



SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA - www.giornalesete.ch
N. 7 | Luglio 2014



Ristorazione all'aperto

Voglia d'estate

Pagina 10

Meno lavoro

I nostri clienti sono entusiasti del nuovo sistema autopulente

Pagina 23

Più fatturato

Andreas C. Studer dà consigli preziosi per dei party estivi perfetti

Pagina 30

Affarone!

Cardinal Spéciale

1.03

Prezzo netto
invece di 1.23
VR cassa 24x0,25

Cardinal Spéciale

1.08

Prezzo netto
invece di 1.32
VR cassa 24x0,33





Scopri la Svizzera con la grande Swiss Tour e vinci dei premi per un valore di CHF 200'000!



**Move
& Win**

www.rivella.ch/swisstour

Nessun obbligo di acquisto. Fine della promozione: 30.9.2014.
Codice gratuito: SMS con RIVELLA al 959 (CHF 0.20/SMS).



Editoriale

Tutto per il servizio all'aperto



Care lettrici, cari lettori,

finalmente è arrivata l'estate! Le giornate si allungano, le serate sono più miti e i ristoratori che dispongono di una terrazza o di un giardino possono aumentare gli introiti. Feldschlösschen è lieta di aiutarvi ad organizzare al meglio il vostro servizio all'aperto. Con le bevande giuste, ma anche con il materiale pubblicitario più azzeccato. Visitate il sito myfeldschloessen.ch e lasciatevi ispirare dai dieci buoni consigli che troverete a **pagina 10** per un servizio all'aperto impeccabile.

L'estate è anche tempo di feste. Andreas C. Studer, cuoco televisivo rinomato ed editorialista di SETE, presenta a **pagina 30** gli ingredienti per una festa di successo. Il nostro «Studi» vi svelerà anche la ricetta di un pesto davvero speciale.

Feldschlösschen è la birra degli jodler che si incontrano in luglio alla Festa federale dello jodel a Davos Klosters. Leggete a **pagina 7 e 26** cosa ha previsto per questa manifestazione di cui sarà lo sponsor principale. E non dimenticate che anche voi potete far esultare di gioia i vostri clienti, sorprendendoli con una Jodler Bügel. A **pagina 4** potrete scoprire tutto quello che c'è da sapere su questa «birra del mese» tipicamente elvetica.

Giorgio Vicari
Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA
www.giornalesete.ch

Pubblicato da:

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

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

durst@fgg.ch

Gabriela Bättig

Redazione, layout, litografia, correzioni, 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

Freshfocus, Textension, Markus Raub, Thomas Buchwalder



Ristorazione all'aperto 10



Orangina 8



Maibock 16



Jodler Bügel

Il «Vorjodler» fa cantare i vostri clienti



Feldschlösschen, dal 3 al 6 luglio, sarà «Vorjodler» (sponsor principale) della Festa federale dello jodel di Davos Klosters. Per questo motivo abbiamo fatto indossare il Tracht alla nostra classica birra con tappo meccanico.

La **Jodler Bügel** è disponibile da maggio a luglio. Anche i vostri clienti potranno approfittarne e vincere 25 x 2 pass giornalieri per il grande evento nella valle del Landwasser. La partecipazione all'estrazione avviene tramite l'etichetta della bottiglia.

La Jodler Bügel si rivolge in primo luogo agli amanti della birra svizzera desiderosi di qualcosa di più robusto, senza ricorrere a stravaganti specialità birraie. Questa birra robusta con un contenuto alcolico di 4,8% vol. è prodotta con ingredienti selezionati. Speziata e dall'aroma di luppolo, è adatta

perfettamente alla Festa dello jodel. Quale «Vorjodler» Feldschlösschen farà di certo cantare anche i vostri clienti con la Jodler Bügel.

Ordinare subito!

1.93 CHF

la bottiglia

Jodler Bügel
Art.10975
20 x 50 cl VC cassa

www.myfeldschloesschen.ch



CONOSCERE LA BIRRA



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SAPEVATE che la birra è ottima per accompagnare anche diversi dessert?

Il consiglio del mese

Visitate la sezione «Training» di myfeldschloesschen.ch per consultare la mappa culinaria della birra. Così potrete avere una rapida panoramica delle birre più adatte per accompagnare i vostri dessert.



IL VINO DEL MESE

Œil-de-Perdrix

DOC CANTON VALLESE, J & M DIZERENS

L'**Œil-de-Perdrix** vanta un bouquet caratterizzato da delicate note di lampone arricchite da aromi esotici. Sorprende il palato con frizzanti note fruttate, mentre il retrogusto colpisce per l'ottima armonia tra dolce e acido.

È perfetto con...

L'**Œil-de-Perdrix** è ideale per accompagnare la pasta e il riso della cucina asiatica e con gli stuzzichini proposti nei bar. Siede anche alle pietanze svizzere a base di carne.

Ordinare subito!

11.90 CHF

la bottiglia

Œil-de-Perdrix
Art.11791
6 x 75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch

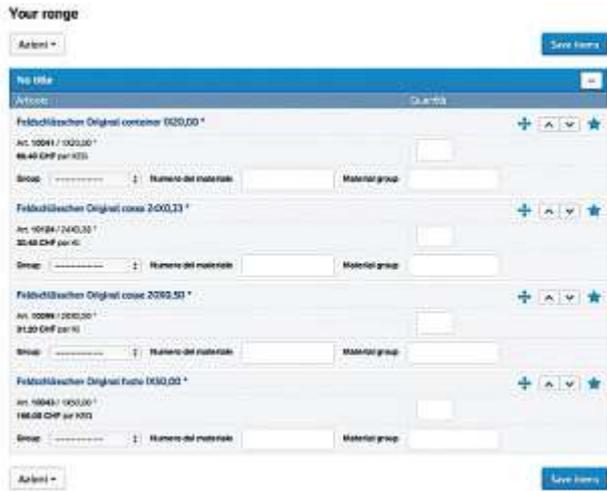


Bière riche

Può mancare la carne secca con la Jodler Bügel?

Con la birra Jodler Bügel dal sapore più marcato, non può mancare un piatto di carne fredda con formaggi nostrani, arricchito da frutta secca o in conserva. I vostri clienti ne saranno deliziati, rimarranno più a lungo nel vostro locale e sicuramente comanderanno anche una seconda o terza birra.





Con la sezione «acquisto rapido» dell'e-shop ordinare è ancora più semplice.

myfeldschloessen.ch

Facile la vita con il drag and drop

myfeldschloessen.ch offre a voi ristoratori la possibilità di gestire ancora più comodamente il vostro assortimento. Nella sezione «acquisto rapido» dell'e-shop potrete sfruttare la funzione drag and drop: infatti, cliccando sulla croce di fianco agli articoli potrete tirarli comodamente con il mouse nel punto da voi desiderato. Questa novità sarà disponibile

fin da subito dal PC e, a breve, verrà implementata anche sui dispositivi mobili.

Aggiungere ed eliminare

Inoltre, nella sezione «acquisto rapido» dell'e-shop potete già aggiungere o eliminare prodotti dai preferiti tramite qualsiasi dispositivo: basta utilizzare il bottone a forma di stella.

Rivella Cliq

Sviluppata insieme ai fan di Rivella

Il gusto unico di Rivella da oggi è disponibile anche aromatizzato alla pesca o al rabarbaro. Rivella Cliq è stata sviluppata in collaborazione con i consumatori: sono stati raccolti oltre 800 suggerimenti per le nuove varietà di Rivella dalla comunità online.

I fan di Rivella sono stati coinvolti non solo nella ricerca di nuovi spunti, ma anche nell'ideazione del nome e nel lancio del prodotto. In tanti hanno

gustato la Rivella Cliq prima del suo debutto ufficiale. I nuovi prodotti Rivella sono stati offerti a tutti coloro che erano pronti a guadagnarseli: che si trattasse di una canzone, 50 flessioni o qualche passo di breakdance, gli appassionati hanno dimostrato di essere pronti a tutto per una Rivella Cliq. Un ottimo motivo per inserire nel vostro menù questa nuova bevanda.

www.rivella-cliq.ch

Ordinare subito!

1.46 CHF

la bottiglia

Rivella Cliq Rabarbaro
Art. 12239
6x4x0,5 PET

www.myfeldschloessen.ch



Ordinare subito!

1.46 CHF

la bottiglia

Rivella Cliq Pesca
Art. 12238
6x4x0,5 PET

www.myfeldschloessen.ch



Promozione «Cantone dei Grigioni» e Rhäzünser

Approfittatene anche voi

Fino a fine anno varrà la promozione partner tra «Cantone dei Grigioni» e Rhäzünser. I punti di contatto sono evidenti: stambecchi, umorismo, popolarità e benessere sono solo quattro tra le tante caratteristiche che accomunano la regione turistica e la marca Rhäzünser.

