



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N.11 | Novembre 2014

Après ski in tutto il Paese

La birra va alla grande anche in inverno

Pagina 10



Affarone!

**Pommery
Brut Royal**

Prezzo netto **29.95**
invece di 37.90
VP vetro 6x0,75

Prezzo per
grande quantità
28.95 1 dl = 3.86
da 2 cartoni



Bevande festive

Subito per voi una vasta
scelta di Champagne e
Prosecco

Pagina 25

Cocktail speciali

Facili da realizzare: tre
ricette originali per i
giorni di festa

Pagina 29

Offerta natalizia

IL PIÙ BEL REGALO

Lo Champagne per le feste
Pommery Brut Royal
a un prezzo imbattibile.

da CHF
28.95
anziché
37.90

1 CARTONE
CHF **29.95**
LA BOTTIGLIA

DA 2 CARTONI
CHF **28.95**
LA BOTTIGLIA



Offerta valida dal 10 al 21 novembre 2014

Disponibile solo per un breve periodo allo
0848 805 010 o su www.myfeldschloessen.ch

CHAMPAGNE POMMERY
140 ans
Création du Brut

Editoriale

La birra preferita dagli sportivi in inverno



Care lettrici, cari lettori,

La birra è un asso nella manica anche in inverno! Molti ristoratori e responsabili del turismo confermano in quest'edizione di SETE l'importanza della birra nella stagione fredda, soprattutto durante l'après-ski. A [pagina 10](#) potrete leggere come Feldschlösschen unisce gli appassionati di sport invernali e perché una vasta gamma di birre sia interessante per ogni ristoratore!

Negli ultimi anni Carlsberg è diventata la birra dopo-sci per eccellenza. A Verbier Carlsberg è onnipresente. Eric Balet, il direttore di Téléverbier, dichiara a [pagina 15](#) che in questa località sportiva la birra premium non può più mancare. Addirittura ora si parla di Verbier come della «città Carlsberg».

Il suo posto fisso nel periodo prenatalizio l'ha anche la birra natalizia di Feldschlösschen, che voi ristoratori potete ordinare in esclusiva. Questa nostra birra natalizia è talmente apprezzata che ci siamo decisi di introdurre una nuova tradizione: quella dello stappo ufficiale della birra natalizia Feldschlösschen. A [pagina 26](#) saprete tutto sul primo venerdì di novembre, da quest'anno un giorno da segnare in rosso nell'agenda, soprattutto se volete aumentare gli introiti con questo stappo ufficiale!

Fabio Cascili,
Sales Manager Area Locarnese e Valli

COLOFONE

SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa
Feldschlösschen
www.giornalesete.ch

Pubblicato da:

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

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

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 10 000

Diritti d'autore

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

Copyright

Freshfocus, Textension, Rolf Eicher



7 novembre, ore 20:24
Stappo ufficiale della
birra natalizia Feldschlösschen

feldschloesschen-weihnachtsbier.ch

Nuova tradizione natalizia 26



Il Ticino 17



Après-ski con la birra preferita 10



Blonde 25

Una birra vallese per l'après ski



Con la **Blonde 25** potrete offrire qualcosa di speciale e autentico ai clienti. Anche i turisti da tutto il mondo apprezzano da anni questa birra vallese, che gode infatti di ampi consensi anche nell'«Üsserschwiiz», e la scelgono come souvenir del loro soggiorno in Svizzera.

Dal locale alla moda di Zurigo al bar di Ginevra, è sempre più facile trovare la tipica bottiglia verde da 25 cl dall'inconfondibile richiamo al film Casablanca. L'appeal della Blonde 25 è intergenerazionale: è una birra per i giovani dentro e fuori.

Nel Vallese questa birra di culto giallo chiaro, gradevolmente frizzante, è una presenza fissa dei party après ski, di molti altri eventi e, naturalmente, del carnevale.

Ordinare subito!

0.99 CHF

la bottiglia

Blonde 25
24x25 cl VC cassa
Art. 11265

www.myfeldschloesschen.ch



IL VINO DEL MESE

Barbaresco Varej

FONTANAFREDDA

Il **Barbaresco Varej** è un vino rosso rubino dai riflessi granata. Il bouquet presenta note di prugne mature, mirtili e violette. I tannini sono ben strutturati e insieme all'intenso aroma fruttato offrono un gusto pieno e rotondo.

È perfetto con...

Il Barbaresco Varej è ideale con piatti di carne e, in particolare, accompagna alla perfezione le carni rosse.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

26.90 CHF

la bottiglia

Barbaresco Varej
Art. 11701
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



Birra ricca

Trionfo di curve

Birra e crauti sono un'accoppiata vincente. Ma provate a declinarla in questa variante: le polpette di crauti fritte sono deliziose e ideali per la stagione fredda, oltre a mettere sete, naturalmente!



Polpette di prosciutto e crauti

INGREDIENTI PER 20 PEZZI: 500 g di prosciutto, 450 g di crauti, 1 cipolla tritata finemente, 100 g di formaggio fresco, 2 CC di prezzemolo tritato, 1 CC di senape, 50 g di farina, 2 uova, 1 dl di latte, un po' di aglio in polvere, pepe, pangrattato e olio da frittura.

PREPARAZIONE: Unire il prosciutto a crauti, cipolla e 2 CC di pangrattato e mettere da parte. Mescolare il formaggio fresco con prezzemolo, senape, pepe e aglio in polvere. Mescolare con cura le due miscele e lasciare raffreddare per almeno un'ora. Unire le uova al latte. Formare delle polpette dalla massa così ottenuta e impanare con farina, uovo e pangrattato. Friggere.

Ricetta offerta da: tasteofhome.com



LA BIRRA PERFETTA:

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SAPEVATE che, dopo la consegna, è bene lasciare a riposo i fusti di birra per 1-2 giorni? Così l'anidride carbonica rilasciata durante il trasporto può legarsi nuovamente alla birra. Per le birre non filtrate come la Feldschlösschen Naturfrisch e le birre di fromento, occorre conservare il fusto in posizione capovolta, per garantire la torbidezza dopo la spillatura.

