitico Re della Germania che pare abbia inventato la birra?

- P Gambrinus
- L Augustinus
- T Bierinus

3. Come si chiama il famoso Club a San Gallo che festeggia ora i suoi dieci anni di attività?

- K Mouse Club
- E Elephant Club
- G Horse Club

4. Quale tipo di acqua raccomanda l'enologa Chandra Kurt accanto ad un bicchiere di vino?

- R Acqua liscia
- N Acqua minerale
- X Acqua di vite

5. Di quale birra si è innamorato Tami Lang, cliente dello Steakhouse Waag a Oerlikon?

- P Guinness
- S Hoegaarden
- O Grimbergen Blonde



Roger Federer in azione al torneo di Basilea 2012 e con il vincitore della finale Juan Martin del Potro.

## Partecipate... e potrete vedere Roger Federer in azione a Basilea

Roger Federer è di casa a Basilea, dove dal 19 al 27 ottobre agli Swiss Indoors dovrà battersi con avversari temuti: il campione in carica Juan Martín del Potro e l'avversario di sempre, Rafael Nadal. Ci sarà

anche Stanislas Wawrinka. Sotto i riflettori non mancherà certo la birra premium Corona Extra, sponsor principale degli ATP. SETE mette in palio 2 x 2 biglietti per assistere a queste mitiche partite di tennis nell'altrettanto

mitico stadio St. Jakob di Basilea. Risolvete il quiz in questa pagina e, se sarete fortunati, potrete vedere Roger Federer battersi per l'ottavo podio nella sua città natale.

→ [www.swissindoorsbasel.ch](http://www.swissindoorsbasel.ch)

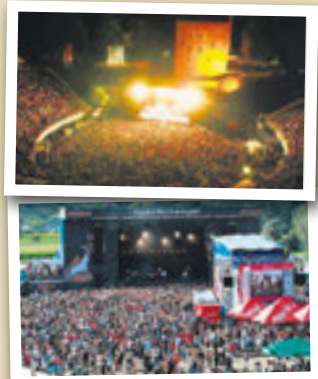
La soluzione è:

## 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](mailto:durst@fgg.ch). Con un po' di fortuna potrete vincere due biglietti per il torneo di tennis Swiss Indoors a Basilea. **Termine ultimo di spedizione: 10 ottobre 2013.**

## I vincitori del concorso SETE, agosto 2013

Hanno vinto una coppia di biglietti per il Rock Oz'Arènes ad Avenches: **Christine Caccia**, 2000 Neuchâtel, e **Hans-Ueli Leisi**, hôtel de la Gare, 1786 Sugiez-Vully. Hanno invece vinto due biglietti a testa per l'Open Air Gampel: **Godi Ginggen**, Hotel-Restaurant Diana, 3772 St. Stephan, e **Maria Huber**, 9000 San Gallo. Felicitazioni!



