



SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA – www.giornalesete.ch
N.2 | Febbraio 2014



Cardinal Alla vostra!

- I friborghesi amano la loro birra
- Amanti di Cardinal in tutta la Svizzera

pagina 10

Da ordinare ora

La nostra birra primaverile Grimbergen Blanche illumina il vostro locale

pagina 9

The Bottle

Dove ordinare il vino che meglio si adatta ai vostri menu

pagina 29

Affarone!

Eve
by Cardinal

Prezzo netto **1.33**
invece di 1.63

Litchi
VR cassa
24 x 27,5cl
Passion Fruit
VR cassa
24 x 27,5cl
Wild Orange
VR cassa
24 x 27,5cl



LA PRIMAVERA FRESCA DALLA SPINA



PERIODO
LIMITATO!
Ordinate entro il
14.02.14

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

BLANCHE

Editoriale

Cardinal tra tradizione ed innovazione



Care lettrici, cari lettori,

Era il lontano anno 1788 quando François Piller, gestore della locanda friborghese «Zum Lachs», fondò la birreria Cardinal. 226 anni più tardi, il marchio Cardinal rimane un patrimonio di questa città. Da **pagina 10** potete leggere come esso stia a cuore agli abitanti di Friburgo. La birra Cardinal è però anche sinonimo di innovazione ed è molto apprezzata in tutta la Svizzera. A **pagina 15** vi raccontiamo com'è nata Cardinal Brunette, l'ultima venuta della famiglia, pensata soprattutto per i professionisti della ristorazione. Una birra che non mancherà di affascinare anche i vostri clienti.

Presto inizierà la primavera. La Grimbergen Blanche è la birra giusta per togliere il torpore invernale dai vostri clienti e vi promette anche buoni guadagni. A **pagina 9** troverete tante informazioni su questa birra primaverile che ha già riscontrato molto successo nei ristoranti.

Non avete il desiderio segreto di servire sempre ai vostri clienti il vino giusto, che si accompagna meglio al menu? Ora potete realizzarlo. A **pagina 29** vi spieghiamo cos'è il concetto «The Bottle» e come potete trarne vantaggio.

Fabio Cascili
Sales Manager Area Locarnese e Valli

COLOFONE

SETE

La rivista per clienti della
Feldschlösschen Bibite SA
www.giornalesete.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

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

Periodicità

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese

Anno Ottavo anno

Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24000, francese 10000

Diritti d'autore

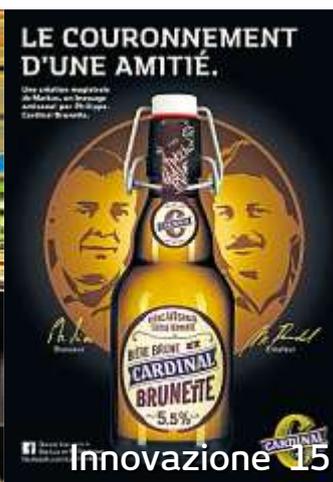
I contributi contenuti in questa rivista sono protetti da diritti d'autore. Tutti i diritti riservati.

Copyright

Copertina: Urs Lindt (Freshfocus)
Freshfocus, Textension, Markus Raub,
fotolia.de, pixelio.de

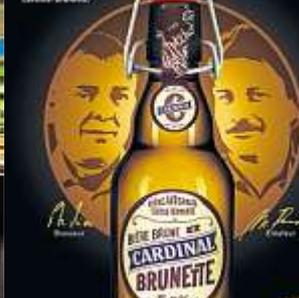


Cinédiner a Lucerna 26



LE COURONNEMENT
D'UNE AMITIÉ.

Une solution inspirée de Marlou, un hommage moderne aux bières traditionnelles.



Innovazione 15



Cardinal - 100 % friborghese 10



Blonde 25 Più bionda del sole



Nell'«Üsserschwiiz» la popolarità della birra vallese **Blonde 25** è ormai un dato di fatto. La caratteristica bottiglia verde da 25 cl, ispirata al film Casablanca, è sempre più diffusa, dai locali più in voga di Zurigo ai bar di Losanna. La Blonde 25 è amata soprattutto dai ragazzi e da tutti quelli che si sentono ancora giovani.

Nel Vallese, questa birra da culto giallo chiaro piacevolmente frizzante si trova in ogni festa Après-Ski e in molti altri eventi e, naturalmente, non può mancare durante il carnevale.

Con la Blonde 25 offrite qualcosa di autentico e speciale ai vostri clienti. Anche i turisti ormai la apprezzano da anni e sanno che la Blonde 25 rimarrà un ricordo indelebile del loro soggiorno in Svizzera.

Ordinare subito!

1.24 CHF

la bottiglia

Blonde 25
24x25 cl VR cassa
Art. 11265

www.myfeldschloesschen.ch



PRODUZIONE BIRRAIA

Domanda del mese:

Quali sono le quattro materie prime utilizzate per produrre la birra?

Informatevi cliccando su myfeldschloesschen.ch. Nell'area «Produzione birraia» la Feldschlösschen Academy vi offre la possibilità d'apprendere tutto sulle materie prime della birra.

FELDSLÖSSCHEN
ACADEMY

Lo sapevate che il processo di produzione dura 28 giorni?

«Materie prime pregiate e molta maestria» sono i componenti essenziali per creare perfettamente una birra.



IL VINO DEL MESE

Fendant Valais AOC

Il **Fendant Valais AOC** è perfetto con la fonduta. La nota d'apertura fresca e colorita caratterizza questo vino bianco gioioso, molto apprezzato, dal sapore gradevole e dalla leggera profumazione.

Approfittate anche del periodo della fonduta per fare buoni affari: con un prezzo a bottiglia (5 dl) di 4,40 CHF, il bicchiere alla spina vi garantirà un eccellente margine di guadagno.

Prezzo di acquisto al dl x margine = prezzo di vendita al bicchiere (dl)

Nel caso specifico del Fendant Valais AOC:

0,88 CHF x 6 = 5,30 CHF

Ordinare subito!

4.40 CHF 50cl

la bottiglia

Fendant Valais AOC
Art. 10605
15x50cl VP cartone Vini

www.myfeldschloesschen.ch



Luci natalizie

Cavalli nella città della birra



Il tiro a sei cavalli di Feldschlösschen porta la birra natalizia nel centro storico di Rheinfelden.

Anche se il Natale è passato da poco, non vogliamo privarvi di questo spettacolo di luci natalizie a Rheinfelden. **Il tiro a sei cavalli di Feldschlösschen**

decorato a festa è una delle attrazioni e porta la birra di Natale nel centro storico. Gli occhi di grandi e piccoli brillano per l'emozione!

Birra forte

Zigerkrapfen con ripieno di carne macinata

I Zigerkrapfen si mangiano tutto l'anno, ma sono tipici soprattutto del carnevale. La variante con la carne tritata è un'ottima alternativa alle versioni dolci e, soprattutto, è perfetta per stimolare la voglia di birra.



Zigerkrapfen salati

INGREDIENTI PER 12 PORZIONI: 300 g di pasta sfoglia, 1 uovo, 200 g di feta, 500 g di carne tritata, 1 cipolla, 4 cucchiai d'olio, 1 presa di sale e pepe.