Il consiglio del mese

Visitate il sito myfeldschloesschen.ch e consultate l'area «Training» per scoprire i nove presupposti fondamentali per una spillatura perfetta. Mettendo in pratica i nostri consigli potrete sbalordire i clienti offrendo loro una birra ancora più gustosa.



Cardinal Brunette

Rivoluzionate il vostro assortimento

Gli esperti di birra apprezzano il sapore intenso della Cardinal Brunette, mentre la bottiglia con tappo meccanico invita tutti a provare almeno una volta questa ale, che rappresenta quindi un'integrazione unica e vantaggiosa per il vostro assortimento.

La Cardinal Brunette è una tipica brown ale prodotta nella Svizzera romanda. Le ale sono le birre più tradizionali e dal sapore più intenso, prodotte utilizzando uno speciale lievito che, durante la fermentazione, rilascia delle note fruttate.

Esperienza sensoriale per tutti

La Cardinal Brunette è maltata e presenta gradevoli aromi tostati e un sapore delicatamente aspro che la rendono l'integrazione ideale per la vostra offerta. Grazie alla bottiglia di culto dalla tipica apertura col botto, otti-

ma per bevute in compagnia, la Cardinal Brunette offre a tutti una gradevole esperienza sensoriale, non solo agli appassionati.

Una birra rivoluzionaria per il vostro assortimento

Ampliate anche voi il vostro assortimento con il gusto intenso della Cardinal Brunette, la prima birra artigianale del marchio Cardinal. La Cardinal Brunette è l'unica birra ad alta fermentazione del gruppo Felschlösschen Bibite ed è stata ideata in esclusiva per la ristorazione: rivoluzionate il vostro assortimento!



Ordinare subito!

1.58 CHF

la bottiglia

Cardinal Brunette
 Art. 11920
 20x0,33 VR vetro

www.myfelschloessen.ch

Ordinare subito!

4.05 CHF

al litro

Cardinal Brunette
 Art. 12005
 1x fusto da 20 litri

www.myfelschloessen.ch

Birra e hockey su ghiaccio

Cardinal e Gottéron fanno sempre squadra

Cardinal e l'HC Fribourg-Gottéron hanno molto in comune, dato che fanno entrambi parte di Friburgo. Cardinal si riconferma sponsor d'oro per tre anni ed onora così le proprie radici.

L'HC Fribourg-Gottéron e Cardinal hanno prolungato il proprio lungo partenariato. Con il loro impegno, i responsabili di Felschlösschen sottolineano quanto continuo per loro le radici friborghesi della loro marca di birra. Cardinal sarà al fianco del Fribourg-Gottéron per altri tre anni quale partner gastronomico e sponsor.

Da oltre 30 anni

Cardinal è da oltre 30 anni sponsor e partner dell'HC Fribourg-

Gottéron AG; ora ha rinnovato il proprio partenariato dorato fino al 2017.

Fortemente radicata nel cantone

Gérard Schaller, responsabile di vendita per la ristorazione di Felschlösschen: «La squadra di hockey su ghiaccio rappresenta ben più che un importante partner gastronomico per Cardinal. La nostra collaborazione mostra il forte radicamento della nostra marca nel Canton Friburgo.»

Raphaël Berger, direttore gene-



Raphaël Berger, direttore generale del Gottéron (3° da SX), Gérard Schaller (Felschlösschen, DX) assieme ai colleghi in occasione del prolungamento contrattuale.

rale dell'HC Fribourg-Gottéron, è a sua volta entusiasta: «Hockey su ghiaccio e birra caratterizzano da anni la storia del nostro

cantone. Siamo orgogliosi di poter continuare a lavorare con la leggendaria marca Cardinal.»



ORDINATE
ORAI!

1128

GRIMBERGEN
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE



LA BIBITA DEL MESE

Un vero pezzo d'America – servito con il rinfrescante Ginger Ale

Jim Beam è il bourbon più amato della distilleria Jim Beam, fondata nel 1795. In ogni bottiglia di bourbon Jim Beam si cela l'arte artigianale di sette generazioni a cui si aggiungono il mais, la segale, l'orzo maltato, la migliore acqua di sorgente, il tempo e all'orgoglio.

Il vero Kentucky Bourbon

A ogni sorso di Jim Beam, i clienti potranno gustare un autentico Kentucky Bourbon Whisky, prodotto seguendo la ricetta originale

da oltre 200 anni. Che lo assaporino da soli o con gli amici, puro, con ghiaccio o come long drink (come il «Jim Beam Ginger Tumbler»), saranno rapiti dal caratteristico aroma e dalle delicate note di vaniglia e di caramello.

Cent-off a novembre

A novembre approfittate della promozione cent-off di 3 franchi per ogni bottiglia di Jim Beam. Ordinate le singole bottiglie o i cartoni da sei. Troverete tutte le informazioni sull'HitFlash.

Ingredienti
4 cl di Jim Beam Bourbon
Schweppes Ginger Ale

Preparazione
Versare il Jim Beam in un tumbler con ghiaccio e riempire con Schweppes Ginger Ale.

Ordinare subito!

18.50 CHF
invece di 21.50 CHF

la bottiglia

Jim Beam Bourbon 40%
Art. 11530, 6x 0,70 VP vetro

www.myfeldschloessen.ch



Teleriscaldamento

Dalla birra al calore ecologico

Da settembre, Feldschlösschen rifornisce di calore 200 case a Rheinfelden. È così stato dato il via ad un progetto pilota che rispecchia la tradizione ecologica della ditta.

A fine settembre il progetto di teleriscaldamento di Rheinfelden Mitte – pensato comunemente dalla AEW Energie AG e dalla cittadina di Rheinfelden in collaborazione con la Feldschlösschen – è stato ufficialmente realizzato. 200 case di Rheinfelden vengono ora riscaldate ecologicamente e più di 400 altri focolari verranno

no ad aggiungersi entro la fine del 2015.