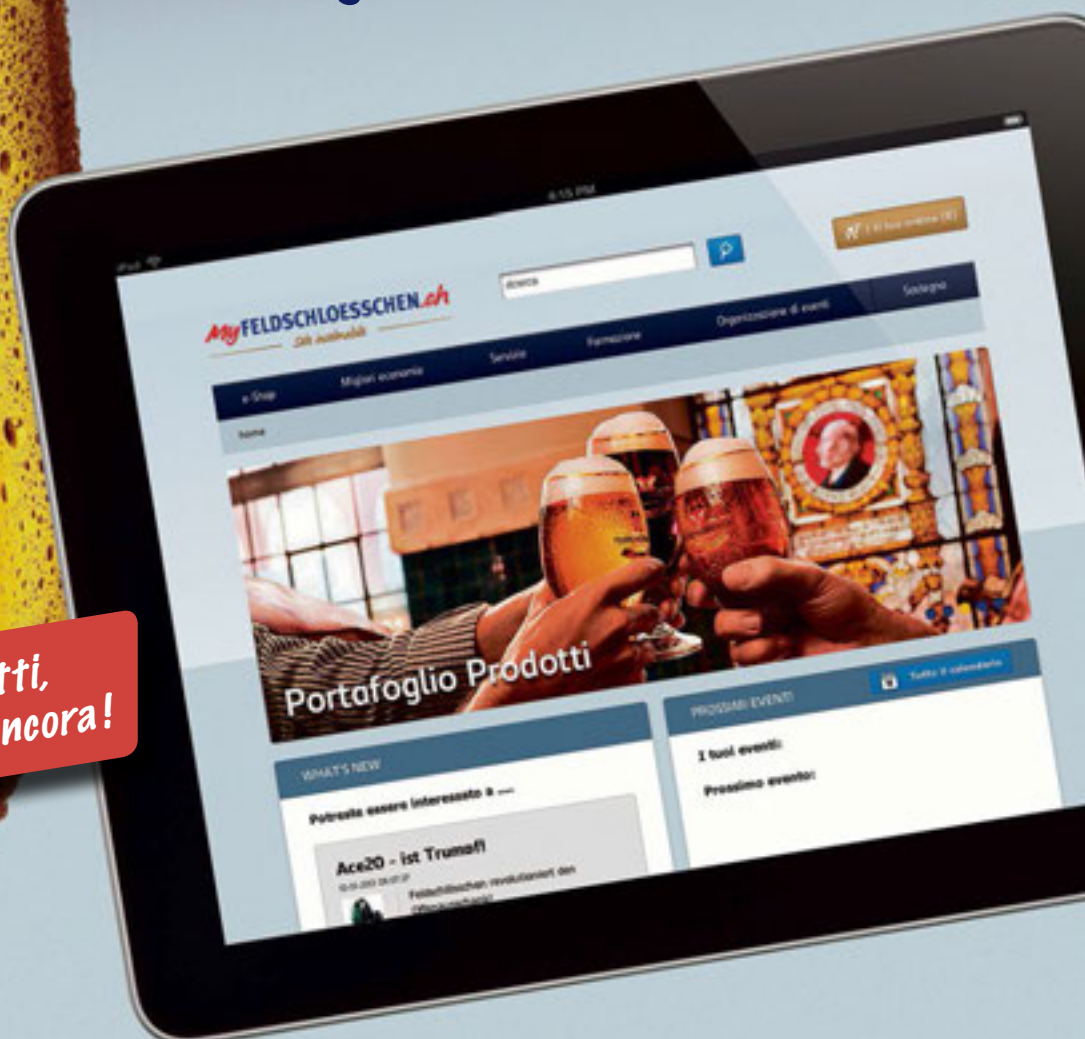
# Sete incolmabile?

## Desidera ...

- migliorare la gestione e aumentare il fatturato?
- acquistare comodamente online in qualsiasi momento?
- eseguire analisi dell'assortimento?
- materiale pubblicitario personalizzato con il Suo logo?
- statistiche informative che garantiscono la massima trasparenza?
- addestramento personale con un sommelier di birre?
- avere tutto questo insieme e molto altro ancora?

Se è così visiti subito la rivoluzionaria piattaforma online che unisce tutti questi servizi: [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)!

Si registri subito, approfitti,  
vinca iPad e molto altro ancora!



**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

*Sete incolmabile*

I nostri esperti vi aiuteranno a scegliere il vino giusto

# Semplicità e triplici vantaggi

**Perché non ordinare anche il vino da Feldschlösschen oltre a bibite, acqua minerale, alcolici e, ovviamente, birra? Secondo il nostro Sales Manager Vini, Michael, Kern, i ristoratori potrebbero avere triplici vantaggi.**

➔ Michael Kern, 23 anni, è ancora giovane ma è una vecchia volpe in materia di vini: il nuovo Sales Manager Vini per le regioni di Berna, Soletta, Argovia e Basilea, è cresciuto in una famiglia di appassionati, si è interessato all'argomento e conosce perfettamente i vini offerti da Feldschlösschen: «Il nostro assortimento è eccellente, abbiamo il prodotto perfetto per ogni tipo di cliente.»

## Non potrebbe essere più semplice

Perché ai clienti conviene ordinare da Feldschlösschen anche il vino, oltre alle altre bevande? «È semplice: perché non siamo solo un fornitore di bevande ma un vero e proprio partner», afferma Kern, che puntualizza: «Perché non ordinare comodamente anche il vino, dato che non manca mai in ogni esercizio, tramite un partner che

già si conosce?» Non potrebbe essere più semplice.