PREPARAZIONE: sbucciare la cipolla, affettarla e rosolarla nell'olio. Aggiungere la carne tritata, insaporire con sale e pepe e amalgamarvi la feta. Stendere la pasta sfoglia e tagliarla a quadretti. Mettere la carne tritata al centro di ogni quadrato, bagnare i bordi con un po' d'acqua e ripiegarli. Preriscaldare il forno. Disporre i krapfen su una teglia coperta con carta da forno e cospargerli con l'uovo. Cuocere al forno a ca. 200 finché non sono dorati.

Ricetta messa a disposizione dal sito: GuteKueche.ch - das Gourmetportal.

Novità nell'assortimento

Liquore francese

Ordinare subito!

34.10 CHF

la bottiglia

Grand Marnier 40%
 Art. 12013
 6x70 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Feldschlösschen propone da subito **Grand Marnier**. Il liquore francese a base di arancio amaro caraibico e di cognac, che può essere gustato in purezza, è spesso impiegato nei cocktail e in cucina.

Brandy italiano

Ordinare subito!

19.50 CHF

la bottiglia

Vecchia Romagna 38%
 Art. 12020
 6x70 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Un'altra novità in assortimento è il brandy italiano n° 1: **Vecchia Romagna**. Bevuto quale digestivo o abbinato al caffè, è ottimo per le specialità di caffetteria.

Cent-Off si applica a entrambi i prodotti dal 10.2. al 21.2. Troverete i dettagli nell'HITFlash.

Nuovi prodotti da ordinare

Birre dagli USA e dalla Scozia

Con le tre birre della marca americana «Brooklyn Brewery» e quella scozzese «Tennent's Whisky Oak Aged Beer»,

Feldschlösschen ha arricchito il proprio catalogo di nuovi prodotti esteri. E sono subito disponibili.

Ordinare subito!

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn Brown Ale
 Art. 11981
 24x35,5 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Ordinare subito!

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn East Indian Pale Ale
 Art. 11982
 24x35,5 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Ordinare subito!

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn Lager
 Art. 11980
 24x35,5 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Ordinare subito!

2.14 CHF

la bottiglia

Tennent's Whisky Oak Aged Beer
 Art. 12012
 24x33 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Pétillant et léger en période de carnaval.

www.schweppes.ch

ORDINARE
ORA!

myfeldschloessen.ch

TONIC Vin blanc

Vin blanc mélangé à du
Schweppes Tonic –
rafraîchissant et tonifiant.
Le classique carnavalesque
de Schweppes.



UNEXPECTED SINCE 1783





IL DRINK DEL MESE

Waggis – la bevanda di culto per il carnevale

Waggis è anche un travestimento tradizionale del carnevale basilese, caratterizzato da un'enorme maschera. Rappresenta un bracciante alsaziano.

Preparazione rapida

Il Waggis è una bevanda rinfrescante apprezzata tutto l'anno, ma durante il carnevale è il cocktail più gettonato. A Basilea è il simbolo del carnevale, proprio come i «Schnitzelbängg» e il «Morgestraich».

Oltre ad essere delizioso, il Waggis è particolarmente vantaggioso per voi ristoratori, soprattutto durante l'intenso periodo del carnevale: si prepara in un lampo.

Con Chardonnay Australia

Ed è ancora più buono se gli si aggiunge un goccio di Chardonnay Australia. Potete comandare questo vino da Feldschlösschen in cassa 15x50 cl (art. 10608).

Ingredienti

- 5 cl di acqua tonica Schweppes
- 5 cl di vino bianco cubetti di ghiaccio
- 1 fetta di limone

Preparazione

Versare in un bicchiere l'acqua tonica Schweppes, il vino bianco e i cubetti di ghiaccio. Decorare con una fetta di limone e... voilà, il Waggis è pronto!



Il restyling di Feldschlösschen

Le bottiglie sono più fresche e moderne



Premium, Senz'alcol, Original e 2.4: le nuove bottiglie Feldschlösschen.

A partire dal 2014, le bottiglie per la ristorazione Feldschlösschen dei marchi Original, Senz'alcol, 2.4 e Premium si rifanno il look assumendo così un aspetto più fresco e moderno. Inoltre, verrà introdot-

ta la bottiglia da 33 cl per la Feldschlösschen Premium. Brindiamo dunque ai vostri clienti, perché le ordinazioni dei tanto amati e provati prodotti Feldschlösschen continui ad aumentare!

Nuovo impianto fotovoltaico

Energia solare per 400 domiciliai

Feldschlösschen continua a investire a favore delle energie rinnovabili. Alla fine dell'anno è stato inaugurato un nuovo impianto fotovoltaico sul tetto dell'immobile dove viene imbottigliata la birra: con i suoi 23 000 m² è uno dei più grandi impianti

fotovoltaici in Svizzera e produce 1,9 GWh di elettricità all'anno, pari al consumo di circa 400 domiciliai svizzeri. Inoltre Feldschlösschen ha due altri impianti fotovoltaici: uno sul silo di malto a Rheinfelden, l'altro sul deposito di Satigny.



I rappresentanti della Kleinkraftwerk Birseck AG (investitore e gestore), di Tritec (produttore) e di Feldschlösschen danno il via al progetto.

Varietà fresche di moda
dalle valle Rauch.



**Grande promozione
di introduzione nel HIT
Flash febbraio 2014**

Rauch Ribes nero

Cassis

- sapore intenso da bacche mature
- con molta vitamina C
- Consiglio: degusta con molto ghiaccio

happy day Maracuja

Frutto della passione

- frutto alla moda afermato
- sapore esotico e rinfrescante
- un piacere - puro e non, gassato o nei cocktail per l'ambito bar

Rauch. Frutta, Famiglia & natura. Dal 1919.

NOVITÀ
nell'assortimento



1664 BLANC



LE GOÛT À LA
FRANÇAISE



Ordinare adesso su
myfeldschloessen.ch

Ordinate subito la birra di primavera

Una ventata di primavera per i vostri clienti con la Grimbergen Blanche

Già lo scorso anno, durante la stagione di lancio, la Grimbergen Blanche ha riscosso un incredibile successo nell'ambito gastronomico. La birra è stata accolta così bene dai clienti del «La Clémence» di Ginevra, che il gestore Rudy Giaquinto non vedeva l'ora fosse di nuovo primavera. E adesso, anche voi potete ordinare la Grimbergen Blanche.

L'anno scorso, la Feldschlösschen ha lanciato sul mercato svizzero la Grimbergen Blanche come birra di primavera in esclusiva per il settore gastronomico. Gastronomi e clienti erano entusiasti. «Questa birra per noi è stata un grande successo, ne abbiamo venduto quantità enormi», racconta Rudy Giaquinto, gestore del Café-Bar La Clémence di Ginevra.

I suoi clienti hanno apprezzato l'aroma fresco e fruttato di questa birra speciale e Rudy Giaquinto è convinto che anche i bicchieri a forma di coppa abbiano contribuito al successo.

Sapore ricco

La nota fruttata della Grimbergen Blanche la

rende la birra di primavera ideale, con il carattere forte delle birre d'abbazia perfettamente equilibrato dalla freschezza tipica di una birra di frumento. Questa birra soddisfa il palato con il suo sapore agrodolce e, spillata direttamente dal barile, porta una ventata di primavera nel locale.

Maggiore margine di guadagno

Ecco una cosa davvero interessante per i gastronomi:

- con la Grimbergen Blanche offrite ai vostri clienti un prodotto esclusivo non reperibile nel commercio al dettaglio. Questa birra di primavera farà la differenza nel vostro assortimento e vi permetterà di



«La birra di primavera per noi è stata un grande successo, ne abbiamo venduto quantità enormi.»