Ecco come approfittarne

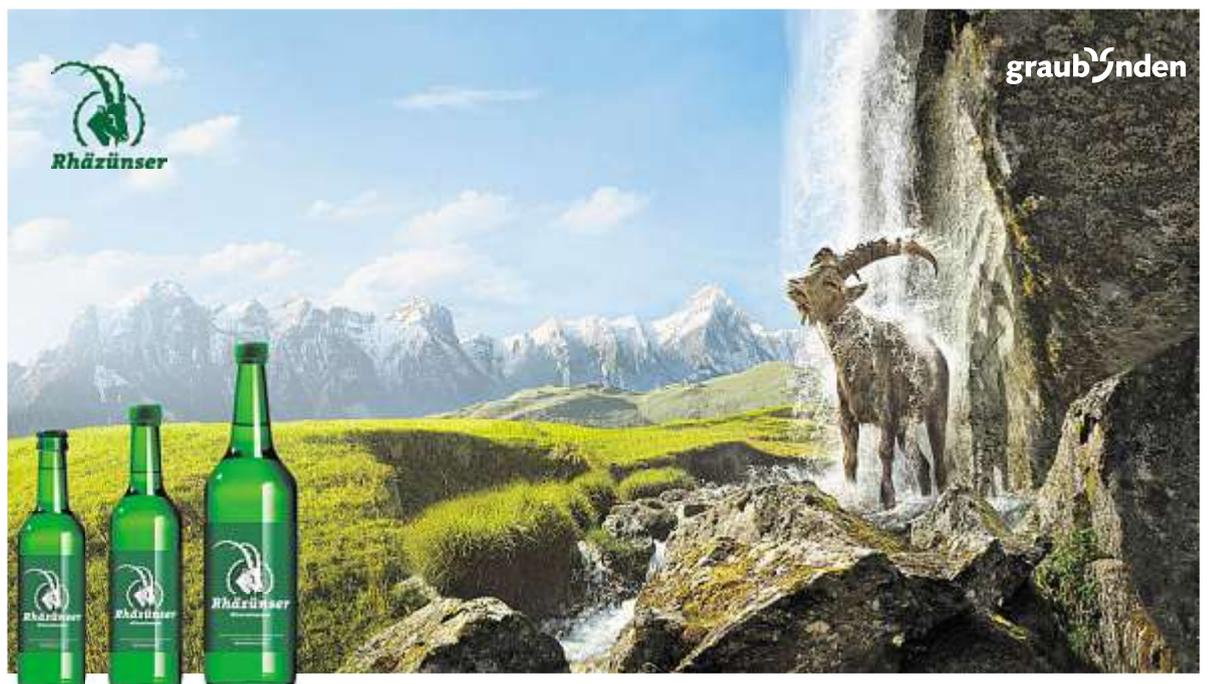
Da metà maggio i contenitori di vetro Rhäzünser (35 cl, 50 cl, 100 cl) hanno un'etichetta staccabile, sulla quale i vostri clienti troveranno un codice che permetterà loro di vincere grandi premi. Il premio principale sono le vacanze nel Cantone dei Grigioni. Dato che ogni etichetta è una possibile

vincita, i vostri clienti saranno stimolati a comprare più bottiglie. Lo spot televisivo mostra

la bottiglia da 1 l. Inoltre, la marca Rhäzünser viene richiamata alla mente dei clienti grazie alla

promozione – un vantaggio per voi ristoratori.

www.rhaezunser.ch



Per i vostri ospiti
attenti alle calorie.

NUOVO



INDIAN TONIC
ZERO

Secondo la ricetta originale
di Schweppes Indian Tonic.
Senza zucchero, senza calorie.

SCHWEPPES. L'ORIGINALE DAL 1783.

www.schweppes.ch



LA BEVANDA DEL MESE

Con Queens Ice Tea il Long Island Ice Tea fa onore al proprio nome

Che un «Long Island Ice Tea» originale – contrariamente al proprio nome – non contenga tè freddo, è noto. Ci chiediamo: perché non fare uno strappo alla regola? Il Queens Ice Tea Lemon conferisce al long drink il vero gusto del tè freddo. Non vi resta

che provare e sorprendere i clienti con un «Long Island Ice Tea» che faccia onore al proprio nome.



Ingredienti per un drink

- 2 cl di rum «Santa Cruz Silver Dry»
- 2 cl di Cointreau
- 2 cl di succo di limone
- 2 cl di sciroppo di zucchero
- 2 cl di gin «St. Paul London Dry»
- 2 cl di vodka «Aicy Russian Recipe»
- 4 cl di Schweppes Cola
- 2 cl di Queens Ice Tea
- Cubetti di ghiaccio

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti, ad eccezione di Cola e tè freddo, con i cubetti di ghiaccio in uno shaker e agitare energicamente. Riempire a metà un grande bicchiere da long drink con ghiaccio tritato, aggiungere il miscuglio dallo shaker e riempire di Cola e di tè freddo a piacere. Servire con cannuccia e stirrer.



Ordinare subito!

1.74 CHF

la bottiglia

Queens Ice Tea
Art. 11699
6x1,5 VP PET cassa
Art. 11702
6x1,5 VP PET FOB

www.myfeldschloessen.ch

Festa federale degli Jodler

A Landquart, uno jodel dopo l'altro

La Festa federale degli Jodler sarà il più grande evento che abbia mai avuto luogo nella Landwassertal. Dal 4 al 6 luglio sono attesi all'incirca 100 000 visitatori a Davos-Kloster. Questo rappresenta una sfida anche per la squadra di Feldschlösschen in Landquart.



Urs Hofmann (a destra, in piedi) con la squadra di Feldschlösschen a Landquart attende con gioia la Festa federale degli Jodler.

Per evitare che a Davos le gole degli Jodler rimangano a secco, il Centro di distribuzione di bevande di Feldschlösschen a Landquart lavora febbrilmente. Bella sfida anche per questo deposito che è uno dei 17 dislocati in tutta la Svizzera e per la prima volta dovrà gestire un evento di questa portata.

Sostegno da Dietikon

«Tuttavia riceviamo aiuto da Dietikon», dice Urs Hofmann, direttore della logistica gastronomica a Landquart. Il deposito a Landquart ha esperienza in fatto di grandi eventi, dato che si è occupato anche delle Feste federali di lotta libera svizzera ad Aarau, Frauenfeld e Burgdorf. Urs Hofmann: «La nostra sfida più grande è il tempo, poiché da questo dipendono le preferenze

dei clienti», dice il direttore del servizio fornitura ai clienti Grigioni/Rheintal/Glarona.

Feldschlösschen: sponsor e bagna-gole

La squadra di Landquart si avvierà in direzione Landwassertal già il lunedì prima della festa degli Jodler, con nel bagaglio quasi 140 000 litri di birra, di acqua minerale e di bevande dolci. Sarà Feldschlösschen a dare il via alla festa federale, della quale è inoltre lo sponsor principale. Urs Hofmann spera nella buona riuscita della festa degli Jodler. «E poi mi concederò anch'io una Feldschlösschen».

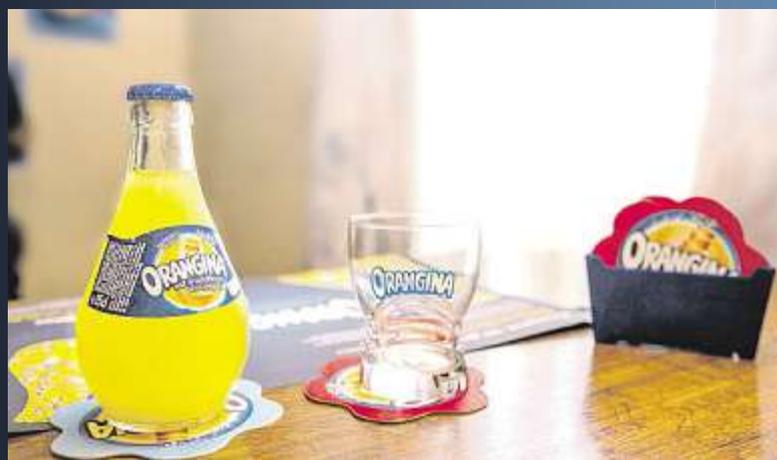
Saprete di più sulla Festa federale degli Jodler a Davos Kloster a:

ORANGINA

Shake the pulp!

L'originale per i suoi ospiti.

Orangina non significa solo sapore di frutta, ma anche fascino e gioia. Proprio per questo vogliamo motivare i nostri osti a dare prominenza nel loro locale a questa bevanda ricca di tradizione. Contagi i suoi ospiti con fascino e gioia e prepari il suo locale all'estate con un tocco di leggerezza. Con il pacchetto visibilità di Orangina mettiamo nelle sue mani uno strumento per attirare l'attenzione e favorire le vendite.