## Qualità conveniente

Oltre alla semplicità dell'ordinazione, Michael Kern cita altre due ragioni per cui conviene affidarsi alla linea «Horeca. Di Vino» proposta da Feldschlösschen. «Grazie al vino, i nostri clienti beneficeranno fin da subito di un valore aggiunto. I vini sono stati tutti scelti dalla nostra esperta, Chandra Kurt, a garanzia della qualità massima per i clienti Feldschlösschen, che, grazie a prezzi di vendita così accattivanti, si porteranno a casa un margine di guadagno elevato con ogni bicchiere.»

## Assortimento personalizzato

L'assortimento di vini Feldschlösschen comprende 45 vini comuni selezionati. Il vino è disponibile solo per la ristorazione e non è reperibile da nessun rivenditore.



*Ecco chi sta dietro all'assortimento vini di Feldschlösschen: Michael Kern, Sales Manager Vini.*

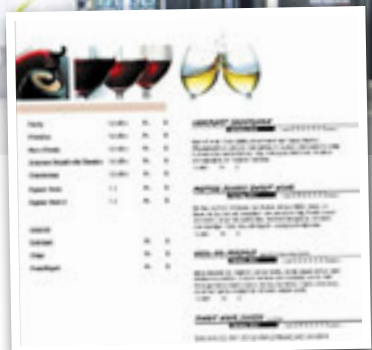
Kern rassicura anche i ristoratori che temono di perdere la propria individualità acquistando vino dal proprio partner di bevande: «Avrete infinite possibilità per distinguervi dalla concorrenza. Potrete organizzare il vostro assortimento di vini personalmente, creando così una base conveniente.»

## Il nostro aiuto per la vendita

Saremo lieti di aiutarvi ad attirare l'attenzione dei clienti sul vostro assortimento di vini. Oltre ai cartellini da tavolo e i collari per le bottiglie, riceverete anche la carta dei vini con il vostro assortimento personalizzato, e potrete anche scegliere se avvalervi della consulenza della nostra esperta, Chandra Kurt.

## Lieti di consigliarvi

Su richiesta, Michael Kern o il vostro Sales Manager sono a vostra disposizione per aiutarvi a creare la vostra carta dei vini personalizzata su myfeldschloesschen.ch. E, naturalmente, vi aiuteranno anche a organizzare



*La carta dei vini personalizzabile di Feldschlösschen.*

l'assortimento giusto per i vostri clienti. Kern aggiunge: «Che il vostro locale sia un ristorante classico, una pizzeria o un bar, insieme troveremo il vino che farà impazzire i vostri clienti.»

## In palio vino e prosecco

Dalla selezione di vini di Feldschlösschen, SETE sorteggerà, per ogni vincitore, tre bottiglie di Amarone, Ripasso e Prosecco. Per partecipare basta rispondere a questa domanda: come si chiama il concept vini di Feldschlösschen? Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo 058 123 42 80 o via e-mail a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch)

**Termine ultimo di spedizione:**  
10 ottobre 2013



**In palio:**

**3 bottiglie di Amarone, Ripasso e Prosecco**

## Ottima consulenza e facilità d'ordinazione

Lasciatevi consigliare da Michael Kern o dal vostro Sales Manager e scoprite i vini migliori.

### Michael Kern

Tel.: 079 659 22 25

E-Mail: [michael.kern@fgg.ch](mailto:michael.kern@fgg.ch)

### Ordinazioni

Per telefono: 0848 80 50 10

Via fax: 0848 80 50 11

**myFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Acqua minerale a

**Prezzo netto!**

Ordina subito al [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)



**Prezzi per bottiglia:**

100 cl = CHF ~~1.01~~ **.69**

50 cl = CHF ~~1.35~~ **.67**

35 cl = CHF ~~1.89~~ **.64**

**In promozione:**

- ▶ **In esclusiva per i ristoratori forniti direttamente**
- ▶ **Prezzi costantemente netto tutto l'anno**
- ▶ **Su tutti i contenitori di vetro Arkina e Rhäzünser**
- ▶ **Semplice calcolo dei prezzi di vendita**
- ▶ **Trasparenza nei conteggi**

[www.arkina.ch](http://www.arkina.ch)  
[www.rhaezuenser.ch](http://www.rhaezuenser.ch)



**Rhäzünser**



Acqua minerale pregiata per i vostri clienti

# Dalla fonte alla bottiglia

L'uomo è composto fino al 70% da acqua e ha quotidianamente bisogno dell'apporto di liquidi freschi. Con Arkina e Rhäzünser potrete offrire ai vostri clienti acqua naturale e sana, direttamente dalle fonti grigionesi.