Rudy Giaquinto, ristoratore

Rudy Giaquinto (in alto) e i suoi clienti nel bar La Clémence (in basso) si gustano la birra di primavera.

rinnovare la vostra offerta di birre alla spina.

- I margini di guadagno saranno maggiori perché i clienti spendono volentieri qualcosa di più per una birra speciale e con que-

sta birra stagionale la vostra cifra d'affari non potrà che aumentare.

Ordinate subito

Non avete più scuse per non puntare sulla Grimbergen Blanche! La birra di primavera è disponibile solo per un periodo limitato: si può ordinare al proprio rappresentante fino al 14 febbraio (quantità minima: 4 barili da 20 l) per regalare subito una ventata di primavera ai vostri clienti.

Rudy Giaquinto, gestore del Café-Bar La Clémence di Ginevra non ha dubbi: «Dopo l'esperienza decisamente positiva della scorsa primavera riproporremo sicuramente la Grimbergen Blanche nel nostro assortimento».



Il giocatore di hockey su ghiaccio Marc Abplanalp

«Friburgo senza Cardinal e Gottéron? – Inimmaginabile!»



La città di Friburgo ha quattro simboli: la cattedrale di San Nicola, l'università, l'HC Friburgo-Gottéron e la Cardinal. «Da quando abito a Friburgo, non mi viene in mente di bere un'altra birra che non sia la Cardinal», dice Marc Abplanalp. Il giocatore di hockey su ghiaccio dell'Oberland bernese studia all'università di Friburgo e spiega il mito della Cardinal.



Le Cheerleader Cardinal creano l'atmosfera nel tempio friborghese di hockey su ghiaccio.

«Il mio cuore batte per questa città, a Friburgo mi sento a mio agio», dice Marc Abplanalp (29). Nella città della Sarine, lo studente di Grindelwald ha trovato la sua seconda patria e la sua birra preferita: «Friburgo senza la Cardinal – per la gente questo sarebbe inimmaginabile, come pure Friburgo senza il Gottéron, la cattedrale e l'università».

«I friborghesi sono molto legati alla Cardinal e al Gottéron.»

Marc Abplanalp, giocatore di hockey su ghiaccio

la sua notorietà, ha contribuito all'aumento di fan della Cardinal in tutta la Svizzera. Ha convinto anche suo padre della marca friborghese quando quest'ultimo gestiva a Eyholz il ristorante Zer Bircha. Manco a dirlo, la Cardinal piace anche ai vallesani.

Un ideale partenariato

Il culto del club d'hockey e quello della birra dei friborghesi è improntato su un lungo partenariato. Secondo Marc Abplanalp, quest'unione è ideale. «Anche per uno sportivo di classe, non c'è niente da ridire contro un moderato consumo di birra», dice il difensore, che aggiunge: «È noto che il piacere di una birra dopo una partita faticosa o un allenamento rigenera rapidamente»

Il figlio di un ristoratore, con

Grande solidarietà

Quello che impressiona tanto Marc Abplanalp è la solidarietà dei friborghesi verso la loro birra: «Quando sono venuto a Friburgo, ho notato subito che la gente qui ha un legame molto forte con la Cardinal e altrettanto forte con l'HC Gottéron.»



Marc Abplanalp, giocatore di hockey su ghiaccio e studente di scienza dello sport.



André Schumacher spilla una Cardinal.

André Schumacher, ristoratore

«Qui a Friburgo la Cardinal è di casa»

Dopo aver lavorato per 20 anni alla Cardinal, dal 2003 André Schumacher serve questa birra tipica di Friburgo nel suo bar-ristorante **Marcello**. «Qui bere una birra diversa dalla Cardinal sfiora quasi l'alto tradimento», racconta il gestore amante della Cardinal.

«A Friburgo non diciamo: «Andiamoci a bere una birra» ma: «Andiamoci a bere una Cardinal!»» André Schumacher (59 anni) definisce questa etichetta «una di casa». Ed è ancora così, anche se la Cardinal ormai viene prodotta a Rheinfelden.

«Prima lavoravo per la Cardinal, ora la servo nel mio locale.»

André Schumacher, gastronomo

vita da sempre ruota intorno a questa etichetta.

Molti ex colleghi di André Schumacher si ritrovano al «Marcello» e, in compagnia di una Cardinal, raccontano aneddoti sulla lunga storia di questa etichetta iniziata nel 1788.

Anche Marc Abplanalp

Tra i clienti contiamo anche il giocatore di hockey su ghiaccio Marc Abplanalp e degli studenti. Essi non vengono a bere una birra qualsiasi, ma una Cardinal.

Un passaggio perfetto

Mentre molti suoi ex colleghi hanno trovato un nuovo impiego alla Felschlösschen Getränke AG, André Schumacher già nel 2003 ha intrapreso una nuova strada rilevando il bar-ristorante «Marcello».

«Adesso, invece di lavorare per la Cardinal, la servo nel mio locale. Sono passato dunque dall'altra parte», racconta il ristoratore la cui



Il giocatore di hockey Marc Abplanalp (a sinistra) e André Schumacher.



TEMPI PER LA FONDUE RICA VATENE DI PIÙ!

Esempio Fendant Valais AOC 50 cl al bicchiere per dl (prezzo d'acquisto al dl x margine = prezzo di vendita al bicchiere possibile):

$$\text{CHF } 0.88 \times 6 = \text{CHF } 5.30 \text{ AL BICCHIERE}$$

Vini per la fondue

Féchy AOC	50 cl	5.50
Fendant Valais AOC	50 cl	4.40

Ordinate al N° 0848 80 50 10 oppure www.myfeldschloesschen.ch e chiedete tutto il nostro assortimento vini.



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

Gli studenti Alexandre Brodard e Emilien Candaux

«Cardinal è il partner perfetto per la festa di giubileo dell'Università»

125 anni dell'Università di Friburgo: l'anno prossimo avrà luogo una grande festa sulle rive della Sarine. Quando le studentesse e gli studenti dell'Università di Friburgo festeggiano, è chiaro che la Cardinal non può mancare. Il coordinatore della festa Emilien Candaux: «Cardinal è il partner perfetto e accompagnerà in ogni momento i visitatori.»

Alexandre Brodard ha 23 anni e studia politica sociale all'Università di Friburgo. Già da bambino, il nostro studente friborghese ha capito l'importanza della marca Cardinal per la città di Zähringer. Si ricorda che «Già allora, non esisteva alcun bistro senza un'attrazione della Cardinal».

«Chiaramente la numero 1»

La marca Cardinal con i 226 anni di storia dà l'impronta alla città, al Cantone, perfino a tutta la Svizzera romanda. «Da quando mi ricordo, la Cardinal è da noi chiaramente la numero 1 tra le marche di birra», afferma Emilien Candaux (23). Lo studente di Losanna studia all'Università di Friburgo ed è coordinatore delle festività per il 125° giubileo dell'università che avranno luogo in settembre 2014.

«Preferiamo la Cardinal»

Organizzando la festa, si è reso chiaramente conto di quanto fosse importante e significativo il ruolo che la Cardinal ricopre all'Università di Friburgo, dice Emilien Candaux. Egli è d'accordo con il suo collega Alexandre Brodard: «Anche se l'offerta delle birre straniere è aumentata considerevolmente, noi studenti e la maggior parte della gente qui a Friburgo preferiamo la Cardinal.»