Comunichi divertimento e gioia: Orangina porta colore nella vita quotidiana – anche nel suo locale questo marchio di culto può dare un tocco di freschezza e buonumore.

Ordina ora
per ottenere gratuitamente
il kit di visibilità!

Orangina 15x25 cl,
VR vetro, Art. 11899

CHF 1.10 per bottiglia
Tel. 0848 805 010

Orangina – l'originale per voi e i suoi ospiti:

- Orangina è L'ORIGINALE, distribuita fin dal 1935 nella sua iconica bottiglia grassottella.
- Orangina ...
 - ... convince con il **12% di succo di frutta e vera polpa di frutta**,
 - ... un mix rinfrescante di diversi agrumi: arancia, pompelmo, mandarino,
 - ... leggermente gasata
 - ... e non contiene coloranti, aromi o dolcificanti artificiali, né conservanti.

Da non dimenticare: Shake the pulp! www.orangina.ch

I valori aggiunti di Orangina per la gastronomia:

Trasforma la marca di culto Orangina in un vantaggio sulla concorrenza.

Il kit di visibilità racchiude molti entusiasmanti strumenti per rendere più attraente il suo locale e per offrire ai suoi ospiti piacere, intrattenimento e un'atmosfera piacevole. Il kit di visibilità di Orangina contiene:



- 3 iconiche insegne di latta in stile retrò per la decorazione del suo «angolo alla francese».
- 1.000 set da tavolo con due fumetti differenti per abbreviare i tempi di attesa dei suoi clienti, farli divertire e dare loro un argomento di discussione.
- 5 vetrofanie per convincere i clienti di passaggio delle possibilità di divertimento e rinfresco nel suo locale.
- 500 sottobicchieri floreali Orangina che sottolineano il fascino e la vitalità di questa bevanda di culto.



Orangina racchiude in sé l'estate!

E visto che le emozioni estive vanno di pari passo con Orangina, sosteniamo il SummerBeach nel parco sopra la stazione ferroviaria di Berna. Fino al 2 agosto 2014 diffonderemo felicità e savoir-vivre nell'Orangina-Lounge.

Lo vedrà personalmente: una promozione insieme al marchio Orangina comunica gioia e divertimento.





Seguendo questi dieci consigli sarete pronti per un'estate vincente sulla terrazza o in giardino.

Dieci consigli per le giornate torride

Il refrigerio perfetto per i vostri clienti

Che birre amano i clienti nelle giornate torride? Si serve prima la birra in bicchiere o quella in bottiglia? Come si può ravvivare l'ambiente della terrazza o del giardino

senza grandi spese? Cosa si deve fare la sera tardi per fare in modo che i clienti rimangano in giardino? SETE presenta dieci consigli per degli affari bollenti all'aperto.

1 Aperitivo estivo: stupite i vostri clienti con un aperitivo originale quale un Somersby Apple Original gelido che offre il refrigerio perfetto. La signora preferisce una Eve? Fatele presente la Eve Caipirinha, creata appositamente quest'estate per i mondiali di calcio.

2 Birre leggere: Feldschlösschen mette d'accordo i vostri clienti anche quest'estate. Le birre leggere del nostro vasto assortimento sono molto amate nelle giornate calde. Offrendo ai vostri clienti una Corona Extra o

una birra alla spina proporrete loro il refrigerio giusto. Nei giorni più caldi, una Feldschlösschen Senz'alcol garantisce di non perdere la testa.

3 Temperatura di spillatura: controllate la temperatura di spillatura delle vostre birre alla spina. La birra troppo calda è assolutamente da evitare, ma anche quella troppo fredda è sgradevole. La temperatura di spillatura ideale è tra 6 e 9 gradi Celsius. La birra va immagazzinata tra 5 e 10 gradi.

4 Ghiaccio, ghiaccio e ancora ghiaccio: cubetti di ghiaccio, bicchieri ghiacciati e gelati: col ghiaccio non si può sbagliare quando fa caldo. Tenetelo sempre pronto e usatelo generosamente. Le bevande rinfrescanti, come Somersby Apple Original, offrono un fantastico refrigerio servite ghiacciate.

5 Servizio-bevande: nelle giornate torride un servizio-bevande perfetto è impagabile. Preparate prima le bevande fredde e le birre in bottiglia. Occupatevi quindi delle bevande calde e, infine, della



Fuoco e ghiaccio, birre leggere e Somersby, una Eve per la signora e, ovviamente, Feldschlösschen Original: ecco come far sentire a proprio agio i clienti d'estate.

birra alla spina. Servite prima quest'ultima, quindi le birre in bottiglia e le altre bevande. Non dimenticate di servire la birra nel bicchiere giusto e su un sottobicchiere.

6 Ombreggiatura: molti clienti amano il sole, altri preferiscono l'ombra. Inoltre, il sole ha l'abitudine di non splendere sempre nello stesso punto del cielo. Per questo motivo l'ombreggiatura giusta rappresenta una sfida impegnativa. L'ombra naturale è fornita dagli alberi, ma anche le vele parasole e le tende da sole regolabili sono delle buone soluzioni. Gli ombrelloni hanno il vantaggio di essere mobili e di poter seguire il sole.

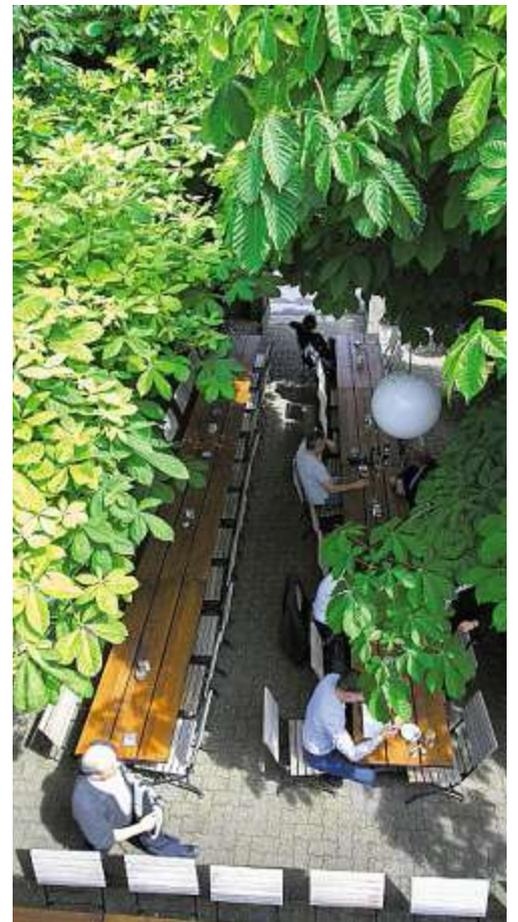
7 Comodità: i clienti vengono da voi non solo per rinfrescarsi, ma anche per rilassarsi. Le poltrone con braccioli e gli sdrai sono ottimali in tal senso. Suddividete la terrazza o il giardino in diverse aree. In questo modo, i clienti potranno scegliere l'ambiente a loro più congeniale e gustare la permanenza nella loro piccola isola.

8 Rinnovamento: ogni paio d'anni la terrazza o il giardino dovrebbero

essere rinnovati. Così potrete offrire ai clienti il cambiamento, senza cambiare necessariamente tutti i tavoli e le sedie. Per farlo sono perfette stoffe con nuovi colori, elementi decorativi e un nuovo copritavolo. Con fiori, vasi, tovaglie, servizi da tavolo e portacandele potete creare un'atmosfera sempre nuova in una terrazza ammobiliata sempre nello stesso modo. All'esterno dovrebbero essere usate sempre piante autentiche e mai fiori artificiali.

9 Fuoco e grill: cosa c'è di più bello nelle tiepide serate estive di ammirare un bel fuoco all'aria aperta? Ovviamente, il fuoco avrà tanto più senso se le braci saranno successivamente usate per grigliare. Un pezzo di carne alla griglia e una birra Feldschlösschen vanno sempre d'accordo.

10 Calore per la sera: le notti sono fresche anche d'estate. Se offrirete delle coperte o accenderete degli elementi riscaldanti o dei fuochi i clienti rimarranno più a lungo nel vostro giardino o sulla vostra terrazza.



Gli alberi offrono un'ombra naturale. Anche gli ombrelloni sono una buona soluzione.

Eve Caipirinha

*Una samba brasiliana
tutta al femminile!*



**ORDINATE E
APPROFITTATENE
SUBITO!**



Ristorante Côté Vignes, Anières

Il grill infiamma il fatturato

In estate, sul lago Lemano, il titolare Eric Pouly e lo chef Yves Landolt infiammano per mesi interi il fatturato: al ristorante Côté Vignes di Anières, tempo permettendo, il grill funziona praticamente ogni giorno. I clienti entusiasti accorrono in massa.