Un progetto-pilota

Il calore messo a disposizione del teleriscaldamento da Feldschlösschen proviene dalle installazioni di produzione della birra. Un circuito di raffreddamento raccoglie il calore in eccesso da diverse fonti. Grazie alle pompe



Lancio del progetto pilota (da SX a DX): Franco Mazzi (sindaco di Rheinfelden), Daniel Schibli (presidente del consiglio d'amministrazione dell'azienda di teleriscaldamento), Thomas Amstutz (CEO di Feldschlösschen).



Il calore in eccesso è immagazzinato in speciali accumulatori nelle cantine di Feldschlösschen.

di calore, i 25 gradi all'incirca di partenza vengono portati a 81 gradi prima di essere immessi nella rete pubblica. Più del 90% del calore è ottenuto senza CO₂.

L'ecologia, una tradizione

«L'ecologia ha da noi una lunga tradizione ed è un elemento centrale della nostra filosofia societaria», ha di-

chiarato il direttore Thomas Amstutz quando il teleriscaldamento è stato reso operativo. La Feldschlösschen ha preso provvedimenti importanti durante gli ultimi anni in favore di un'efficacia energetica più importante e nell'intento di diminuire le emissioni di CO₂. Grazie a tutti questi sforzi, Feldschlösschen è una delle birrerie meno inquinanti a livello internazionale.

©PHOTOPRESS/STEFAN BIENZ

ROMPETE IL GHIACCIO CON SOMERSBY.



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch

Somersby Apple Original introduce una novità nelle ore libere dopo il lavoro – o perlomeno così si dice. Servite ai vostri ospiti il drink dopolavoro rinfrescante e diverso, meglio ancora in un bicchiere ghiacciato. Cheers!

Gustare con
moderazione.



È qui la festa

Carlsberg e Modernity riscaldano l'atmosfera a Davos

Anche questo inverno i party di Carlsberg ravvivano le località sciistiche svizzere. Alla fine di dicembre comincia l'edizione natalizia di Modernity allo Schatzalp di Davos. Con la nostra azione promozionale i vostri clienti potranno partecipare al party e voi potrete incrementare le vendite di birra.

Modernity è un leggendario festival di musica elettronica la cui line-up sono sempre motivo di esultanza per gli appassionati. Il 2013 è stato l'anno del debutto di Modernity allo Schatzalp di Davos: l'entusiasmo era alle stelle, non solo per la presenza di ottimi DJ, ma anche per l'aria d'alta quota.

Edizione natalizia

Anche quest'anno, non appena si apriranno le danze, Carlsberg e Modernity scaldano l'atmosfera dello Schatzalp di Davos, a poco meno di 2000 metri di altezza. Il 20 dicembre 2014, infatti, i tanti fan della musica elettronica si raduneranno nuovamente in questo hotel per festeggiare al ritmo del «Mdrnty Xmas Edition».

Con la promozione Carlsberg i vostri clienti potranno vincere un esclusivo pacchetto party con per-

nottamento incluso e, allo stesso tempo, voi potrete incrementare le vendite di birra. La dinamica della promozione è molto semplice: con ogni Carlsberg ordinata dai vostri clienti, verrà compilata la loro tessera delle birre. Oltre alle vincite immediate, che potranno ritirare al bar, con la tessera completa parteciperanno al sorteggio principale per il pacchetto party. Pubblicizzate la promozione con insegne e cartellini da tavolo.

Per voi una gita di gruppo

Anche voi ristoratori e il vostro team potete vincere. Tra i locali che spediranno le tessere delle birre raccolte nella scatola preaffrancata, sorteggeremo un fine settimana di party per quattro persone.

Avete domande? Il vostro Sales Manager è a vostra disposizione.



I clienti possono vincere e voi vendete di più.



Dopo lo sci: si balla e si festeggia con gli occhiali e la luce verde di Carlsberg.

Il festival umoristico e tante altre manifestazioni con Carlsberg nel vallone di Schanfigg

Arosa apprezza il partner Feldschlöss



C'è sole, c'è neve, ma ci sono anche tante altre belle cose da vedere ed ascoltare ad Arosa.

Partecipare direttamente sulla pista ad una di quelle manifestazioni che mettono sottosopra il villaggio grigionese e fare poi una capatina al ristorante: ad Arosa gli appassionati di sport invernali hanno mille e una possibilità di brindare con una Carlsberg fresca dopo una giornata di sci o di snowboard.

Ad Arosa non si ride soltanto durante il Festival umoristico! Da quando la regione sciistica di Arosa si è collegata in gennaio con quella della Lenzerheide, il direttore turistico Pascal Jenny è felice di poter inaugurare quest'anno la super-regione invernale. Per gli ospiti ciò significa avere più piste a disposizio-

ne e, naturalmente, anche più occasioni per il dopo-sci.

Après ski direttamente sulla pista

E pensare che già solo ad Arosa vi sono molte possibilità di bersi una birra togliendosi gli sci: per citarne solo due molto frequentate, la «Tschuggenhüt-

te» con il suo «bar della mucca» e il «bar delle stelle» della «Brüggerstube». Si tratta di due dei quattro ristoranti delle ferrovie di montagna di Arosa, e tutti si affidano a Feldschlösschen.

Umorismo, hockey su ghiaccio e ski cross

Ad Arosa ci sono anche tante manifestazioni che offrono un'ottima occasione di brindare. Giusto dopo il festival umoristico, che si svolge dal 4 dicembre per undici giorni praticamente sulla pista, il 19 e 20 dicembre segue il torneo di

hockey su ghiaccio «Arosa Challenge», molto seguito. E a febbraio si svolge il campionato del mondo di ski cross, sponsorizzato da Audi, dove si potranno apprezzare i migliori sciatori di ski cross mentre scendono lungo la pista di Carmenna. E ci fermiamo qui, anche se vi sarebbero ancora molte altre manifestazioni da segnalare.