Festa con 10 000 ospiti

Non c'è da meravigliarsi, dunque, se la Cardinal quest'anno sarà in prima linea quando l'Università di Friburgo, rinomata anche oltre il territorio nazionale, inviterà ai festeggiamenti

del giubileo. «Contiamo su circa 10 000 ospiti, e questo rappresenta per noi una grande sfida logistica. Grazie alla sua grande esperienza di grandi eventi, la Cardinal è naturalmente la partner ideale. La marca tradizionale giocherà un ruolo importante anche

durante questa festa», dice il coordinatore e studente Emilien Candaux.

Due istituzioni

La Cardinal non si limita a dissetare gli ospiti, ma mette a disposizione anche tende, bar, frigoriferi, ombrelloni e tante

altre cose. Emilien Candaux: «La marca Cardinal accompagnerà ogni momento gli ospiti della festa». Questo va benissimo poiché Friburgo non si può immaginare senza le istituzioni rappresentate dall'università e da Cardinal, che «formano un'unità».



Gli studenti Alexandre Brodard e Emilien Candaux nella mensa dell'Università di Friburgo.



La città universitaria di Friburgo; la nuova costruzione e il signorile edificio principale.

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!

Si registri subito e approfitti!



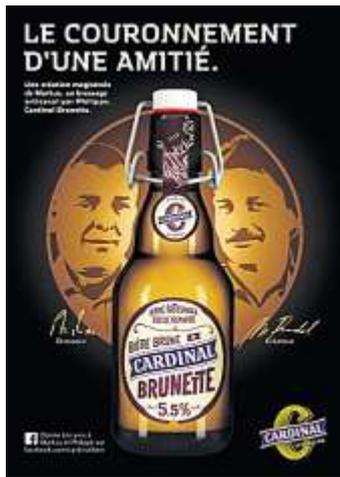
MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

Innovazione: Cardinal Brunette

Il coronamento di un'amicizia

La nuova Cardinal Brunette è un «fioretto» pensato per la Svizzera romanda, per coronare un'amicizia pluriennale. Si tratta di una birra per intenditori alla ricerca di qualcosa di speciale.



I creatori di Cardinal Brunette: Philippe Rime (SX) e Markus Brendel.

«Volevamo che Cardinal Brunette fosse molto speciale», spiega il suo ideatore Markus Brendel. E particolare la birra creata da lui e dal suo amico birraio Philippe Rime, la Cardinal Brunette, lo è per almeno tre motivi:

Cardinal Brunette è un'innovazione: il marchio Cardinal voleva portare sul mercato un nuovo prodotto nel settore delle birre artigianali. Si è quindi deciso di produrre una ale. Cardinal Brunette è l'unica birra a fermentazione alta del gruppo Feldschlösschen Bibite. Accanto al malto chiaro viene impiegato un malto speciale, leggermente più scuro. Il risultato è un prodotto piacevolmente ambrato con un lieve aroma di malto e un'armoniosa nota amara.

Legame di Cardinal con la Svizzera romanda: con Cardinal Brunette vengono celebrate le radici svizzere romande di Cardinal, come dimostra l'etichetta

completamente in francese. Markus Brendel, il suo ideatore, è un vallesano nato a Sion, dove Cardinal Brunette viene prodotta dal friborghese Philippe Rime presso la birreria Valaisanne.

Il coronamento di un'amicizia: per sviluppare e produrre questa nuova birra, la Cardinal ha puntato su Philippe Rime e Markus Brendel, due vecchi amici che si conoscono da 20 anni ormai e che assieme hanno già portato avanti molti progetti. «Quando il risultato di una collaborazione è costituito da una birra eccellente come Cardinal Brunette, il legame si rafforza ulteriormente», spiega Markus Brendel.

In esclusiva per la ristorazione Cardinal Brunette, sviluppata in esclusiva per la ristorazione, è disponibile in fusti da 20 l e nella cassa a rendere da 20x33 cl. La ale si rivolge soprattutto agli intenditori birrai alla ricer-

ca di qualcosa di speciale e diverso dalle comuni birre lager. Gli amanti della birra di tutte le età ameranno l'innovazione di Sion: i test hanno dimostrato che Cardinal Brunette è apprezzata tanto dai bevitori di birra giovani, quanto da quelli di oltre 50 anni.

Per i vostri clienti Perché Cardinal Brunette piacerà ai vostri clienti? «Si inizia con l'apertura della bottiglia - con tappo meccanico», spiega Markus Brendel. Non c'è niente di meglio che gustare una birra fresca introdotta da un sonoro «pop». Markus Brendel è convinto che «Cardinal Brunette, con il suo corpo robusto, soddisferà tutti i palati».



Tipo di birra:	ale
Contenuto alcolico:	5,5 % vol.
Luogo di produzione:	Sion
Disponibilità:	da marzo 2014
Recipienti:	20x33 cl (Art.11920) fusto da 20 l (Art.12005)

Feldschlösschen alla Coppa Spengler

Un'aquila, tanta Premium e solo clienti

Feldschlösschen è il partner fidato della Coppa Spengler, a gran vantaggio dei clienti. Gli ospiti invitati alla manifestazione hanno apprezzato a pari merito l'hockey su ghiaccio di alto livello e la fresca Premium. L'aquila americana di nome Sherkan, mascotte dello HC Servette, ha stupito tutto il pubblico portando in volo il disco al centro dello stadio. E ha portato fortuna alla sua squadra, dato che i Ginevrini hanno vinto la coppa contro il Team Canada.



Ci vuole proprio una birra nelle pause.



L'aquila americana Sherkan ad un match della Coppa Spengler.



I fan del Servette sono felici che la loro squadra abbia vinto la Coppa.



Hockey su ghiaccio di livello mondiale, una birra Premium e interlocutori interes-

Birra alla spina con il camion del Basilea

A questo camion della squadra di Basilea non manca niente: contiene dodici litri di birra e uno spillatore. Si trova nel ristorante Zum Schiefen Eck di Basilea e viene riempito regolarmente con Feldschlösschen Original. Si tratta di un pezzo unico brevettato, creato dagli apprendisti della Hoffmann-La Roche AG di Basilea per il loro esame finale.



Camion FCB con birra alla spina.



soddisfatti



santi grazie allo sponsor Feldschlösschen.

LA MIA BIRRA PREFERITA

«Sentirsi in vacanza con la **Super Bock**»



Anita Steiner, cliente abituale del «Richi's Pub» di Gstaad.

«Ho assaggiato per la prima volta la Super Bock un paio di anni fa durante le mie vacanze in Portogallo. Da allora la bevo sempre anche in Svizzera e ogni sorso mi riporta in ferie: mi ricorda il mare, la spiaggia e la buona cucina».

Christmas Tattoo con traino a sei

La prima mondiale della Christmas Tattoo, poco prima di natale, ha creato la migliore atmosfera per le festività: nel corso di circa due ore, nella St. Jakobshalle di Basilea sono affluiti 6324 visitatori, per gustare le meravigliose musiche natalizie, messe in scena con gusto e con un pizzico di umorismo. Una veste spettacolare ha caratterizzato anche il traino a sei di Feldschlösschen, vera attrazione dello spettacolo. La grande richiesta ha reso necessario uno spettacolo aggiuntivo del Christmas Tattoo nell'Hallenstadion di Zurigo.