Già sulla via del ristorante si è accolti da un profumo invitante di fumo, carbone di legna e carne alla brace. Il cielo blu, le temperature estive e la vista splendida creano un'atmosfera vacanziera. Le condizioni sono ideali per una grigliata domenicale

Carne e birra

Sulla griglia sfrigolano bistecche grandi come piatti. Il titolare Eric Pouly e lo chef Yves Landolt sono nel proprio elemento. I clienti bevono birra e assistono. Grande è la gioia quando l'appetitosa grigliata è servita con contorno di verdura e patate. «Per quanto ci troviamo in un cantone

vinicolo, la birra fresca è imbattibile con la grigliata», spiega Eric Pouly.

Grigliata serale a suon di musica

Dall'inizio dell'estate all'autunno, tempo permettendo, al «Côté Vignes» si griglia quasi ogni giorno. Si tengono spesso anche tornei di Jass o di boccia, coronati da una grigliata finale. «Feldschlösschen mi offre regolarmente carte da gioco e appositi tappeti», spiega Eric Pouly, che racconta entusiasta delle grigliate serali con spettacoli di boogie-woogie: «In quelle occasioni l'atmosfera tocca il proprio apice assoluto.»

Per non parlare del fatturato!



Lo chef Yves Landolt e il titolare Eric Pouly passano le giornate estive a grigliare.



I clienti amano accompagnare le grigliate con una birra fresca.

I NOSTRI VINI PER L'ESTATE. VINCERE DI PIÙ!



Ristorante Beaulieu, Berna

Il Biergarten – l'oasi nella città

Durante i mesi estivi, i clienti affluiscono a frotte nel giardino di castagni del ristorante bernese Beaulieu. Il gestore, Lucas Weder, spiega quello che contraddistingue questo posto e come il terrazzo-giardino influisca sugli affari quotidiani.

150 posti sono a disposizione dei clienti nel ristorante con giardino sotto i castagni e «potrebbero essere facilmente anche di più», dice il gestore Lucas Weder. Con il bel tempo, dalla pausa pranzo fino a sera, i tavoli di legno sono occupati fino all'ultimo posto. Il «Beaulieu», nel quartiere Länggasse di Berna, rappresenta una piacevole oasi non lontano dal centro cittadino per molti, siano essi studenti, uomini d'affari o famiglie.



Una bella birra fresca in un bel posto: Lucas Weder, gestore del «Beaulieu».

Un luogo fresco e piacevole per una birra fresca

«Quando fa caldo, i castagni danno una piacevole frescura», afferma Weder. L'ambiente è familiare. La sera, la luce discreta delle ghirlande e di grandi sfere bianche a terra crea la giusta atmosfera. Non può mancare a questo punto una bella birra fresca nella tavolata – poiché «questo è quello che viene soprattutto bevuto più spesso in giardino», dice Weder.

Da un'ampia scelta di Feldschlösschen Original fino alle birre speciali stagionali, i clienti non hanno che l'imbarazzo della scelta.

Lo stesso dispendio di tempo in estate che in inverno

«Naturalmente in estate il servizio è più complicato, c'è più cambio e le vie sono più lunghe», spiega Weder. Poiché in giardino ci sono meno posti da gestire, il dispendio

di tempo per il personale di servizio però si compensa. Per questo per ogni stagione una giovane squadra di 20 collaboratori, 10 dei quali nel servizio, si occupano dei clienti. E, quando il tempo in estate fa le capriole e le chiome degli alberi non proteggono più abbastanza, si trova sempre un posto dove godersi una bella birra nel locale, che dal 1895 fa parte ormai del quartiere.

www.restaurantbeaulieu.ch

Fährbeizli, Muri presso Berna

«È come essere in vacanza»



Un luogo idilliaco: il Fährbeizli di Muri è proprio sulla sponda del fiume Aare.

Se ci si incammina dallo zoo del Dählhölzli per una mezzora lungo l'Aare, il fiume che attraversa Berna, si arriva al «Fährbeizli», ovvero, tradotto dal bernese, la «locanda del traghetto». Da metà aprile questo delizioso locale ha

riaperto i battenti, dopo essere stato ristrutturato durante l'inverno. Mareen Fleischmann, la nuova gestrice, non manca di elogiarne le qualità: «Il posto è fuori città e sembra quasi di stare in vacanza!» I suoi clienti le danno ragione, dato che

nelle giornate di bel tempo si formano addirittura delle code per accedere al terrazzo del locale. Clienti di passaggio, uomini d'affari, turisti cercano nel «Fährbeizli» un po' di frescura. «Se poi iniziano a scambiarsi i posti o a spostare i tavoli, non

è sempre facile tenere tutto sotto controllo», dice Mareen Fleischmann ridendo.

Situazione difficile quando piove

E cosa succede nei giorni piovosi? «Bé, si fanno cose per quali manca di solito il tempo. C'è sempre qualcosa da fare», spiega Mareen Fleischmann. Certo che se arriva un acquazzone proprio quando i clienti sono sulla terrazza, c'è un attimo di panico e tutti scappano sotto il tendone o all'interno.

Per arrivare al «Fährbeizli» senza bagnarsi si può prendere anche il traghetto. Il traghettatore è sempre disposto a portare rapidamente gli assetati verso la birra fresca al di là dell'Aare!

www.fahrbeizli-muri.ch

Molti volti noti al Volkshaus di Basilea

VIP basilesi festeggiano il consueto «M

I marchi Warteck e Feldschlösschen Bibite SA hanno invitato al tradizionale «Maibock» al quale ha partecipato la «Basilea chic». A metà maggio, circa 400 persone del mondo della politica, dell'economia, della cultura e dello sport colgono l'occasione per incontrarsi in questo evento all'insegna della cultura della birra.

Birra «Maibock»

La star della serata è stata la birra «Maibock». E naturalmente, essendo a Basilea e con il presidente della FCB Bernhard Heusler tra gli ospiti non si poteva non parlare di calcio. Dal 2001 Feldschlösschen è sponsor dello stadio St. Jakob e fornisce birra, acqua e bibite. Inoltre, dalla scorsa estate, Feldschlösschen è anche sponsor ufficiale della squadra di calcio FCB.



Il candidato al consiglio di Stato Lukas Engelberger (sinistra) e il consigliere di stato basilese Carlo Conti.



Alec Schärer (migrolino), Micha Roth (Bell) e Dominik Nyffenegger (Basel Tattoo Productions).



Calcio e birra di Basilea ai massimi livelli: il presidente della FCB Bernhard Heusler si gode la sua Warteck.



Thomas Keller (Kaserne Basel), Petra Emmel (Ramada Plaza) e Michael Bellgardt (Theater Basel).



Toni Schürmann e Walter Brack della Fondazione Christoph Merian



Armin Faes (duo comico (polizia cantonale BL) e assieme ad altri ospiti.



L'entrata in scena dei cavalli del birrifico Feldschlösschen durante il «Maibock».



Daniel Egloff (Basel Tourismus) ed Erik Julliard (Basel Tattoo Productions).



Daniel Vetsch (grafico), per Basilea Campagna) del Fasnachts-Comité)

aibock»



o Almi & Salvi), Meinrad Stöcklin
e Rico Tarelli (fondazione Brasilea)



Claude Janiak (consigliere agli Stati
Felix Rudolf von Rohr (ex presidente
e Urs Bossert (prima Warteck).



Fotografi al lavoro: gli ospiti si sono fatti ritrarre quali pirati o quali personaggi fantascientifici.

Evento per lo staff al club «Mad» di Losanna

Un grazie al personale di servizio

Il «Mad Staff Event» di 1664 è ben consolidato nella Svizzera romanda. Anche quest'anno, oltre 1000 persone gioiose hanno festeggiato fino a tarda notte nel rinomato club «Mad» di Losanna.

1664 dedica questo evento ai clienti e, soprattutto, al personale di servizio impegnato ogni giorno per l'amata birra premium francese. In questo modo

1664 ringrazia per il prezioso lavoro fornito in prima linea.

350 anni di 1664

1664 è l'anno di nascita della birra premium 1664, che festeggia quest'anno un anniversario rotondo: 350 anni di 1664. A questo si sommano i 10 anni del «Mad Staff Event». Auguri e alla salute!

www.1664.ch



Frédéric Bertholier, Area Sales Director Svizzera romanda, ringrazia i numerosi ospiti.



In costume o meno, gli ospiti si sono divertiti all'evento per lo staff al club «Mad».

SWISS PREMIUM SELECTION



**NUOVO PER
LA GASTRONOMIA
RAFFINATA
E SETTORE
ALBERGHIERO.**

SIMPATICA. CONVENIENTE. AUTENTICA.
WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH



L'ostessa Maja Setoric e il Sales Manager Fabio Cascili brindano a un futuro ricco di successo al «Grottino».