Calcio sulla neve

Veramente dobbiamo assolutamente menzionare un altro evento: «Il campionato mondiale non ufficiale di calcio è qualcosa di



Pascal Jenny (al centro), direttore turistico di Arosa, con i due ex-calcianti tedeschi Thomas Helmer (SX) e Thomas Berthold.



Spettacolare calcio su neve.

chen e gli ospiti se la ridono...

molto particolare», dice Pascal Jenny. Il 22 e 23 gennaio, durante l'«Arosa IceSnowFootball», la Germania cercherà di difendere il titolo contro la Svizzera, l'Olanda e una squadra di stelle.

«Un partner prezioso»

Quindi si vedrà il pallone girare nel bel mezzo delle montagne grigionesi. «I calciatori quando calciano il pallone alzano un polverone di neve e agli spettatori questo piace», spiega Pascal Jenny. E poi, la possibilità di ritrovarsi a tu per tu con un campione di calcio con una Carlsberg in mano sono grandi. «Qui ad Arosa verranno volti molto conosciuti, quali Christian Karembeu, Lothar Matthäus, Aron Winter oppure Stéphane Chapuis-



Alla Tschuggenhütte ci si diverte molto una volta sfilati gli sci.

sat. E quando sono qui, sono molto abordabili», precisa Pascal Jenny.

Per l'après ski e le manifestazioni, Arosa conta sulla buona colla-

borazione con Felschlösschen. «È un partner fedele e molto prezioso», dice Pascal Jenny. «E poi si sa che ogni sportivo, organizzatore volontario e ospite trova

l'occasione di bere una birra intorno ad un tavolo. Quindi la Carlsberg è il marchio migliore in un contesto sportivo e spettacolare come quello che offre Arosa.»

«Diverso in stile aifach»: ad Arosa lo è anche l'après ski

Nel ristorante «aifach» e nell'hotel «Provisorium 13» di Arosa è tutto un po' diverso dal solito, o meglio, «diverso in stile aifach», come i due gestori Flo Weiler e Mark Stalder definiscono il loro concetto di ristorazione.

Piatti speciali messi al bando

«Il ristorante ha bandito ogni pietanza fuori menu», racconta Flo Weiler, che ogni sera offre un solo menu di 4 portate a 58 franchi. «Prepariamo quello che ci diverte di più e così facendo i piatti sono anche più buoni.» E i clienti sembrano dargli ragione visto che i 45 coperti sono al completo tutto l'anno e soprattutto d'inverno.

Un après ski originale

Nel secondo inverno di vita della loro attività, i due aprono l'hotel «Provisorium 13».

Già nel tardo pomeriggio, bar e terrazza diventano un ritrovo ambito per l'après ski e non stupisce che anche l'hotel dell'Obersee sia all'insegna dell'originalità. «Da noi non ci sono cori e confusione, i clienti concludono la giornata sulle piste in un modo un po' più raffinato», spiega Sascha Buchser, che si occupa dei clienti e degli eventi serali dell'hotel.

La Carlsberg non può mancare

In questi locali così originali, il marchio Carlsberg non può mancare, all'après ski come agli after dinner party con musica dal vivo. Secondo Flo Weiler, Carlsberg e Felschlösschen sono un connubio impareggiabile.

Il supporto vincente di Felschlösschen

Il fornitore delle bevande ri-

veste un ruolo importante per il successo delle attività. «Le nostre proposte sono sempre state ascoltate. Questo ci ha aperto molte porte e ha dato grande impulso alle nostre idee», racconta Flo Weiler. E non è finita: quest'inverno un nightclub amplierà l'offerta e sarà interessante vedere in cosa sarà «diverso in stile aifach».



Il «Provisorium 13» è uno dei locali più frequentati per l'après ski e una Carlsberg fredda.



Il team del ristorante «aifach» con Flo Weiler (al centro) e Mark Stalder (a sinistra).

TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO

The advertisement features two dark glass beer bottles with white mechanical caps, set against a background of a golden wheat field under a blue sky. In the distance, a large, ornate building with a red flag on top is visible. The bottle on the left is labeled 'NATURFRISCH' and has a neck label with 'N° A01876'. The bottle on the right is labeled 'BÜGEL'. A circular yellow callout on the right says 'ORDINATELA SUBITO!'. At the bottom, two small signs on a wooden surface describe the beers: 'NATURFRISCH PIACEVOLMENTE TORBIDA' and 'BÜGEL LA LAGER DAL CARATTERE DECISO'. The main labels on the bottles include the 'FELDSCHLÖSSCHEN' logo and various details like 'ALC. 5.0% VOL' and 'ALC. 4.8% VOL'.

ORDINATELA SUBITO!

NATURFRISCH
ALC. 5.0% VOL
EINLADEND, SÜFFIG UND HERVORRICH TROCK

BÜGEL
ALC. 4.8% VOL
SEHR WÜRZIG UND HOPFENAROMATISCH

NATURFRISCH
PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL
LA LAGER DAL
CARATTERE DECISO

Adelboden: una meta gettonata non solo durante la Coppa del mondo di sci

«La birra di qualità è sempre più richiesta anche per l'après ski»

Peter Willen, albergatore e presidente della Coppa del mondo di sci di Adelboden, ci racconta perché questo evento è così importante per la città e perché è ora che i gestori trovino nuove idee per l'après ski.

Nell'Oberland Bernese, l'inverno è la stagione più redditizia, racconta Peter Willen, gestore dell'Hotel Bären di Adelboden. «E questo vale soprattutto per la ristorazione», visto che nella nostra zona non mancano quantità e qualità. Per farsi pubblicità, inoltre, la regione ha un asso nella manica: ogni anno, tutto il mondo vede in TV il fermento che anima la Chuenisbärgli durante la coppa del mondo di sci. «La migliore pubblicità per una località sciistica», dichiara Willen.



Peter Willen, albergatore e presidente della coppa del mondo di sci di Adelboden.

Adelboden, sede di molti ottimi ristoranti.