Uno spettacolo variopinto: il traino a sei di Feldschlösschen alla Christmas Tattoo di Basilea.

Pour une St. Valentin pétillante.

Commander maintenant!





Tony McArthur (DX) e Luca Sgura.

Una birra con...

**TONY MCARTHUR,
MCARTHURS PUB, LENZBURG**

Luca Sgura (Sales Manager): Tony McArthur, ordini tutto da noi, dalla birra all'acqua minerale e dalle bibite al vino. Sembri proprio soddisfatto di essere un cliente di Feldschlösschen.

Tony McArthur: Sì, certo. Un pub non può non avere birre come Guinness, Kilkenny e Magners. E in Svizzera posso trovarle solo da voi. E poi Feldschlösschen offre la migliore e la più ampia scelta di birre. Ma sono soddisfatto anche per un'altra ragione:

non voglio complicarmi inutilmente la vita e per me è fondamentale poter ordinare tutto da voi, da un'unica fonte.

Generalmente come effettui gli ordini delle bevande da Feldschlösschen?

Al PC o tramite il mio smartphone, di notte, la domenica... in qualsiasi momento e ovunque. Non devo rispettare alcun orario di apertura, non devo spedire fax né mi tocca scomodarmi a telefonare.

Quindi sei un utente della nostra piattaforma myfeldschloesschen.ch.

Certo e nell'e-shop posso ordinare comodamente tutto ciò che mi serve. A dire il vero, Luca, se da Feldschlösschen potessi ordinare anche il cibo mi rivolgerei a voi anche per quello.

Grazie, Tony! Ma sinceramente per la ristorazione stiamo organizzando un progetto interessante che riguarda gli alcolici. Ti interessa?

Se l'offerta è buona, potrei anche ordinare da voi almeno una parte degli

alcolici in tutta comodità, proprio come con le altre bevande. E sai cosa mi piace?

Spara!

Qui in Argovia la gente preferisce bere birre locali. Non mi ci è voluto molto per rendermi conto che il marchio Feldschlösschen è fondamentale per il successo del mio pub.

www.mcarthurspub.ch

TONY MCARTHUR PUÒ ORDINARE COMODAMENTE

Lo scozzese Tony Arthur vive in Svizzera da ormai otto anni. Da maggio 2010 gestisce il McArthurs Pub, nel cuore di Lenzburg. Quando il Sales Manager Luca Sgura è andato a trovarlo, gli ha detto che per lui è molto importante poter ordinare quasi tutte le bevande da un'unica fonte.

FLÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK – UND IHREN UMSATZ.*



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch

* Red Bull Marktanteil (Wert) 56.9%, KW 48 2013. (Quelle: AC Nielsen, Energy Drinks im DH CH inkl. K-Kiosk)

FESTEGGIA CON CARLSBERG
PER TUTTO L'INVERNO!

Carlsberg®
PARTY UP THERE

VERBIER HIGH FIVE
BY Carlsberg

5 APRILE 2014

Arosa Lenzerheide

29 MARZO 2014

Adelboden – Lenk... *dänk!*

ORDINA
SUBITO UNA
CARLSBERG!



TANJA LA CROIX

That calls for a Carlsberg®

Apprezare in
modo responsabile.



Concorso – in palio:

Skipass giornalieri

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

1. Come si chiama l'ultima novità della Cardinal?

- L** Cardinal Noire
- H** Cardinal Brunette
- M** Cardinal Blonde

2. Cosa c'è di nuovo nella cantina della Clique basilese Spezi?

- E** Lotteria di versetti x Carnevale
- U** Apparecchio lancia-coriandoli
- O** Impianto alla spina Feldschlösschen

3. Come si chiama la birra primaverile di Feldschlösschen che piace sia ai ristoratori che ai clienti?

- D** Grimbergen Tranche
- T** Grimbergen Blanche
- S** Grimbergen Franche

4. Cosa c'è di nuovo sul tetto dell'impianto d'imbottigliamento Feldschlösschen a Rheinfelden?

- E** L'impianto fotovoltaico
- M** Un nido di cicogna
- R** Una terrazza soleggiata

5. Latte o birra: quale delle due bibite contiene meno calorie?

- O** Latte
- L** Birra
- I** Entrambe hanno la stessa quantità

La soluzione è:

Ecco come partecipare

Inviare la soluzione e i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. Con un po' di fortuna vincerete un buono per due skipass giornalieri ad Arosa-Lenzerheide o Verbier.

**Ultimo termine di spedizione:
10 febbraio 2014**



Cielo azzurro e condizioni ideali delle piste: sport invernali ad Arosa-Lenzerheide.



La Coppa Spengler di Davos ha una grande tradizione.

I vincitori del concorso SETE di dicembre 2013

Si sono aggiudicati due biglietti per la finale della Coppa Spengler a Davos rispettivamente **François Winkler**, Bar chez eux, La Chaux-de-Fonds, e **Luzia Schlegel**, Seengen. Congratulazioni.

DA VINCERE

2 buoni per 2 skipass giornalieri

Arosa-Lenzerheide e Verbier sono due dei più belli comprensori sciistici svizzeri. Le piste sono sia nei Grigioni che nelle Alpi vodesi in ottimo stato fino a metà primavera. Risolvete il quiz su questa pagina e con un po' di fortuna potrete vincere un buono per due skipass giornalieri in uno di questi comprensori sciistici. Vi sono in palio complessivamente 2 buoni per 2 skipass giornalieri.



the VOICE of Switzerland

Enjoy & Win



Sponsor dei premi Zweifel
 SEAT 

Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS



UNO SGUARDO OLTRE CONFINE

Suspense, divertimento e buon cibo: appassionati di gialli e cucina, unitevi!

Cenare vicino a un cadavere e osservare i commissari al lavoro? In Germania è possibile grazie alle cene con delitto della produzione teatrale «Dine & Crime». Un'idea bella da morire!

Un ottimo menù da quattro portate. Un sottofondo musicale ad effetto. C'è un morto per terra: si tratta di un omicidio! Gli ospiti restano col fiato sospeso, ma un attimo dopo brindano allegri e, in veste di «poliziotti da tavolo» iniziano a indagare per scoprire il colpevole. Si tratta della nuova esperienza gastronomica ideata dai tedeschi di «Dine & Crime»: mostruosamente divertente!

Il ristorante è il palcoscenico

La compagnia teatrale è spesso ospite di locali esclusivi in

tutta la Germania e, tra una deliziosa portata e l'altra, offrono uno spettacolo di qualità all'insegna del giallo. Non c'è un palcoscenico: gli attori professionisti recitano in mezzo alla sala, fra i tavoli.

Cibo adatto alla storia

Può capitare che l'assassino appaia improvvisamente dietro a un cliente intento a gustare una zuppa, senza sospettare che la compagnia gli abbia riservato una piccola parte nello spettacolo...

Il cibo è sempre appropriato all'opera inscenata: la «Dine

& Crime» stabilisce il menù insieme al ristorante o alla società di catering. Le pièce teatrali uniscono quindi un'ottima cena e azione, con almeno un delitto. I titoli sono, ad esempio «Sakraldinner» o «Candlelight Killers» e traggono ispirazione da leggende del giallo come Agatha Christie.

Come se il resto non fosse già sufficiente per una serata eccitante ed emozionante!