➔ Viaggiando nelle profondità della Terra, l'acqua assorbe minerali di diversa concentrazione e composizione, a seconda della struttura della roccia. Ecco perché ogni acqua presenta una composizione unica. Con Arkina e Rhäzünser, voi ristoratori potrete offrire ai vostri clienti due specialità regionali dei monti grigionesi: imbottigliate ma sempre assolutamente naturali, sane, bilanciate e incontaminate.

## Col vino un'Arkina blu

Arkina è un'acqua minerale pura, dal sapore chiaro e neutro, adatta a tutti coloro che desiderano associare gusto e benessere. È l'accompagnamento ideale per i piatti raffinati, il caffè appena tostato e i vini pregiati con i quali Arkina blu, non essendo addizionata di anidride carbonica, è un portento (il motivo, lo spiega l'esperta di vini Chandra Kurt a pagina 15).

### Tutti i pro di Arkina:

- Il marchio è sinonimo della migliore qualità svizzera. E l'estetica della sua bottiglia comunica i valori di Arkina.

- Arkina è un'acqua povera di minerali che aiuta il corpo ad eliminare sostanze tossiche e di scarto.

- Grazie a questa mineralizzazione leggera, Arkina è perfetta per accompagnare piatti raffinati.

- L'assortimento completo è ideale per tutti, che si tratti di acqua frizzante (Arkina verde) o naturale (Arkina blu).

- Per soddisfare la vostra sete, Arkina è disponibile in bottiglie in vetro nei formati piccolo (35 cl), grande (50 cl), e da 100 cl per la tavola.

### Ideale per dissetarsi

Rhäzünser è l'acqua minerale perfetta per le persone attive e attente alla salute e per le famiglie con bambini. Questa gradevole acqua minerale, sia frizzante che naturale, cela in sé importanti punti di forza, che stimolano benessere e vitalità. Grazie all'elevata mineralizzazione, Rhäzünser è particolarmente adatta per dissetarsi quando si fa movimento e si pratica sport.

### Tutti i pro di Rhäzünser:

- Rhäzünser è un marchio spiritoso, dinamico e innovativo, nonché molto conosciuto. Il suo logo è lo

stambecco, simbolo del Cantone di origine, i Grigioni.

- Rhäzünser è una delle acque dal contenuto di minerali più elevato. Essendo mediamente frizzante, quest'acqua minerale è ottima per qualsiasi occasione.

- Rhäzünser, ricca di calcio e bicarbonato di sodio, ha un effetto positivo sull'equilibrio acido-base, contribuisce a diminuire l'eliminazione di calcio e migliora l'efficienza.

- Rhäzünser è disponibile per voi ristoratori nel contenitore adatto ad ogni occasione: PET da 150 cl, vetro da 35 cl e 50 cl e fusto da 20 l.

➔ [www.arkina.ch](http://www.arkina.ch)

[www.rhaezunser.ch](http://www.rhaezunser.ch)



Uno dei punti più frequentati: il Bar della birra del partner Feldschlösschen.

## Per la seconda volta il «Züri Metzget»

➔ Anche quest'anno è arrivata l'ora del «Züri Metzget» all'Albisgüetli di Zurigo. La seconda edizione avrà luogo dal 10 al 12 ottobre con ottimi piatti a base di carne e salsiccia e tanta musica. Il salone delle feste dello Schützenhaus Albisgüetli è il luogo ideale per celebrare la tradizione svizzera con questa manifestazione organizzata dalla Gamag che promette un'atmosfera di festa particolare.

### Il Bar della birra Feldschlösschen

Tutti i piatti di carne sono forniti dalla macelleria tradizionale zurighese Keller, attiva dal 1934. Il ritrovo più «in» sarà anche quest'autunno il gigantesco bar del partner Feldschlösschen.