MAJA SETORIC gestisce il «San Martino Grottino 91» a Porto Ronco che, dall'inizio di maggio, dispone anche di cinque camere con vista sul lago. Con un passato di ristorante di lusso, il nuovo «Grottino» attira adesso una variopinta clientela, che un cuoco sardo delizia con la sua cucina mediterranea.

Una birra con...

MAJA SETORIC,
RISTORANTE ALBERGO SAN MARTINO
GROTTINO 91, PORTO RONCO

Fabio Cascili (Sales Manager): Maja, sei da poco tempo ostessa del «Grottino». Com'è andata la prima estate?

Maja Setoric: è un periodo faticoso e interessante. Gestisco da sola per la prima volta un esercizio; ci vuole coraggio per fare questo passo. Adesso bisogna dapprima far conoscere il nuovo «Grottino». Mi sono invaghita subito di questo posto e spero che la stessa cosa succeda ai clienti.

La terrazza con vista sul Lago Maggiore è un valido argomento.

È vero. Per questo sono anche persuasa che l'affare andrà bene. Durante la stagione, un battello delle isole di Brissago attracca con un ritmo di mezz'ora direttamente sotto il «Grottino». La nostra terrazza con 40 posti offre l'ideale cornice per un perfetto rinfresco.

Sai cosa potrebbe essere il perfetto rinfresco per questi clienti al «Grottino»?

Un fresco Somersby, con l'aggiunta di un po' di prosecco!

Buon'idea! Finora ho bevuto Somersby preferibilmente da sola (ride). Devo prima fare abituare al gusto i clienti.

Li fai abituare al gusto certamente anche con la tua cucina mediterranea e la birra appropriata. Con i piatti di pesce si adatta molto bene una Hopfenperle.

Grazie per il consiglio. Il pesce mi viene fornito inoltre direttamente dal vicino pescivendolo. È molto importante per me che i nostri prodotti provengano dalla regione e che ci sosteniamo a vicenda.

Anche passionatamente un'ottima scelta.



I NUOVI FORD **TRANSIT**



Go Further

LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

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

**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch



Ph. Hime
Brasseur

M. Prudel
Créateur



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



Concorso – in palio:

Biglietti per il Paléo-Festival di Nyon

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

1. Qual è la temperatura ideale della birra alla spina?

- A** 0-3 °C
I 3-6 °C
E 6-9 °C

2. Come si chiama la birra speciale lanciata da Feldschlösschen per la Festa federale dello jodel di Davos?

- N** Jodler Chörli
S Jodler Bügel
R Jodler Hopfen

3. A chi è rivolto il Mad Staff Event di 1664?

- T** Al personale di servizio
D Agli chef
C Agli albergatori

4. Come si chiama l'evento tradizionale primaverile a cui Feldschlösschen invita le personalità basilesi?

- E** Rheinspass
I Aprilglocke
A Maibock

5. Come si chiama la mascotte dei campionati europei di atletica leggera di Zurigo?

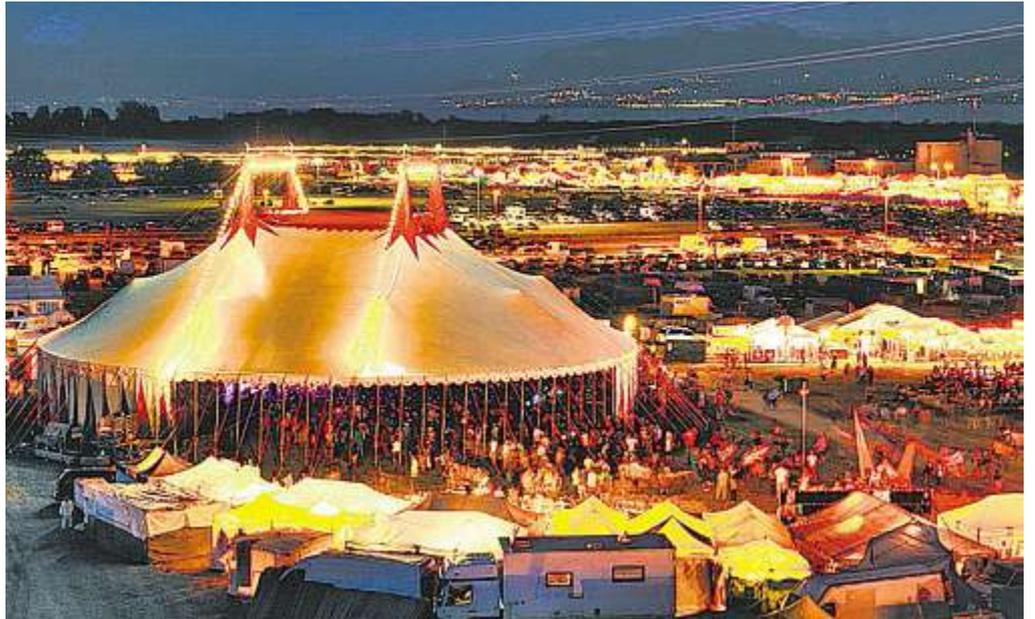
- T** Cooly
N Speedy
P Züüry

6. Quale birra rinfresca i tifosi durante il torneo di tennis ATP di Gstaad?

- O** Schneider Weisse
E Corona Extra
I Stella Artois

La soluzione è:

--	--	--	--	--	--



3 x 2 biglietti per sabato

Anche quest'anno, il programma del Paléo Festival di Nyon è di alta qualità. Dal 22 al 27 luglio entrerà in scena la musica nelle sue molteplici declinazioni: rock, pop, elettronica hip hop, chanson, world e reggae. I vincitori delle 3 coppie di biglietti assisteranno alle esibizioni, fra gli altri, di James Blunt e Vanessa Paradis.



Paléo Festival di Nyon: non mancheranno James Blunt e la Cardinal, birra ufficiale della kermesse.

Per partecipare

Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. Con un pizzico di fortuna potrete vincere due biglietti per il Paléo Festival di Nyon validi per il sabato. Buona fortuna!

Termine ultimo di spedizione:
10 luglio 2014

I vincitori del concorso SETE di maggio 2014

Hanno vinto ciascuno un kit per tifosi della Feldschlösschen che comprende una maglietta e una sciarpa nei colori della nazionale svizzera più un pallone da calcio:

Gabriella Horber (Zurigo), **Karin Rieben** (Kehrsatz), **Serge Gremion** (Chamblon), **Juan Garcia** (Meyrin) e **Walter Schüpbach** (Frauenfeld).

Congratulazioni a tutti.



La nostra nuova offerta Internet riservata ai clienti Feldschlösschen

Un sito Internet da professionisti...

...a soli 750 CHF

Creazione di un sito Internet commerciale per il vostro esercizio, realizzato insieme alla società Toweb Srl. I costi forfettari di 750 CHF sono ridotti della metà rispetto ai prezzi di mercato. E nei primi 12 mesi sono incluse le seguenti prestazioni:

- Sito Internet moderno ed elegante con 8 sotto-rubriche
- Registrazione di un nome di dominio (indirizzo web)
- 5 aggiornamenti al mese di immagini o di testi
- Hosting
- 4 indirizzi e-mail
- Formulario di contatto sul sito Internet
- Contatore di visite e modulo di statistica on-line
- Back-up settimanale di tutto il sito
- Assistenza tecnica via e-mail o via telefono

+++ Offerta supplementare +++

Pagina Facebook...

...a soli 549 CHF

Creazione di una pagina Facebook professionale per il vostro esercizio e collegata al vostro nuovo sito Internet.



Troverete maggiori informazioni e un buono d'ordine su MyFELDSCHLOESSCHEN.ch alla rubrica «Migliori economie / Deals».

Contatto diretto Toweb GmbH: telefono +41 43 497 93 20, e-mail support@toweb.ch Password: «Feldschlösschen»

L'impianto autopulente Feldschlösschen

«Nel lavoro quotidiano questo impianto è di enorme aiuto»

Operoso come un'ape e semplice da usare come una lavastoviglie: l'impianto autopulente per i condotti della birra sconvolge il mercato. Il ristoratore di Wädenswil Bruno Cogliati è entusiasta del risparmio di tempo e denaro e dell'elevata qualità della birra.

Il nuovo collaboratore modello dell'hotel Engel di Wädenswil da febbraio è affidabile, meticoloso nella pulizia, parsimonioso e stacanovista nel lavoro. Parliamo dell'impianto autopulente Feldschlösschen, che il gestore Bruno Cogliati ha fatto installare pochi mesi fa. «È di grande aiuto nel lavoro quotidiano», dichiara entusiasta.

Diversi programmi

Ciò che prima veniva fatturato dagli esperti di pulizia all'hotel Engel di Wädenswil viene ora svolto dall'impianto autopulente. Un programma di comando elettronico guida l'utente passo a passo tra

i diversi programmi di pulizia dei condotti della birra.