Un estratto del programma di febbraio

- 1.2 «Tödliche Familienbande», The Rilano Hotel, Amburgo.
- 6.2 «Candlelight Killers», Jagdhofkeller, Darmstadt.
- 8.2 «Mord in der Abtei Benifizius», Kloster Eberbach, Eltville.
- 15.2 «Das Geheimnis von Ponte dell'Olio», Ritterschwemme, Kaltenberg.
- 21.2 «Tödliche Familienbande – Die späte Rache», Schinken-Peter, Monaco.

Per il programma completo e maggiori informazioni:

www.dine-crime.de

FOTO: WWW.DINE-CRIME.DE



Chi è l'assassino? Gli ospiti della «Dine & Crime» cercano di rispondere a questa domanda.

Prova il nuovo Cardinal Draft Absinth ...



... se hai il coraggio.

ordinare adesso su
myfeldschloessen.ch

Apprezzare in
modo responsabile.



La ristoratrice Michelle Barros:

«I miei clienti amano Cardinal Draft Absinth»



Un cliente della Taverne de la République con la Cardinal Draft Absinth.

Sempre più clienti scoprono la «fata verde». Nella Taverne de la République di Ginevra, Cardinal Draft Absinth è amatissima dai più giovani.

La Cardinal Draft Absinth è stata lanciata nel 2013. Molti clienti hanno scoperto e apprezzato subito il sapore peccaminoso della «fata verde». «I miei clienti adorano questa birra e il suo fine sapore di assenzio», spiega Michelle Barros, gerente della Taverne de la République.

Soprattutto i giovani sui 20 anni amano Cardinal Draft Absinth. Michelle Barros: «Questa birra, le cui vendite vanno a gonfie vele, è un grande successo. Siamo lieti di poterla proporre.»

www.tavernedelarepublique.ch



SOCHI 2014



Le Olimpiadi nel vostro locale

Molti ristoratori aspettano con ansia i mondiali di calcio brasiliani della prossima estate. Non va dimenticato però che dal 7 al 23 febbraio si terrà un grande evento sportivo che potrà aumentare la frequenza e il fatturato dei locali: le Olimpiadi invernali 2014 di Sotschi.

Offerte speciali

Accendete il televisore e guardate le gare olimpiche con i vostri clienti. Con delle offerte speciali – come un menu olimpico, un cocktail Sotschi o delle scommesse sul medagliere svizzero – i giochi olimpici in corso nella lontana Russia potranno incrementare il fatturato del vostro locale, dal primo mattino fino a notte fonda.

Preziosi consigli on-line

Vi raccomandiamo di visitare la nostra piattaforma myfeldschloesschen.ch. Alla voce «Calendario di eventi» troverete una panoramica degli eventi e delle festività ideali per incrementare il fatturato della ristorazione, come le Olimpiadi di Sotschi.

myfeldschloesschen.ch

Carnevale

Feldschlösschen Original al Cliquenkeller

La birra fa parte del Carnevale come i cortei, le maschere e i coriandoli. La clique basilese Spezi non punta sulla birra a pressione Feldschlösschen Original solo durante i famosi più bei tre giorni di Carnevale ma anche durante tutto l'anno. Pertanto, nella cantina della clique presso la Porta di Sankt Alban hanno installato un impianto a spina. I tamburini e i pifferai vengono adesso più volentieri ad esercitarsi tutto l'anno perché possono anche bagnarsi la gola.

In tutta la Svizzera

Feldschlösschen e Warteck sono LE birre di carnevale basilesi per eccellenza. Ma in questa stagione di festa, è tutta la Svizzera ad apprezzarle.

www.spezi.ch



La cantina della clique vicino alla Porta di Sankt Alban a Basilea.



Film e cibo: impressioni dal Cinédiner di Lucerna.

Cinédiner a Lucerna

Un buon film e un'ottima cena

Il grande cinema incontra la cucina perfetta: inizia il 24 gennaio la quarta edizione del «Cinédiner» di Lucerna.

Fino al 22 febbraio, il ristorante «1871 Essen. Trinken. Sein» accoglierà gli ospiti del Grand Hotel National come delle vere e proprie star del cinema. Tutto avrà inizio con la sfilata sul tappeto rosso seguita da un aperitivo a base di stuzzichini. Prima del film verrà servito l'antipasto e durante la pausa sarà la volta del piatto principale, mentre i titoli di coda daranno il via libera al dessert.

Menù a tema col film

I menù preparati dallo chef Jürg Bischof saranno ispirati al film, così da fondere insieme la dimensione culinaria e quella cinematografica.

La birra ideale per questo evento di prim'ordine è la Premium di Feldschlösschen, partner della kermesse.

Cinédiner anche a Ettiswil

Il primo film sarà «Il grande Gatsby», seguito, fra gli altri, da «Treno di notte per Lisbona» e «Chef», azzeccatissimo per il locale raffinato dell'ospite Roger Widmer.

Tra l'altro, dal 14 al 29 marzo si terrà la seconda edizione di Cinédiner presso il Castello di Wyher a Ettiswil.

www.cinediner.ch

Esclusiva svizzera

Risparmiare con il nuovo impianto autopulente

Mai più pulire, risparmiando anche dei soldi! Grazie al rivoluzionario sistema autopulente per gli impianti di spillatura un sogno diverrà realtà per voi ristoratori.

Feldschlösschen ha sviluppato un sistema autopulente esclusivo per la Svizzera, che vi permette di risparmiare tempo e denaro. Il vostro impianto di spillatura si pulisce da solo, semplicemente e quando lo desiderate.

Un gioco da ragazzi

L'uso è semplicissimo. Un display con touch-screen sul banco vi guiderà nei singoli programmi: risciacquo, lavaggio, azione e nuovo risciacquo.

I vantaggi: nessun tempo di fermo dell'esercizio, dato deciderete voi il momento

del lavaggio. Indipendenza dai tecnici di servizio. Controllo gratuito due volte l'anno.

Così avrete sempre una birra perfetta e abatterete i costi. Il risparmio annuo è pari a circa 700 franchi. Visto che il prezzo è di 870 franchi, l'impianto si ammortizza già dopo un anno e tre mesi!

Desiderate maggiori informazioni o volete ordinare subito l'impianto? Chiamateci allo 0848 125 101 o visitateci on-line alla pagina myfeldschloesschen.ch.



Matthias Suter, responsabile supporto del servizio per la ristorazione, illustra il rivoluzionario impianto autopulente. A sinistra in basso: display sul banco.

Noir d'Ivoire, Lausanne

Persone con disturbi della vista servono i clienti **al buio**



La gastronomica Lucie Colas si lascia spillare una birra dal barmann Rodolphe.

Anche Lausanne ha adesso il suo ristorante al buio. Lucie e Julien Colas hanno aperto il loro locale con il nome esotico Noir d'Ivoire e l'appartenente Bar Barock nel cuore del quartiere alla moda Flon.



Il Lounge-Bar Barock.

Nuovo sistema di birra sfusa

Il menu è segreto e la riservazione è obbligatoria. Si mangia al buio, delle persone con disturbi della vista servono ai tavoli. «Vogliamo fare una sorpresa ai clienti», dice Lucie Colas. Il bar è illuminato. Il campione mondiale di «mixology» Rodolphe mescola qui i

suoi fantastici drink. La coppia di osti Lucie e Julien Colas hanno preferito il nuovo sistema di miscelata di Feldschlösschen. «Le tre birre sfuse Carlsberg, Elephant e Grimbergen sono molto apprezzate dai clienti», dice Lucie Colas.

www.noirdivoire.ch

z'Pub, San Silvestro

Un soffio dei Caraibi

Le pitture murali emanano un soffio dei Caraibi, l'esotico e la campagna si fondono e armonizzano meravigliosamente: nel distretto friburghese della Sense, sono soprattutto i giovani a frequentare «z'Pub» aperto di recente.