Un vasto assortimento di birre
Negli ultimi anni, l'interesse per l'après ski è andato diminuendo, racconta Willen, che è anche presidente della Coppa del mondo di Adelboden. Per que-

sto è fondamentale trovare nuove idee. La birra riveste un ruolo importante. «I clienti hanno sempre più voglia di divertirsi, per questo bisogna offrire un ampio assortimento di

birre per l'après ski», consiglia Peter Willen, che dal 1989 collabora con Feldschlösschen.

Scoperta una lacuna di mercato a Grindelwald

Ci si trova tutti sul vecchio autobus

Se c'era bisogno di una prova per dimostrare la popolarità degli après ski, ci ha pensato Erlend Gass di

Grindelwald acquistando un autobus del 1960 e ristrutturandolo per farne un bar. Nel comprensorio sciistico

Al «Bus Stop» inizia una notte scatenata.



First di Grindelwald da dicembre 2013, il «Bus Stop» è raggiungibile direttamente con sci e snowboard. Erlend Gass dice di aver scoperto una lacuna di mercato. «I rifugi non mancano, ma il Bus Stop è diverso, più moderno e in linea con lo spirito del tempo.»

La Gurten è la più gettonata

Fin dalla prima stagione il bar è diventato un punto di ritrovo alla moda. «Quando al sabato il DJ si mette in terrazza per far ballare gli sportivi», racconta Gass, «si può stare certi che la fine di una bella giornata sarà an-

che l'inizio di una notte scatenata.»

Oltre alle bevande da lui ideate, come il «caffè all'olio di motore», non poteva mancare una birra fresca. «La Gurten Lager è perfetta per dissetare i clienti e poi posso distinguermi dalla concorrenza con una birra regionale.» Il Bus Stop offre anche la Cardinal Draft e la Cardinal Brunette.

Per Gass il contatto personale con il Sales Manager è fondamentale: «Conosce il mio locale e sa valutare la mia clientela e consigliarmi al meglio.»

NOVITÀ: *eve* Hugo

*L'irresistibile Limited Edition
ispirata alla bevanda cult che fa tendenza.*



Ordinate subito!

eve
BY CARDINAL

Apprezzare in modo responsabile.





Sulla cabina di Televerbier, nei locali, sulla pista e sulla bocca di tutti i turisti: a Verbier Carlsberg è onnipresente.

Verbier e Carlsberg collaborano da tempo con successo

A «Carlsberg City» si festeggia ogni sera l'après ski

A Verbier, dopo una giornata sulle piste da sci, le Alpi hanno ancora molto da offrire. Se in questo paradiso vallese dello sci l'après ski va a gonfie vele è tutto merito della fortunata collaborazione che lega Televerbier e Carlsberg da oltre 15 anni e che offre numerosi benefici anche alla ristorazione

«Giovane, dinamica, attiva e sportiva: la Carlsberg si adatta perfettamente alla filosofia della nostra stazione», dichiara Eric Balet. Il direttore di «Televerbier» è entusiasta della collaborazione tra la sua stazione sciistica e la birra premium: «Sono convinto che si tratti di una collaborazione per la vita.»

Lo chalet Carlsberg in pista

In pista o accanto ad essa, durante o dopo lo sci, Carlsberg è onnipresente a Verbier:

- lo chalet Carlsberg, sulla pista Attelas, è infatti un punto fermo per sciatori e snowboardisti che non passa mai inosservato. È proprio qui che si celebra la fine della stagione sciistica con l'evento



«È una collaborazione per la vita.»

Eric Balet, direttore di Televerbier

«Verbier High Five by Carlsberg» in compagnia di tanti campioni.

- Per chi cerca un après ski dall'atmosfera rilassata, con tan-

ta musica, divertimento e allegria, i locali ideali a Verbier sono «Le Farinet» («Qui succede sempre qualcosa») e «Fer à cheval», con i suoi concerti live.

- Imperdibile poi il leggendario Pub Mont Fort, da tempo un locale di culto: qui i clienti possono vivere uno après ski autentico per una serata che lascerà un'impronta indimenticabile nei ricordi delle loro vacanze invernali.

Onnipresente

Non c'è dubbio, Carlsberg, il partner di Verbier, si trova sempre e ovunque. «Infatti Verbier viene anche chiamata Carlsberg City», afferma il direttore di Televerbier, Eric Balet, con una fragorosa risata.

Il partner ideale

Secondo Eric Balet a Verbier si beve una sola birra: la Carlsberg. «Volevamo assolutamente un marchio premium e l'abbiamo trovato con Carlsberg», racconta il direttore di Televerbier.

Consulenza professionale

Anche la maggior parte dei locali al di fuori di Televerbier offre Carlsberg. Sono tutti soddisfatti della collaborazione con Carlsberg e della consulenza professionale offerta da Feldschlösschen.

www.televerbier.ch

300 clienti di ottimo umore alla Soirée Cardinal del Forum di Friburgo

I friburghesi festeggiano la loro birra p

«Ormai è risaputo che è per la Cardinal e perché crediamo fermamente in questo marchio se siamo qui a Friburgo», ha affermato il CEO di Feldschlösschen, Thomas Amstutz, al suo discorso di saluto. Erano circa 300 gli ospiti del mondo della politica, dell'economia, dello sport, della società e della ristorazione che si sono gustati l'atmosfera rilassata della Soirée Cardinal e la birra friburghese.

«Viva la Cardinal!»

Cardinal è «amata in tutto il Paese», dove ha diffuso il «suo charme tipico della Svizzera occidentale», ha dichiarato Thomas Amstutz. Il suo discorso si è concluso con le parole: «Viva la Cardinal!»



Da SX: Stéphane Peyry (Gran Consiglio Friburgo), Gabriel Kolly (Consiglio municipale Corbières), Roger Schuwey (Gran Consiglio Friburgo e proprietario dell'hotel Hochmatt, Im Fang), Jean-François Rime (Consiglio nazionale) e Jean-Daniel Wicht (direttore Società Friburghese degli Impresari-Costruttori).