Il «Züri Metzget» è un'occasione d'incontro per collaboratori e clienti, ma anche per tutti coloro che vogliono gustare piatti prelibati ascoltando buona musica.

➔ [www.albisguetli-tickets.ch](http://www.albisguetli-tickets.ch)



Il manifesto del «Züri Metzget» 2013.

**I 10 anni dell'Elephant Club di San Gallo****In visita a Feldschlösschen per festeggiare il compleanno**

L'«Elephant Club» di San Gallo è il «place to be». Il titolare Andy Messmer festeggia col suo team il decimo compleanno e spiega perché tiene così tanto alla collaborazione con Feldschlösschen.

➔ L'offerta musicale è ampia, l'arredamento d'ispirazione marocchina, l'atmosfera è raffinata e l'età della clientela spazia tra i 20 e i 60 anni: sono passati 10 anni, ma l'«Elephant Club» continua ad essere fedele all'idea iniziale che l'ha portato al successo, che si è mantenuto anche grazie al passaggio a Feldschlösschen. L'«Elephant Club» ordina da cinque anni la birra e quasi tutte le altre bevande dal partner di Rheinfelden.

**La stessa lingua**

Andy Messmer ha visitato il birrificio di Rheinfelden insieme ai collaboratori Dirk Süßenbach e Michaela Nemtsoudis. Era raggiante con la sua birra in mano: «Siamo un locale conosciuto a

livello nazionale. Perciò l'innovativo marchio Carlsberg è perfetto per noi.» A livello umano, poi, la collaborazione è «fantastica». Messmer aggiunge: «Quando chiamo per chiedere qualcosa, bastano cinque minuti per risolvere ogni questione. Parliamo proprio la stessa lingua.» ●

➔ [www.elephantclub.ch](http://www.elephantclub.ch)



Andy Messmer (destra), Michaela Nemtsoudis e Dirk Süßenbach nella sala di cottura di Feldschlösschen.



Il team dell'«Elephant» ha visitato anche le stalle di Feldschlösschen a Rheinfelden.



Il team dell'«Elephant» brinda con Gabriela Bättig (davanti, a destra) e Arnold Gubler (dietro, a destra) al successo della collaborazione.

**Corsa internazionale di cavalli a Maienfeld/Bad Ragaz****Feldschlösschen monta in sella**

**Cavalli veloci, una festa all'insegna dell'allegria e bevande Feldschlösschen: l'evento ippico di Maienfeld/Bad Ragaz appassiona proprio tutti.**

piccini si potranno divertire alle gare di pony.



Spettacolo di ippica nella Signoria grigionese.

➔ Le corse internazionali di cavalli di Maienfeld/Bad Ragaz sono uno dei principali eventi di ippica. La 57ª edizione avrà luogo il 6 e il 13 ottobre sul Rossriet, incastonato nel meraviglioso paesaggio montano con i colori cangianti dei vigneti della

regione della Signoria grigionese. Gli organizzatori dell'evento di Maienfeld/Bad Ragaz prevedono fino a 10 000 spettatori ogni domenica. L'allegro pubblico di queste corse di cavalli è composto da appassionati di ippica di ogni ceto sociale. E i più

**Presenti per la terza volta**

Feldschlösschen non poteva non salire in sella. «Per la terza volta, abbiamo potuto contare sulla collaborazione di questo formidabile partner», afferma soddisfatto Thomas M. Bergamin, vicepresidente della società ippica Maienfeld/Bad Ragaz. ●

➔ [www.pferderennen-maienfeld.ch](http://www.pferderennen-maienfeld.ch)

## I 10 anni del bar notturno «Schall und Rauch» di Coira «I clienti apprezzano l'ampia scelta di birre»



Il titolare Beni Wassmer nel bar notturno Schall und Rauch.

→ Da cliente, due anni dopo l'apertura passò a dipendente del bar notturno «Schall und Rauch» di Coira e, quattro anni più tardi, ne diventò il gestore. Ora Beni Wassmer celebra il decimo compleanno del suo locale.

Il 28 luglio si è festeggiato con un maialino da latte ai ferri. «Ma da noi è festa tutto l'anno: non mancano concerti, degustazioni di birra e altre iniziative per i nostri clienti», afferma Beni Wassmer. E così il bar notturno offre per 10 settimane dieci diversi cocktail al prezzo di dieci franchi.