Nel pub, oltre al tedesco, si parla anche francese, perché San Silvestro si trova proprio al limite del «Röstigraben». «Da noi si può dimenticare un po' la vita quotidiana e trascorrere delle piacevoli ore», dice il gerente Thomas

Zbinden. E si possono consumare inoltre le bevande di Feldschlösschen. Thomas Zbinden: «Offriamo 2 birre sfuse e sette birre in bottiglia. Rheinfelden rappresenta un caposaldo al limite del Röstigraben.»

DJ al fine settimana

Al fine settimana, da «z'Pub» ci si diverte. Un DJ crea l'atmosfera giusta con musica Rock, Heavy Metall o Oldies nel distretto della Sense.

www.zpub.ch



Thomas Zbinden spilla una Cardinal.



Soffio dei Caraibi.



Verena e Adolf Blunier dell'«Union» di Berna.

Union, Berna

Birra e birilli in cantina

Un ristorante nel sottosuolo non è una novità nel centro storico di Berna. Scendendo le scale del ristorante Union, non ci si ritrova tuttavia in una buia cantina. Sulla parte rivolta verso il fiume Aar si affacciano ampie finestre che illuminano il locale.

Verena e Adolf Blunier sono da sette anni i gestori e accolgono la loro cliente-

la sempre con il sorriso e con una calorosa stretta di mano. Qui si fanno solo banchetti su prenotazione. La scelta porta su menu tradizionali o sulla «migliore fondue del mondo», acquistata dai formaggiai di Wolperswil. Inoltre, tornei di jass e una pista di bowling sono altri punti di attrazione.

www.restaurant-union-bern.ch

CLASSIQUE.
LÉGÈRE.
QUALITÉ SUISSE.



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloessen.ch



ARKINA. L'ACQUA MINERALE MITE DELLA QUALITÀ SVIZZERA.

WWW.ARKINA.CH

THE BOTTLE: il nuovo concetto vinicolo

Fateci vedere il menù e noi vi consegneremo il vino adatto

Non solo vino: l'assortimento di THE BOTTLE si basa sul vostro menù. Durante un evento «Food & Wine» allo Stade de Suisse di Berna, i clienti Feldschlösschen hanno potuto verificare i vantaggi di questo concetto.

Non c'è dubbio, i clienti frequentano il vostro locale soprattutto per le leccornie presenti in menù e più raramente per gustare un buon bicchiere di vino. Ma una gamma di vini in grado di accompagnare alla perfezione i vostri piatti migliora enormemente l'esperienza culinaria dei clienti che, dopo esser stati così bene consigliati, torneranno e vi faranno aumentare il fatturato.

Degustazione allo Stade de Suisse

Recentemente, Feldschlösschen ha invitato 35 clienti a una degustazione, il «Food & Wine Tasting» allo Stade de Suisse di Berna, per presentar loro THE BOTTLE: «diteci che piatti cucinate e vi consiglieremo il vino giusto per ogni pietanza, scelto dal nostro assortimento in crescente evoluzione.»

Con le cinque portate del menù, dallo svizzero Hobelkäse agli italianissimi spaghetti alla bolognese, sono stati serviti gli



Focus sul cibo: con il nuovo concetto di THE BOTTLE, la scelta dei vini verrà preparata sulla base del vostro menù.

esclusivi vini di THE BOTTLE, così i clienti Feldschlösschen hanno potuto verificare in prima persona la qualità dell'assortimento e i vantaggi di questo concetto.

Partecipate alla prossima degustazione

Per assistere ad un evento «Food & Wine» rivolgetevi al vostro Sales Manager di THE BOTTLE o inviateci un e-mail a info@thebottle.ch.

Concorso

Partecipate al concorso per vincere una bottiglia della nostra collezione piemontese di **Fontanafredda** (Barolo, Barbera d'Alba e Barbaresco).

Ecco la domanda:

Chi garantisce la qualità dei vini dell'assortimento THE BOTTLE?

Troverete la risposta sul nostro sito www.bottle.ch. Spedite la soluzione entro il 28 febbraio 2014 a info@bottle.ch.

www.bottle.ch



Per i clienti: Food & Wine Tasting a Berna.

THE BOTTLE
 VINO DA CONDIVIDERE

SELEZIONATI

I vini dell'assortimento THE BOTTLE sono ottimi per accompagnare i piatti preferiti dei vostri clienti.



VERIFICATI

L'assortimento THE BOTTLE viene verificato dall'École d'Ingénieurs, partner imparziale per il controllo qualità.



ESCLUSIVI

Tutti i vini di THE BOTTLE sono disponibili solo per i clienti diretti di Feldschlösschen.



San Valentino

Menu e decorazione a festa

Menu di San Valentino nel ristorante «Glismatta»

ANTIPASTO



Trio di salmone

Salmone affumicato, salmone gravèd, uova di salmone e schiuma di rafano

PORTATA PRINCIPALE



Filetto di manzo in zabaglione di birra con diverse verdure

Ingredienti per 4 persone

Filetto di manzo

640 gr. di filetto di manzo (un pezzo medio)
Burro per friggere
Sale
Pepe

Zabaglione di birra

3 tuorli d'uovo
5 dl di vino bianco
3 dl di Grimbergen Double
50 gr. di burro freddo
Scalogni
Sale
Pepe

DESSERT



Piccola variazione di cioccolata.



Il ristoratore Carlo Imwinkelried presenta la portata principale del menu nel suo ristorante Glismatta.

Carlo Imwinkelried, cuoco di lunga esperienza e ristoratore, ha imparato rapidamente che per San Valentino, con molto amore e fantasia, si possono attirare tante coppie. In SETE, il ristoratore vallesano presenta il suo menu di San Valentino.

Da due anni, Carlo Imwinkelried gestisce il ristorante Glismatta a Glis presso Briga. Ad ogni 14 febbraio egli s'inventa qualcosa di speciale mietendo molto successo. «Per San Valen-

tino decoro a festa i tavoli nella piccola sala e offro agli innamorati un particolare menu di tre portate», dice il vallesano. Questo impegno è stato ben accolto dagli ospiti già dal primo

anno. Carlo Imwinkelried è convinto: «Molte coppie passeranno da noi la serata di San Valentino.»

www.restaurantglismatta.ch



Con una Grimbergen Double



Con questo menu di San Valentino raccomando una Grimbergen Double. Questa birra belga d'abbazia è piacevole, dal gusto fumoso, quasi dolce con una nota d'amaro. Si abbina benissimo alla carne di manzo con lo zabaglione di birra e alla variazione di cioccolata, come del resto con tutti i dessert.

Wolfgang Wenger,
Sales Manager
Feldschlösschen.

Mandateci la vostra ricetta

Mandateci la vostra ricetta preferita corredata da una foto a durst@fgg.ch o a **Feldschlösschen Bibite SA, redazione SETE, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.**

Le ricette più originali saranno stampate su SETE.

Inviateci le vostre ricette a base di birra!