Le donne alla mescita si danno un gran daffare.

Ospiti soddisfatti con la loro birra preferita alla Soirée Cardinal di Friburgo.

referita



Il CEO di Feldschlösschen Thomas Amstutz (SX) e Dominique de Buman del Consiglio nazionale.



Gérard Schaller (direttore vendita ristorazione, Feldschlösschen, SX) e Raphael Gerber (direttore dell'HC Fribourg-Gottéron).



Claude Blatter (Senior project manager sponsoring Feldschlösschen, SX) con Isabelle Emmenegger e Albert Bachmann della Festa federale di lotta svizzera e giochi alpini 2016 di Estavayer.



Musica dal vivo e divertimento nella sede ticinese di Feldschlösschen a Taverne.

Giornata delle porte aperte a Taverne

Feldschlösschen conquista il Ticino

Il 20 settembre, Feldschlösschen ha aperto le porte del proprio polo logistico di Taverne a oltre 2500 ticinesi curiosi. Tra questi, anche molti ristoratori e

personaggi politici della Svizzera meridionale. Oltre a specialità culinarie e bevande, gli organizzatori hanno offerto anche musica dal vivo, degustazioni

e molto altro. Il sole splendeva, l'atmosfera era quella giusta e naturalmente Feldschlösschen ha conquistato il Ticino.



La giornata delle porte aperte ha riservato agli ospiti attrazioni per tutti i gusti.

Ultimo round da record

Il grande Sempach trionfa a Kilchberg

All'ultimo round contro Philipp Laimbacher sono bastati sette secondi a Matthias Sempach per trionfare al Kilchberger Schwinget, che si tiene ogni sei anni. Prima di lui soltanto Ernst Schläpfer era riuscito a farsi incoronare re dell'evento a Kilchberg. Il Kilchberger Schwinget è stato il momento culminante della stagione 2014 della lotta svizzera e anche quest'anno Feldschlösschen ha partecipato a numerose kermesse. Naturalmente sarà anche il partner principale della Festa federale del 2016, che si terrà a Estavayer.



Matthias Sempach festeggia la vittoria a Kilchberg.

FESTEGGIA CON CARLSBERG DURANTE L'INVERNO! ORDINA CARLSBERG ADESSO.



ADELBODEN
Ski World Cup 2015

AROSA ELECTRONICA



Apprezzare in modo responsabile.

That calls for a **Carlsberg**



Gusto fresco di
frutta appena colta.

Non perdetevi la grande promozione nell'HTT Flash di novembre 2014!



La RAUCH Fruchtsäfte dedica ai vostri ospiti invitanti assortimenti dal gusto moderno.

NOVITÀ!
nell'assortimento



Novità:
happy day al maracuja e succo RAUCH al ribes nero





UNA BIRRA CON FRÉDÉRIC FÜSSENICH E HANS BÜHLMANN

«Per noi la Carlsberg è perfetta»



DA SINISTRA: FRÉDÉRIC FÜSSENICH (DIRETTORE TURISMO ENGELBERG-TITLIS), RETO ERDIN (REGIONAL SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN SVIZZERA CENTRALE) E HANS BÜHLMANN (DIRETTORE HOTEL E RISTORANTI FUNIVIE TITLIS).

Reto Erdin: È autunno e siamo allo Chalet della stazione a valle della funivia del Titlis. Tra poco sarà già ora di incontrarsi all'après ski.

Hans Bühlmann: L'après ski spesso comincia già prima dell'ultima discesa. Ci si incontra qui allo Chalet e si chiacchiera davanti a una birra prima di andare in paese. Qui a Engelberg, l'après ski è piuttosto semplice, ma naturalmente costituisce una parte importante della nostra offerta.

Frédéric Füssenich: I nostri clienti vengono a Engelberg soprattutto per le piste da sci e non per fare festa fino a notte fonda. Per questo l'atmosfera dello Chalet è molto apprezzata, così come la musica dal vivo che intrattiene gli sciatori. I nostri turisti sono tipi più da musica rock che da musica folcloristica e non si fermano a lungo perché la mattina vogliono essere in forma per un'altra giornata sulle piste.

Reto Erdin: Che ruolo ha la birra nell'après ski di Engelberg?

Hans Bühlmann: Non c'è après ski senza birra! Più la stagione turistica si prolunga e le temperature salgono, più birra si beve. Carlsberg è il nostro marchio principale ma, per aumentare i ricavi,

serviamo anche la Schneider Weisse alla spina.

Perché a Engelberg lavorate così volentieri con Feldschlösschen?

Frédéric Füssenich: Perché di Feldschlösschen ci si può fidare e perché Carlsberg è un marchio perfetto per Engelberg. Questa birra danese è apprezzata soprattutto nei Paesi nordici e qui abbiamo molti turisti scandinavi che amano la Carlsberg e che bevono volentieri birra.

Hans Bühlmann: Riguardo alla collaborazione con Feldschlösschen ci tengo a dire che, quando abbiamo avuto l'idea di trasformare un chalet vicino alla stazione a valle della funivia del Titlis in un locale après ski, il 18 dicembre 2003, Feldschlösschen si è fatta in quattro per noi. Ha capito subito di cosa avevamo bisogno e ci ha sostenuto in modo incredibile. Il 25 dicembre il locale era già in piedi, in un iglù, e un anno dopo abbiamo aperto lo Chalet.

Reto Erdin: L'après ski è anche un evento sociale?

Hans Bühlmann: Sì, questo è un aspetto importante.

Frédéric Füssenich: Sciare e divertirsi il più possibile è il motto dei nostri clienti, ma in questo ordine!

Reto Erdin: L'offerta turistica di Engelberg accontenta tutti: hotel, piste da sci, feste e après ski.

Hans Bühlmann: E grazie a Feldschlösschen, anche la birra per fortuna!
Frédéric Füssenich: Non vediamo l'ora di trascorrere un altro inverno con voi di Feldschlösschen e tutti gli eventi che sponsorizzate, come le gare di salto con gli sci, un altro modo con cui Feldschlösschen fa il possibile per supportarci.

www.engelberg.ch



Après ski sulla terrazza dello Chalet vicino alla stazione a valle della funivia del Titlis di Engelberg.