Lo «Schall und Rauch» vanta oltre dieci spine con frigoriferi. Wassmer aggiunge: «I nostri clienti apprezzano l'ampia scelta di birre dell'assortimento Feldschlösschen.»

### La collaborazione continua

Il bar notturno fa parte, come gli altri locali di Coira, dell'Extrabar SA, che in primavera ha rinnovato la collaborazione pluriennale con Feldschlösschen. «Siamo molto soddisfatti di Feldschlösschen per quanto riguarda prodotti, servizio e lato umano», dichiara Beni Wassmer. ●

→ [www.schallundrauch.ch](http://www.schallundrauch.ch)

## The Trinity Irish Pub, Lugano Cultura della birra in quantità

→ Il Trinity Irish Pub aperto a Lugano la scorsa primavera è, con i suoi 248 coperti, uno dei pub più grandi della Svizzera. Il locale è ricco di stile: occupa la casa, ancora di proprietà della curia, che una volta era la sede dell'arcivescovo. Gli arredi del pub sono irlandesi originali. E non manca la cultura della birra. In questo pub, gli estimatori della birra del ricco assortimen-

to Feldschlösschen avranno proprio l'imbarazzo della scelta.

Enrico Fedeli, proprietario del «Trinity», dichiara: «Offriamo dodici diverse qualità di birra. Molte le conosco personalmente e poi valuto cosa può soddisfare i nostri clienti.» Chi vuole offrire così tante birre, secondo Enrico Fedeli può trovare in Feldschlösschen il partner ideale. ●



Cultura della birra in quantità: Enrico Fedeli nel suo Trinity Irish Pub a Lugano.



L'«Amri's» è sinonimo di ambiente curato e feste a tema.

### L'Amri's di Amriswil compie 1 anno

## Successo con Carlsberg

→ È bastato un anno al music bar Amri's di Amriswil, situato nei pressi della stazione, per diventare il punto di ritrovo più amato. «Siamo il locale più in e di tendenza del Turgovia e vantiamo un'ottima reputazione in tutto il Cantone» dichiara il titolare, René Meier. Ciò che più lo rallegra sono le numerose prenotazioni per il salone del piano superiore, che può essere noleggiato per vernissage, feste e altri eventi.

Essendo un flagship store Carlsberg, l'«Amri's» beneficia dell'immagine legata a vita notturna e divertimento di questo marchio internazionale. Al piano di

sotto c'è il bar, dove l'atmosfera è più tranquilla, mentre è al piano superiore che ci si scatenava e i clienti possono usufruire anche di una sala fumatori. Inoltre, all'«Amri's» si svolgono regolarmente fantastiche feste notturne. ●

→ [www.amris.ch](http://www.amris.ch)



L'«Amri's» si affida a Carlsberg.



Smithwick's,  
Irish Ale  
crafted and  
perfected  
since 1710

ORDINARE  
ORA!

SU  
[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

1710  
SMITHWICK'S  
1710  
300  
YEARS  
1710 - 2010

## Smithwick's Irish Ale

# Anche gli svizzeri amano la birra ale irlandese

**Delicata, aromatica e ricca: tra gli appassionati di ale, l'inconfondibile birra irlandese scura Smithwick's è da tempo diventata una leggenda. E anche i vostri clienti ne andranno pazzi.**

→ Il sapore è delicato, con note originali di biscotto e caramello. Con la fermentazione del lievito Smithwick si formano dei vapori aromatici (esteri) che conferiscono alla birra il suo tanto amato aroma floreale e fruttato, mentre il gusto fresco e stuzzicante della Smithwick's è dovuto all'anidride carbonica aggiunta.

### Sempre più amata

Il birrificio è stato fondato da John Smithwick oltre tre secoli fa. Questa birra è diventata un'icona tra le ale ed è sempre più apprezzata, soprattutto in Gran Bretagna, Nord America, Corea e in molti paesi europei.