Semplice da usare

L'impianto autopulente non è più difficile da usare di quanto lo sia una comune lavatrice. Matthias Suter, direttore del Back Office del servizio per la ristorazione Feldschlösschen, spiega: «L'impianto miscela l'acqua in un dato rapporto con il detergente. Con la commutazione cromatica integrata da viola a verde, l'effetto pulente è visibile in modo semplice. Un altro vantaggio della commutazione cromatica è che permette di sapere in ogni momento se dal rubinetto esca acqua o detergente.»

**«Perfettamente igienico»**

La regolazione di precisione è eseguita personalmente dai ristoratori assieme al tecnico di lavaggio su un display in occasione della messa in funzione. Per Bruno Cogliati dell'hotel Engel di Wädenswil la regolazione di precisione è avvenuta sen-

Grazie all'impianto autopulente il ristoratore Bruno Cogliati ...

... può spillare una birra sempre fresca a costi minori.

za problemi. «L'impianto autopulente è perfettamente igienico e garantisce un'eccellente qualità della birra.»

Profitto multiplo

I vantaggi per i ristoratori:

- **Nessun tempo di fermo dell'esercizio:** decidete voi il momento del lavaggio.

- **Indipendenza:** non dipendete dal tecnico di servizio.

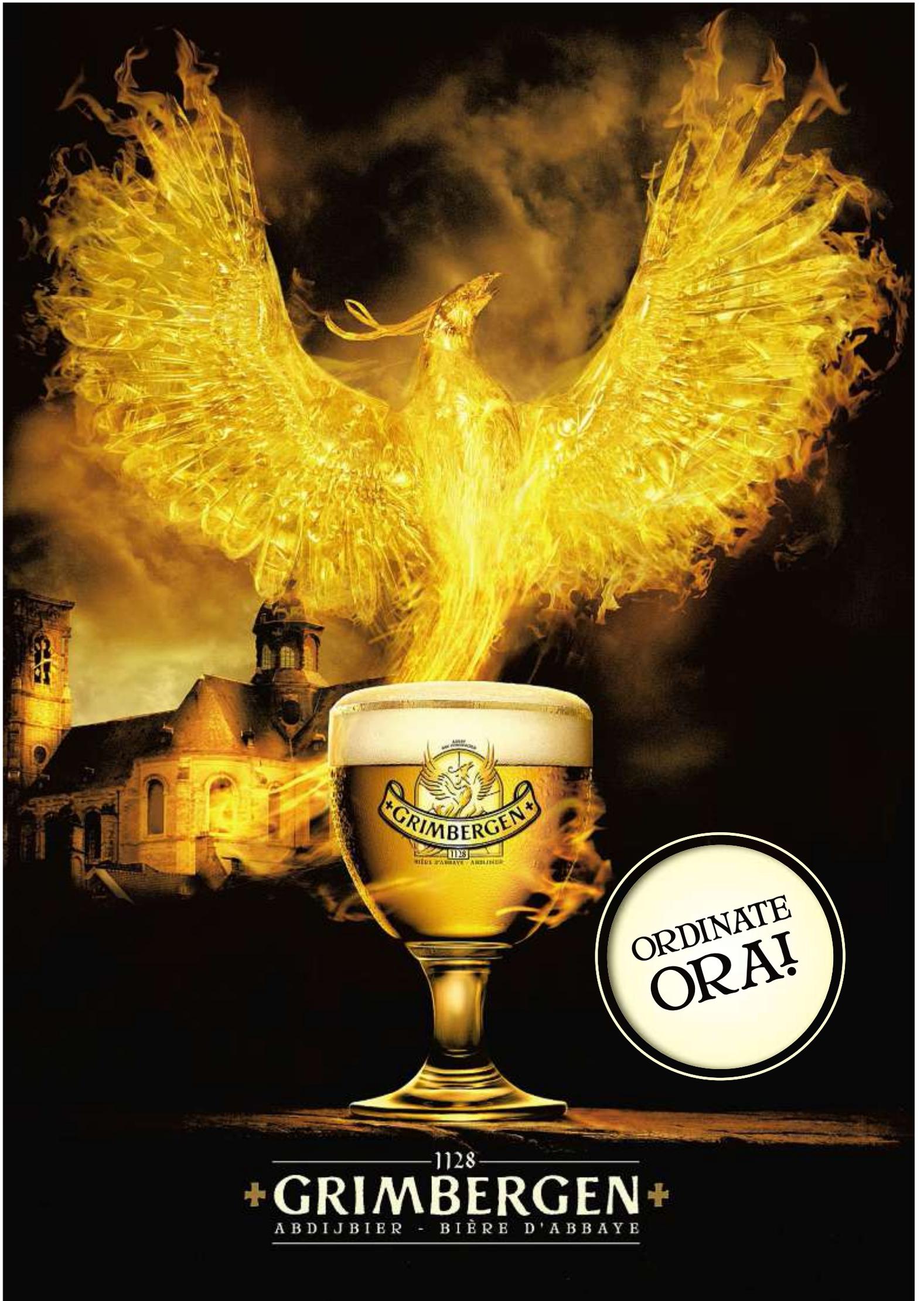
- **Controllo gratuito:** l'impianto è sottoposto a manutenzione gratuitamente da Feldschlösschen due volte l'anno.

- **Birra perfetta:** l'impianto autopulente garantisce una birra sempre fresca.

- **Costi minori:** il risparmio è pari a circa 700 franchi l'anno. Visto che il prezzo è di 870 franchi, l'impianto si ammortizza già dopo 15 mesi.

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





ORDINATE
ORAI!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Giron cantonale a Farvagny

Il CO punta su Feldschlösschen

80000 visitatori, 2 milioni di budget, 3 settimane di festa: il Giron non è una festa qualunque per il Canton Friburgo. E gli organizzatori si sentirebbero persi senza l'ottima collaborazione di Feldschlösschen.

Vincent Neuhaus è un giovane di 23 anni. Quale presidente del comitato di organizzazione del primo Giron cantonale, che si svolgerà a Farvagny (FR), si è accollato una responsabilità non da poco. Questa manifestazione cantonale, che dura 18 giorni e si estende su 15 ettari, è una delle più grandi in assoluto della Svizzera. Il budget è pari a ben due milioni di franchi e sono attesi circa 80 000 visitatori.

Dieci e lode per Feldschlösschen

Il marchio Cardinal è lo sponsor e il fornitore di bevande principale di questa mega manifestazione. Vincent Neuhaus: «Feldschlösschen ha una lunga esperienza e, soprattutto, la logistica necessaria per supportarci. Con questo partner siamo certi di poter soddisfare

tutti i visitatori e i collaboratori anche nei momenti più intensi.» Inoltre, Feldschlösschen metterà a disposizione del comitato di organizzazione l'Event Coach Samuel Taschner come coordinatore e il Sales Manager Raymond Rigolet, due professionisti per quanto riguarda manifestazioni del genere.

I Giron

I Giron vengono organizzati dai Cantoni di Vaud e di Friburgo e, da poco, anche nel Vallese. A queste kermesse partecipano concorrenti di diverse associazioni, club e gruppi di giovani che devono superare prove simili a quelle dei «Giochi senza frontiere». A Farvagny si terrà la prima edizione di un Giron cantonale.

www.farvagny2014.ch



R. Rigolet, Sales Manager, V. Neuhaus, presidente dell'organizzazione, e S. Taschner, Event Coach di Feldschlösschen, riuniti a Farvagny.



Patrick Magyar, CEO dei Campionati Europei di atletica leggera di Zurigo.

Patrick Magyar, CEO dei Campionati Europei di atletica leggera

«Per compensare ricorro a Rhäzünser»

Il 12 agosto, a Zurigo, inizieranno i Campionati Europei di atletica leggera. Il CEO Patrick Magyar parla del partenariato con Feldschlösschen e del suo dissetante personale.

I Campionati Europei di atletica leggera sono mastodontici anche per la ristorazione. Perché avete optato per un partenariato con Feldschlösschen?

Perché l'assortimento di Feldschlösschen è il top. Inoltre vi sono poche aziende all'altezza delle sfide logistiche dei Campionati Europei di atletica leggera

Quali sono le sfide principali?

Da un lato si deve affrontare la varietà delle sedi, come lo stadio Letzigrund, le varie aree di allenamento e riscaldamento, la Sechseläutenplatz o i diversi hotel dei team e dei VIP. Per gli atleti è inoltre fondamentale che le bottiglie PET siano sigillate. Le bottiglie non sigillate si prestano infatti al rischio che il contenuto venga «contaminato» con delle altre sostanze. Questo potrebbe causare dei grandi problemi agli atleti in occasione dei controlli antidoping.



«L'assortimento di Feldschlösschen è il top.»