SWISS PREMIUM SELECTION

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



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch

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

Concorso – in palio:

Nescafé Milano 2.0 per un anno

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. Potrete vincere una macchina da caffè Nescafé Milano 2.0 per un anno.

1. Come si chiama l'impianto di risalita di Verbier che collabora con Carlsberg?

- M** Televerbier
- B** Radioverbier
- A** Internetverbier

2. La luganighetta è una specialità ticinese. Ma cos'è esattamente?

- C** Un dessert
- I** Una salsiccia cotta
- A** Una pillola amara

3. In autunno dove si tiene la «Soirée Cardinal»?

- F** A Basilea
- C** A Rheinfelden
- L** A Friburgo

4. Come si chiamano i festival di musica elettronica organizzati da Carlsberg nelle località sciistiche?

- A** Modernity
- N** Fidelity
- C** Infinity

5. Come si chiama la birra di culto vallese, molto amata dagli appassionati di après ski?

- B** Brünnett 24
- N** Blonde 25
- D** Kastanie 26

6. Quando si tiene la spillatura della nuova birra natalizia di Feldschlösschen?

- V** Il terzo martedì di luglio
- O** Il primo venerdì di novembre
- J** Il 35 maggio

La soluzione è:

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



Nescafé Milano 2.0.



Nescafé Milano 2.0: la macchina del futuro

La Nescafé Milano 2.0 rappresenta una svolta nella preparazione del caffè e per la ristorazione. Grazie all'accattivante menù touchscreen di semplice utilizzo, potrete soddisfare le preferenze di tutti i clienti e aggiungere bevande di tendenza all'offerta della vostra caffetteria. Con la

funzione blending potrete inoltre creare la vostra miscela perfetta e il vostro nuovo marchio distintivo.

Partecipate per vincere

La Nescafé Milano 2.0 invia tutti i dati al PC, così potrete monitorare la vostra caffetteria comodamente dall'ufficio. La manutenzio-

ne e la pulizia sono semplici e igieniche.

Potrete vincere una macchina da caffè Nescafé Milano 2.0 per un anno (valore del premio: circa 3500 CHF); partecipate anche voi, la macchina da caffè del futuro vi stupirà!

www.nescafe-solutions.ch

Per 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 pizzico di fortuna potrete vincere una macchina da caffè Nescafé Milano 2.0 per un anno.

**Termine ultimo di spedizione:
10 novembre 2014**

I vincitori del concorso di SETE, edizione di settembre 2014

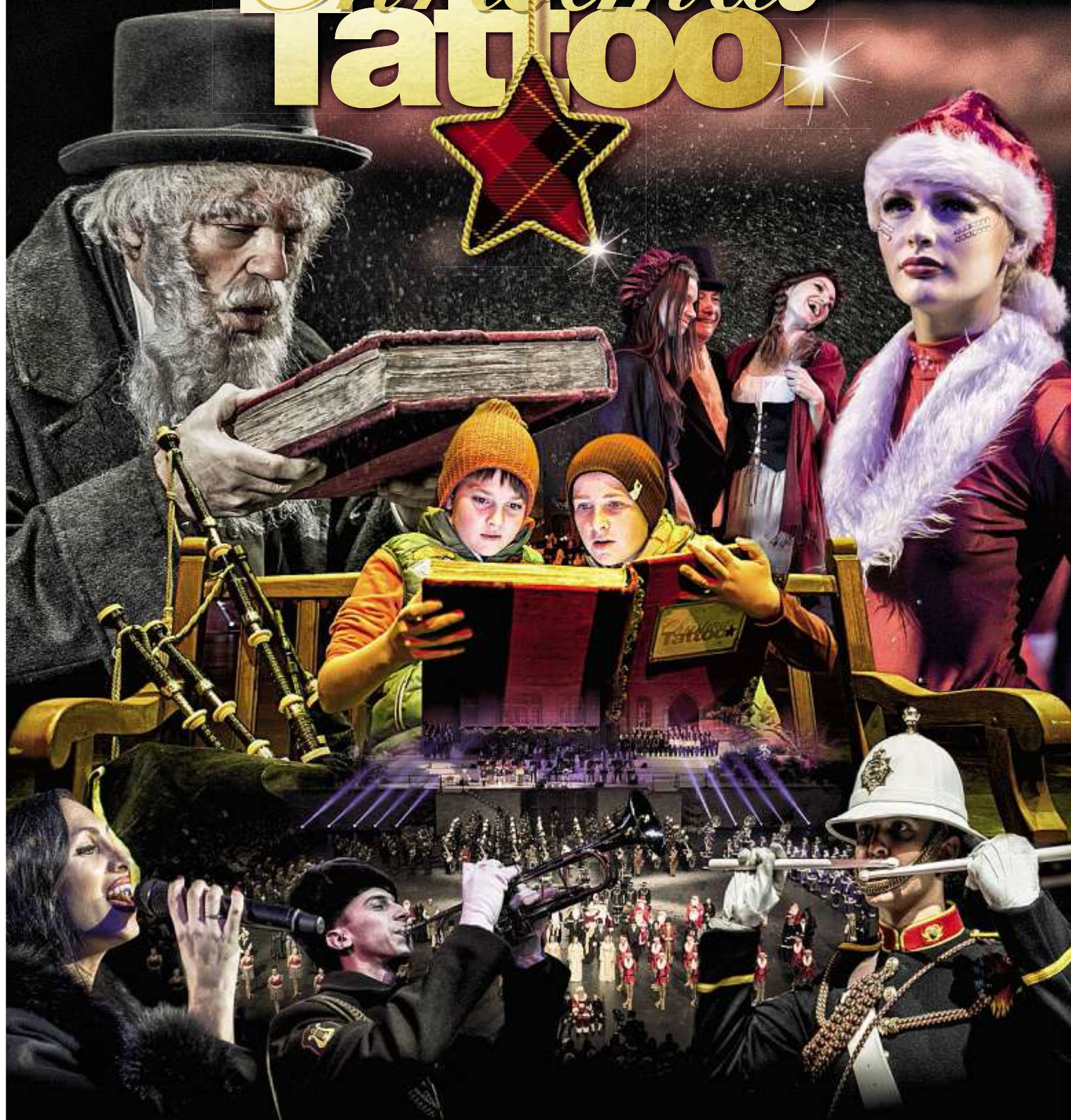
Si aggiudicano 10 biglietti per i cinema Pathé