### Entusiasti gli appassionati di birra

Cosa aspettano allora i ristoratori svizzeri ad offrire ai clienti internazionali la leggendaria Smithwick's? Gli appassionati di birra del Midtown Pub di Läuferingen sono già entusiasti di questa birra di culto: «Questa birra ha un rinfrescante sapore di luppolo. Presenta una dolce nota di malto e un tocco di caffè, i nostri clienti l'adora-



*Gli appassionati di birra che frequentano il Midtown Pub di Läuferingen sono molto soddisfatti della Smithwick's.*

no. Non potevamo non inserire la Smithwick's nella nostra offerta», dichiara Beat Schaub del Midtown Pub.

Con Smithwick's i vostri clienti potranno gustare l'elevata qualità che contraddistingue da secoli questa birra originaria di Kilkenny. Anche dopo che la

società Guinness & Co. 1964 ha rilevato il fortunato birrificio degli Smithwick, il gusto inconfondibile di questa birra ha continuato ad essere estremamente importante e, insieme alla famiglia irlandese, sono stati sviluppati altri nuovi prodotti di successo. Come la Smithwick's Draught.

Ancora oggi questa birra viene prodotta utilizzando solo i lieviti migliori e gli ingredienti più pregiati.

### Disponibile alla House of Beer

La Smithwick's è disponibile in fusti da 30 litri. I ristoratori potranno ordinarla su [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch) alla House of Beer.



*La Smithwick's è il simbolo dell'irlandese Kilkenny.*

*Il fondatore del birrificio: John Smithwick.*



**Al ristorante Feldschlösschen si cucina con la birra****Coq à la bière con salsa di verdure e spätzli**

Ricetta per 4 persone

**Ingredienti****Coq à la bière**

1 kg di pollo (petto con ossa e/o coscine)  
 2,25 l di Dunkle Perle Feldschlösschen  
 200 g di carote  
 200 g di sedani rapa  
 2 cipolle  
 45 g di concentrato di pomodoro  
 2 l di brodo di pollo  
 Amido di mais o addensante per salse

**Verdure in salsa**

150 g di carote  
 150 g di sedani  
 150 g di cavoli rapa o rape

**Spätzli**

400 g di farina  
 4 uova  
 Sale  
 Noce moscata

**Preparazione****Coq à la bière**

Marinare il pollo per 24 ore in 2 l di Dunkle Perle Feldschlösschen. Quindi insaporire con sale e pepe, rosolare bene in padella con un po' d'olio e mettere da parte. Tagliare grossolanamente la verdura e arrostirla nel sugo dell'arrosto di pollo. Aggiungere il concentrato di pomodoro e arrostirlo insieme al composto. Versare il brodo di pollo e riporre nuovamente il pollo nel sugo. Cuocere a fuoco lento (non portare ad ebollizione) per circa 45 minuti.

Togliere la carne dal sugo, passarlo al setaccio, ridurlo un po' e aggiungere i restanti 250 ml di Dunkle Perle Feldschlösschen. Far bollire e legare con amido di mais o addensante per salse fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiungere pollo e verdure al sugo e servire.

**Verdure in salsa**

Tagliare la verdura in bacchette della lunghezza di circa 3 cm. Quindi farle sbollentare in acqua salata bollente e raffreddarle in acqua fredda.

Prima di servire, scaldare nella salsa con il pollo.

**Spätzli**

Mescolare uova e farina per creare una pasta densa. Quindi buttare la pasta in acqua salata bollente con uno stampo per spätzli o una pressa. Far bollire brevemente gli spätzli, quindi toglierli dall'acqua e scolarli. Se lo si desidera, dorarli nel burro.

**Gusto agrodolce con la Dunkle Perle**

**Uwe Mehnert ha trasformato il coq au vin in coq à la bière. Lo chef del ristorante Feldschlösschen di Rheinfelden ci racconta come cambia il sapore di questo piatto.**

➔ «Il coq à la bière ha un sapore agrodolce più marcato del coq au vin», afferma Uwe Mehnert. Lo chef del ristorante Feldschlösschen di Rheinfelden prepara questo piatto con la Dunkle Perle Feldschlösschen anziché col vino. E aggiunge: «Il sapore della birra nella salsa è molto gradevole.»

**Il coq à la bière è molto amato**

Il coq à la bière è uno dei piatti più richiesti nel ristorante Feldschlösschen. E sul menù non mancano pietanze come «Lesso di manzo con rafano, radici e patate in salsa di birra» o «Stinco d'agnello stufato con sugo di fieno e birra accompagnato da fagioli verdi e risotto d'orzo».