Patrick Magyar, CEO dei Campionati Europei di atletica leggera di Zurigo

Qual è il dissetante che preferisce?

Nei giorni caldi perdo oltre otto litri d'acqua. Per compensare ricorro a Rhäzünser.

Festa federale dello jodel a Davos Klosters

Palcoscenico per la tradizione

La ventinovesima Festa federale dello jodel a Davos Klosters è l'evento popolare per eccellenza. Tra il 3 e il 6 luglio, Feldschlösschen, sponsor principale dell'evento, terrà a bada la sete dei partecipanti.

All'inizio di luglio, l'idilliaca Valle di Landwasser si trasformerà in un palcoscenico gigante su cui andrà in scena la tradizione svizzera. Dal 3 al 6 luglio, infatti, si terrà nei Grigioni la ventinovesima Festa federale dello jodel. Gli organizzatori attendono all'incirca 100 000 membri attivi dell'Associazione federale dello jodel, mentre il numero dei visitatori potrebbe essere molto più elevato.

Un grande evento

«La Festa federale dello jodel sarà il più grande evento che abbia mai avuto luogo nella Valle di Landwasser», promettono gli organizzatori. Se tutti gli appassionati di jodel si raduneran-



Il presidente dell'Associazione grigionese dello jodel, Luzi Kindschi, presenta il cartellone ufficiale.

no a Davos, riusciranno ad eclissare anche la Coppa Spengler.

Sponsor principale

Nella tenda principale, dove la sera avrà luogo l'intrattenimento, ci sarà posto per 1500 persone. A questa se-
ne aggiungono altre 16 con

una capacità di 400 persone ciascuna.

Lo sponsor principale Feldschlösschen e, in particolare, la sua sede di Landquart (vedi a pagina 7), avrà il compito di dissetare il popolo degli jodler. Anche per Feldschlösschen un grande evento come la Festa fede-

rale dello jodel è una sfida, ma di certo non si lascerà intimorire, come dimostra la partecipazione alle Feste federali di lotta svizzera ad Aarau, Frauenfeld e Burgdorf nonché a tante altre grandi eventi manifestazioni.

www.jodlerfest-davos.ch



Biglietti in palio

SETE mette in palio 4x2 biglietti di entrata per la Festa federale dello Jodel. Vincete questo cappello con il pin, dato che è la vostra carte d'entrata per la Festa che riunirà, a Davos, i migliori interpreti di Jodel.

Per partecipare, scrivete una e-mail con la parola «Jodel» a durst@fgg.ch. Vi auguriamo buona fortuna.

Il direttore di progetto Feldschlösschen Claude Preter

«Allestiamo a Davos un deposito satellite»

Claude Preter è il direttore del progetto «Vorjodler» di Feldschlösschen alla ventinovesima Festa federale degli Jodler. Egli spiega il suo compito e perché sia stato allestito un deposito satellite sulla zona della festa.



Il direttore di progetto Claude Preter.

Claude Preter, quali sono i suoi compiti come direttore di progetto?

Riunisco le squadre regionali di logistica, vendite e marketing e le animo per l'evento di turno. Solo così progetti tanto complessi possono venire realizzati con successo. Il mio obiettivo è di rendere partecipi dell'evento sia i collaboratori, sia i clienti.

In un certo senso, lei è l'interfaccia tra i collaboratori e i clienti?

Esattamente. Alla Festa federale degli Jodler di Davos Klosters, ad esempio, il nostro deposito di Landquart è responsabile della

«Una fornitura ininterrotta»

fornitura delle bibite. Esso viene sostenuto dalle sedi Feldschlösschen di Dietikon e Rheinfelden. Pianifichiamo insieme il progetto cercando di evitare dei brutti imprevisti.

Quali sfide specifiche si aspetta alla Festa federale degli Jodler?

Davos è la città sita più in alto in Europa e, contemporaneamente, un posto di transito per la circolazione nell'Engadina. Se l'affluenza sarà troppo elevata non potremo recarci giornalmente dal nostro deposito al luogo di destinazione, come facciamo di solito. Per questo motivo allestiamo un deposito satellite nell'area della festa degli Jodler. Così garantiamo una fornitura autonoma ininterrotta.

Ristorante bar Razzia a Zurigo

Stile e cultura **birraia** degli anni 1920

Il «Razzia» di Seefeld, Zurigo, ha una storia movimentata. Negli anni 1920, quest'edificio era sede del primo cinematografo della città. 30 anni dopo è stato ristrutturato e gli eleganti interni sono scomparsi dietro a dei pannelli a muro.

Affitto a lungo termine

Alla fine del XX secolo, il «Razzia» era un locale abbandonato da diversi anni. Fu nel 2007 che la società Ledermann Immobilien AG ne prese le redini e scelse la Razzia Kultur AG quale nuovo gestore del locale. Il ristorante bar poté quindi riaprire i battenti nel maggio del 2008.

Le serate del cinema muto

Nella nuova e sfarzosa sala del «Razzia» si è cercato di ricreare lo charme e lo stile degli anni 1920 e di far rivivere il cinema dell'epoca grazie ad uno schermo che non assolve unicamente a una funzione decorativa: periodicamente,

infatti, si tengono delle serate dedicate al cinema muto.

Cucina internazionale

Il locale, che è stato restaurato con tanto amore per i piccoli dettagli, comprende anche un bar ed una terrazza. Stefan Roth, gestore e co-proprietario, punta su una cucina internazionale e una scelta di vini interessante.

«La cultura della birra non può mancare»

«Come in tutti i ristoranti e bar, la cultura della birra non può mancare nemmeno da noi», dichiara Stefan Roth, da anni un cliente affezionato di Feldschlösschen. È per il suo locale non intende certo rinunciare alla scelta e alla buona consulenza di questo partner. Stefan Roth: «Alla spina abbiamo la Feldschlösschen Urtrüb e la Hopfenperle. Però i nostri clienti apprezzano anche la Bügel.»

www.razzia-zuerich.ch



Stefan Roth e la bellissima sala del «Razzia» di Seefeld, Zurigo.



Il «Razzia», ieri e oggi.



Nell'ex cinematografo vengono ancora proiettati dei film.

Ristorante Pizzeria La Rive, Morges

Feldschlösschen è partner anche nel secondo locale



Il gestore Huseyin Sahin con il suo collaboratore Giuseppe Vitale.

Huseyin Sahin, gestore del ristorante L'Union a Morges, è già da undici anni un fedele e soddisfatto cliente di Feldschlösschen. Da aprile ha ripreso nell'idilliaca cittadina sul Lago di Ginevra anche un altro esercizio gastronomico: l'allora Café du Parc è diventato, dopo una bella ristrutturazione, il «La Rive».

Partenariato con Feldschlösschen

«In base alle mie eccellenti esperienze con Feldschlösschen, per me era lampante fin dall'inizio che avrei lavorato anche nel La

Rive con questo partner esperto», dice Huseyin Sahin.

Aperto sette giorni alla settimana

Il locale arredato con molto gusto unisce sapientemente ristorante e pizzeria. Molto gradite sono la pasta e le insalate. I clienti apprezzano inoltre il fatto che «La Rive» sia aperto tutti i giorni. Secondo Huseyin Sahin, delle cinque birre dell'assortimento di Feldschlösschen, la Carlsberg è la favorita dei clienti.

www.restaurantlarive.ch

Accesso gratuito ad Internet per i vostri clienti



Vi regaliamo il
materiale informatico
del valore di 199 CHF

Grazie alla società Monsoon AG, i vostri clienti potranno accedere gratuitamente ad Internet. Se vi abbonate per tre anni, vi offriamo il materiale informatico del valore di 199 CHF. Le spese per l'uso sono di soli 28 CHF/mese.

Troverete maggiori informazioni e un buono d'ordine su MyFELDSCHLOESSCHEN.ch alla rubrica «Migliori economie / Deals».

Contatto diretto Monsoon Networks AG: telefono +41 43 500 04 70, e-mail: info@monsoon.net Password: «Feldschlösschen»




FELDSCHLÖSSCHEN



Crédit Agricole Suisse Open di Gstaad

Promesse del tennis svizzero e birra premium messicana

Michail Juschni riuscirà a vincere il torneo come l'anno scorso? Come se la caverà Stanislas Wawrinka? Ci sarà anche Roger Federer al Crédit Agricole Suisse Open di Gstaad? Queste domande sono ancora senza risposta, ma una cosa è certa: la birra premium Corona Extra avrà un'importante vetrina nell'Oberland bernese.

L'anno scorso era ancora una promessa del tennis svizzero, adesso Stanislas Wawrinka parte tra i favoriti del Crédit Agricole Suisse Open di Gstaad (19-27 luglio). «Stan è l'uomo da battere», dichiara il direttore del torneo Jean-François Collet.