Gli editorialisti di SETE: Stephan Pörtner (SX), scrittore, traduttore e vincitore dello Zürcher Krimipreis; Beat Schlatter, attore, cabarettista e sceneggiatore.

Una cosa del genere i miei parenti non me la perdono mai. No, ma so rendermi invisibile nel mio proprio appartamento.

E come fai?

Ho comperato una coperta con lo stesso disegno della stoffa del mio divano ... e mi ci nascondo sotto.

Mah, questo ha funzionato solo perché il tuo divano è così brutto e vecchio che nessuno dei tuoi ospiti ci si vuole sedere.

Gli assetati

Rendersi invisibili

Stephan: E allora, tutto bene per le Feste?

Beat: Sono state le più calme mai passate.

Normalmente sei completamente stressato, tra amici e parenti.

Difatti. Il 24 sono venuti

ti i suoceri, il 25 mio padre, mio fratello e la sua famiglia. Il 26 sono venuti tutti gli amici che non hanno moglie e figli. Il 30 poi vi erano i preparativi di Capodanno, e il 31 ho il mio tradizionale «open house».

Dunque la stessa cosa degli altri anni, no?

Eh no, quest'anno ho trovato la soluzione ideale.

Forse sei andato anche tu in una casa senza Internet e senza rete telefonica, come sono solito fare io?



Beat Schlatter sul suo divano.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

È festa! Carnevale e Muba

● **Il compleanno di Feldschlösschen:** Feldschlösschen compie ben 138 anni. L'8 febbraio 1876 il birrificio di Rheinfelden ha prodotto birra per la prima volta.

● **La fiera campionaria di Basilea:** la più grande fiera svizzera aperta al pubblico si terrà dal 14 al 23 febbraio. La basilese Muba è una meta ideale per una gita in famiglia e si sta preparando ad accogliere 150.000 visitatori. Feldschlösschen non mancherà all'appello nemmeno quest'anno.

● **Carnevale in Svizzera:** quest'anno gli appassionati di questa festa dovranno essere pazienti. Nella maggior parte delle città svizzere il carnevale si terrà soltanto alla fine di febbraio. Ad esempio, il 27 febbraio l'Urknall, il forte scoppio, darà il via al carnevale di Lucerna. Le feste si concluderanno come di consueto con i «drey scheenschte Dääg», i «tre giorni più belli», a Basilea dal 10 al 12 marzo.



Feldschlösschen alla Muba 2013.



Quest'anno il carnevale arriva tardi.



DIZIONARIO DELLA BIRRA

K come kcal

Che la birra contiene tante calorie e fa venire la pancia, è un mito ben radicato ma falso! Un decilitro di birra contiene circa 45 kcal (=187 kJ) e, a seconda del tipo, questo valore è più o meno alto (60 kcal per la birra forte, 26 kcal per quella analcolica). Per farci un'idea, il vino ha più di 70 kcal per decilitro e i superalcolici addirittura circa 300. La birra quindi è chiaramente meno calorifica che il vino e i superalcolici.

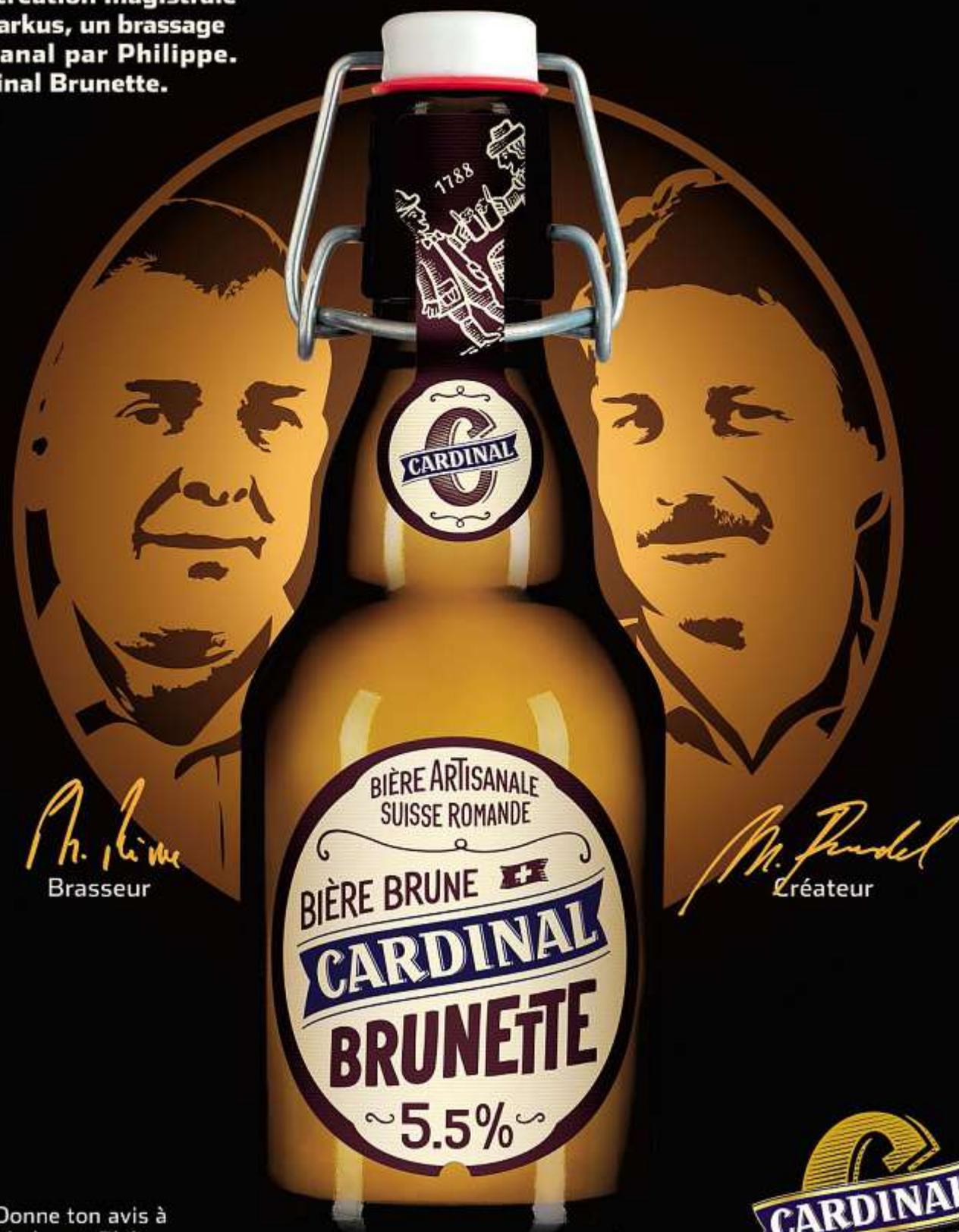


LA BARZELLETTA DEL MESE

Due turiste si incontrano nel bar dell'hotel. «Sei qui da sola?», chiede la prima. «Sì, mio marito non fuma, non beve e non va al bar a bighellonare», risponde l'altra. «Fantastico, e cosa fa invece?» «Sta in camera a lamentarsi perché agli altri è concesso e a lui no!»

LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

Une création magistrale
de Markus, un brassage
artisanal par Philippe.
Cardinal Brunette.



Ph. Hime
Brasseur

M. Prudel
Créateur

 Donne ton avis à
Markus et Philippe sur
facebook.com/cardinalbeer