➔ [www.feldschloesschen-restaurant.ch](http://www.feldschloesschen-restaurant.ch)



Lo chef Uwe Mehnert presenta il suo coq à la bière.

**Salsa scura, birra scura**

«Consiglio di accompagnare il coq à la bière con una Dunkle Perle Feldschlösschen, dal sapore maltato e aromatico. Le birre scure sono generalmente ottime con le salse scure e con i piatti di carne molto speziati.»

**Uwe Mehnert, chef del ristorante Feldschlösschen**



**Anche voi cucinate con la birra?**

**Inviateci le vostre ricette a base di birra!**

Allora mandateci la vostra ricetta preferita con tanto di foto a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) o a **Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.**

Le ricette più originali verranno pubblicate su SETE.

# L'agenda di [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch) Oktoberfest e salsicce a San Gallo

■ **Oktoberfest in tutta la Svizzera:** In quest'autunno le Oktoberfest avranno luogo in tutta la Svizzera. Tra le più grandi, quella di Zurigo (dall'11 ottobre al 9 settembre al Bauschänzli) e quella di Süri nel Canton Berna (il 4/5, 11/12 e 18/19 ottobre). I ristoratori più scaltri si riforniscono di materiale pubblicitario personalizzato sul [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch) e si assicurano un maggior introito durante queste attività autunnali.



Le Oktoberfest si tengono in tutta la Svizzera.

■ **L'Olma di San Gallo:** la più grande fiera della Svizzera Orientale è conosciuta presso i fedeli visitatori soprattutto per la sua tradizionale salsiccia grigliata, che il buongustaio mangia senza intingerla nella senape! Quest'anno, l'Olma si terrà dal 10 al 20 ottobre. Soletta, che sarà il cantone ospite, ha scelto lo slogan: «E noi ci mettiamo la senape!». Inoltre, tra le attrazioni della Olma vi saranno i cavalli del tiro a sei di Feldschlösschen.



Il tiro a sei di Feldschlösschen all'Olma 2012.

→ [www.olma.ch](http://www.olma.ch)

**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**  
Durst auf mehr

**COLOFONE**

**SETE**

La rivista per clienti della Feldschlösschen Bibite SA  
[www.gjornalesete.ch](http://www.gjornalesete.ch)

**Pubblicato da:**

Feldschlösschen Bibite SA  
Theophil-Roniger-Strasse  
4310 Rheinfelden  
Telefono 0848 125 000  
[www.feldschloessen.com](http://www.feldschloessen.com)

**Coordinamento generale**

Gabriela Bättig

**Responsabile di redazione**

Gabriela Bättig

**Inserzioni**

durst@fgg.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](http://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, Textension, Markus Raub

**ORDINARE ORA!**  
SU [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

**ORANGINA**  
mit Fruchtfleisch!  
et sa pulpe!

*Shake that Orangina*

Lasciati coinvolgere dalla sensazione rinfrescante della polpa di frutta di Orangina. Solo ingredienti naturali. Senza conservanti aggiunti né coloranti.

OHNE ZUGESetzte KONSERVIERUNGSMITTEL  
OHNE FARBSTOFFE

**SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE**



## TEMPO DI SELVAGGINA RICA VATENE DI PIÙ!

Esempio Primitivo Salento 75 cl al bicchiere per dl (prezzo d'acquisto al dl x margine = prezzo di vendita al bicchiere possibile):

$$\text{CHF } 0.74 \times 7 = \text{CHF } 5.20 \text{ AL BICCHIERE}$$

### Vini per la cacciagione

|                           |       |       |
|---------------------------|-------|-------|
| Ripasso Valpolicella DOC  | 75 cl | 12.90 |
| Primitivo del Salento IGT | 75 cl | 5.60  |
| Rioja La Catedral DOC     | 75 cl | 7.50  |
| Malbec Argentina          | 75 cl | 9.90  |
| Amarone Valpolicella COC  | 75 cl | 24.50 |



**FELDSCHLÖSSCHEN**

Part of the Carlsberg Group

Ordinate al N° 0848 80 50 10 oppure [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) e chiedete tutto il nostro assortimento vini.

Vino, semplicemente.

horeca