Tuttavia, all'Open di Francia sulla terra rossa Wawrinka è stato eliminato al primo turno. Lo sa anche Jean-François Collet: «La vittoria non sarà scontata. Infatti, con il vincitore dell'anno scorso Michail Juschni o gli spagnoli Nicolas Almagro e Fernando Verdasco si prospettano altri specialisti della terra rossa».

Collet spera in Federer

Roger Federer è stato l'ultimo svizzero a vincere il torneo nel 2004. Da allora sono passati dieci anni e ci si chiede se quest'estate il tennista di Basilea tornerà nel Saanenland. «L'anno

Vincete i biglietti della finale

Corona mette in palio 2x2 biglietti premium per la finale del 27 luglio. Per partecipare mandate una e-mail con la parola «Corona» a durst@fgg.ch. Buona fortuna.

scorso ha deciso di scendere in campo a Gstaad solo poco prima dell'inizio del torneo. Noi continuiamo a sperarci», racconta Jean-François Collet.

Corona ospite fisso

Lo sponsor ATP Corona Extra è ospite irrinunciabile del torneo. Anche quest'anno, la birra premium messicana sarà presente al prestigioso evento nell'Oberland bernese. Il consiglio del direttore del torneo Jean-François Collet per i tifosi: «Non perdetevi il bar e il lounge Corona».



Immagine grande: Michail Juschni, vincitore del torneo 2013.

In alto: il direttore del torneo Jean-François Collet.

A destra: la Corona Extra è di casa.



Stanislas Wawrinka a Gstaad nel 2013.

Corona Extra nell'House of Beer

Da quattro anni Corona Extra è sponsor esclusivo del torneo di tennis ATP, col quale raggiunge milioni di persone in 147 paesi. Volete portare anche voi l'atmosfera semplice e fresca del Messico nella vostra attività? Nella «House of Beer», il centro competente per le birre estere di Feldschlösschen, potete ordinare la Corona Extra e ricevere consigli dagli esperti.

www.houseofbeer.ch

Andreas C. Studer scrive in esclusiva per SETE

Come organizzare party estivi perfetti

Mentre scrivo queste righe, mi rinfresco con una Feldschlösschen senza alcol e penso al mio ultimo party estivo – un vero successo, e non solo grazie al bel tempo. Gli altoparlanti suonavano «It's A Man's World» di James Brown mentre, passata la mezzanotte, gli ultimi ospiti tornavano soddisfatti a casa. E io ero felice!

Alcune regole da seguire

Per organizzare un party estivo perfetto, basta seguire un paio di regole. La prima la conoscete: con una buona «Mise en Place» si è già a metà strada! Poi occorre pubblicizzare bene il proprio party, prepararsi il più possibile e, naturalmente, mettere in fresco le bevande con il giusto anticipo. La birra tiepida è un pessimo biglietto da visita! Inoltre è consigliabile procurarsi qualcuno che possa dare una mano.

Un'idea gustosa e piccante per incrementare la cifra d'affari

Gli ospiti del mio party estivo sono stati accolti da crostini con pesto di rucola e basilico thailandese (ricetta in basso). Il suo gusto piccante e saporito, fa venire voglia di bere qualcosa di freddo, mette gli ospiti nel giusto stato d'animo ed è ottimo per la cifra d'affari!

Birra Feldschlösschen

Come pietanze, consiglio insalate colorate con condimenti originali (provate con un filo d'olio di semi di zucca!), pesce fresco, ali di pollo alla griglia, baked potatoes e, per finire in bellezza, preparate della salsiccia arrosto con la rucola. Tutto questo,

ovviamente accompagnato dalla spuma frizzante di una birra dell'ampio assortimento Feldschlösschen.

Niente piscina purtroppo

Se avessi una piscina, farei sicuramente il bagno con una delle mie ospiti. Ma pazienza! E non dimenticatevi che un party deve sempre finire quando è sul più bello!

Vi auguro di cuore tanti party ricchi di allegria

Studi

Andreas C. Studer



Andreas C. Studer: chef in TV, editorialista per SETE ed esperto di party.

Pesto estivo di Studi

INGREDIENTI PER CA. 50 CROSTINI

- 1 mazzo rucola
- 2 mazzi basilico thailandese
- 1/2 peperoncino thailandese o 1 cc di sambal oelek
- 1 dl olio d'oliva
- 1 cc olio di sesamo
- 2 spicchi d'aglio
- 4 CC scaglie di mandorle tostate
- 50 g sbrinz

Tritare tutto finemente e servire il pesto estivo piccante su delle fettine di baguette tostate.

Studi è lo chef più famoso della TV svizzera

Andreas C. Studer, chiamato affettuosamente Studi dai suoi fan, è lo chef più famoso della TV svizzera. Al momen-

to partecipa alle trasmissioni «Küchenschlacht» su ZDF e «LandLiebe TV» su Sat.1 Svizzera. Per Feldschlösschen ha

ideato alcune ricette con la birra e adesso scrive in esclusiva per SETE.

www.studionline.de



Gli assetati

Birra calda

Beat: Finalmente è arrivato di nuovo il caldo. Non c'è niente di meglio di una birra fresca.

Stephan: È vero. È però strano che al contrario non funzioni.

Cosa vuoi dire? Voglio dire che quando fa freddo non si beve una birra calda.

Ma è logico. Perché? Con il tè funziona eccome: tè freddo in estate e tè caldo in inverno. Oppure con il vino: vino bianco fresco quando fa caldo e vin brûlé quando fa freddo. «Whisky on the Rocks» o «Hot Whisky». Perfino il caffè si beve

oggi freddo in estate.

In passato, gli anziani al bar chiedevano una birra temperata che era stata riscaldata. Ma era al massimo tiepida. In Inghilterra si beve volentieri la birra anche tiepida. Io intendo però una birra veramente calda.

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

Si potrebbe mettere la birra per un paio d'ore al sole cocente. Quando fuori fa freddo? Ci vorrebbe piuttosto una vera e propria conduttura di birra calda.

Forse se si è influenzati in estate, una birra calda contro il raffreddore sarebbe anche un buon farmaco. Sai cosa penso? Che un bar di birra calda potrebbe essere un affare redditizio.

Ma dai! Chi vuoi che ci vada? **I turisti asiatici per esempio. Mangiano da noi la fonduta di formaggio anche in estate. Sono convinto che sarebbe un gigantesco affare.**

L'agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Luglio a tutto rock & roll

• **Festival Caliente a Zurigo:** il «Caliente!» si terrà dal 4 al 6 luglio, nel pieno dei mondiali in Brasile. Il festival di musica latina più grande d'Europa promette dunque faville. La birra spagnola San Miguel, perfetta per l'evento, è disponibile in circa 120 punti vendita.

www.caliente.ch

• **Surtenfestival a Berna:** rock & roll, rap & blues, dubstep, musica elettronica e un finale pieno d'amore, desiderio e passione con Dieter Thomas Kuhn: il Surtenfestival 2014 promette questo e molto altro. Anche Cardinal, la birra del festival partner di questo evento top, sarà una presenza importante.

www.surtenfestival.ch

• **Festival Paléo a Nyon:** Elton John, James Blunt, Placebo, Vanessa Paradis e molto altro ancora – dal 22 al 27 luglio sarà questo il programma del 39° festival Paléo. Il Village du Monde scalerà la cordigliera delle Ande, mentre Cardinal, la birra del festival, disseterà gli amanti della musica.

www.paleo.ch



DIZIONARIO DELLA BIRRA

P come pellegrino

I pellegrinaggi nei luoghi santi mettevano sempre sete. Con i pasti o come viatico, i pellegrini ricevevano la birra d'avena, conosciuta anche come «cerevisia». I pellegrini bevevano sempre, ma alle 9 del mattino era d'obbligo prendere la cosiddetta «cerevisia nonalis», cioè la birra delle 9, in ricordo dell'ora nona della Passione di Cristo in croce, assetato.



LA BARZELLETTA del mese

Tre pensionati al self-service. Il primo dice: «Vado a prendere il gelato. Voi come lo volete?»

Il secondo risponde: «Per me fragola, cioccolato e vaniglia.»

E il terzo: «Per me melone, banana e lampone. Ma scrivilo, lo sai che hai la memoria corta...»

«No, no, me lo ricordo, vedrai.»

Dopo poco torna con tre hamburger e il terzo pensionato gli dice: «Ecco, te l'avevo detto di prendere nota. Ti sei scordato le patatine fritte!»

INIZIA LA STAGIONE SOMERSBY



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch

Gustare con
moderazione.



Somersby Apple Original non si gusta mai da soli – o perlomeno è ciò che si dice. Rendete più fantasiosa l'estate. Servite ai vostri ospiti il drink alla mela rinfrescante e diverso, meglio ancora in un bicchiere ghiacciato. Cheers!