Beatrice Wanner (Baden),
Beatrix Zeller (Tertianum AG, Solothurn),
Mirjam Lüscher (Basilea),
Peter Loder (Mauren)
e **François Croteau** (Eclagnens).
Complimenti!



BASEL TATTOO PRODUCTIONS E ABC PRODUCTION IN MOSTRA

Christmas Tattoo.



Dal 10 al 13 dicembre 2014 | St. Jakobshalle di Basilea

Biglietti:

www.christmas-tattoo.ch | +41 61 266 1000 | Ticketcorner

Sponsor principali



Event Partner



Supplier



Partner mediatici nazionali



Partner mediatici regionali



Host City



www.basel.ch



Ecco un luogo dove i cittadini possono entrare in un incantevole quadro alpino: la «Kolariks Almhütte» sulla piazza del municipio di Vienna.

Il fascino delle montagne nel bel mezzo della città

Vienna è una metropoli di circa 1,8 milioni di abitanti. Nel bel mezzo della capitale austriaca ci si può ritirare in un'accogliete baita alpina e sorseggiare una birra con un piatto del tutto biologico e del tutto locale. Ecco come i cittadini si lasciano incantare dall'ambiente che ricorda i pendii innevati e l'après-ski.

L'inverno sta per arrivare. Molti si preparano ad andare in montagna durante il periodo più freddo, intorno alle feste, mentre altri preferiscono i mercati natalizi della città. A Vienna si possono fare entrambe le cose.

Vista panoramica su paesaggio ghiacciato

Il 22 gennaio 2015 la piazza del municipio di Vienna si trasformerà di nuovo in un favoloso e incantevole panorama invernale. In questo contesto magico si colloca la «Kolariks Almhütte»: da questa baita alpina è possibile osservare, stando comodamente al caldo, un incantevole panorama ghiacciato. I clienti vengono premiati con un ambiente alpino d'eccellenza senza doversi spostare di un chilometro dalla città.

Birra richiesta e ambiente après-ski

«Kolariks Almhütte» offre menu tradizionali di alta qualità e bevande calde, il tutto nella vera tradizione montanara. E

anche la birra scorre a fiumi, per incrementare l'atmosfera giusta da dopo-sci. Eppure siamo sempre in una grande piazza di Vienna!

Prodotti biologici e piatti vegani

Essere vicini alla natura ed ecologici, ecco ciò che conta per gli osti di «Kolariks Almhütte». «Mettiamo l'accento su alimenti biologici e regionali, la cui scelta si amplia sempre più. Ora, oltre al tradizionale «stincò di maiale alla moda di Kolarik», offriamo ai clienti anche dei piatti vegani», dichiara Nadja Mann, portavoce di Kolarik.

Idee innovative e originali per le feste

La famiglia Kolarik è famosa per le sue innovative e originali idee per le feste, che si tratti di compleanni di bimbi, dell'Oktoberfest o di un matrimonio. I Kolarik hanno una proposta gastronomica per ogni occasione. Arrivederci dunque alla baita alpina nella piazza del municipio di Vienna.

www.kolarik.at



Contrasto da favola: la baita alpina giusto di fronte al municipio in stile neogotico.



Sembra di stare in montagna: i cittadini si godono l'ambiente alpino.



Ambiente da dopo-sci: i clienti della baita alpina non rifiutano certo una buona birra.

Il migliore dell'aperitivo: Il contorno.



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS

Bollicine

Non c'è festa senza Champagne e Prosecco

Niente è meglio dello spumante durante le festività. Sia che preferiate Champagne o Prosecco, nella nostra offerta trovate le bottiglie giuste per accompagnare i vostri clienti nell'atmosfera delle feste.

Non si beve mai tanto spumante come a Natale e a Capodanno. La combinazione di festività e bollicine perlate nel bicchiere è strettamente legata alla storia dello Champagne.

Lusso, potere e feste

Il vino frizzante più famoso al mondo è nato per caso, nel XVII secolo, come vino bianco fermo, ma non essendo molto adatto al trasporto nelle botti, per poterne preservare la freschezza, i viticoltori della regione di Champagne cominciarono a imbottigliarlo. Nelle bottiglie, il vino fermentava ulteriormente e diventava spumante, lasciando poco entusiasti i viticoltori che subivano grosse perdite a causa dei continui scoppi dei tappi, ma diventando invece molto apprezzato dagli inglesi.

Visto che non durava molto, lo Champagne venne etichettato come vino delle feste e si beveva soprattutto durante i ricevimenti aristocratici come le incoronazioni. Que-

sta associazione col potere e il lusso si diffuse a macchia d'olio tra tutti i reali e gli aristocratici europei.

Champagne o Prosecco?

Ancora oggi lo Champagne è un vino nobile e di lusso che può costare caro ai suoi estimatori.

Negli ultimi anni, il Prosecco è diventato un'alternativa sempre più apprezzata grazie alla qualità in costante miglioramento. Inoltre, si produce più facilmente rispetto allo Champagne perché la seconda fermentazione avviene nelle botti di acciaio anziché nelle bottiglie.

Lo spumante che fa per voi

Vivaci e frizzanti, Champagne e Prosecco non possono mancare durante le feste. Il vostro Sales Manager Vini di fiducia vi aiuterà a trovare le etichette giuste per il vostro esercizio.



La nostra offerta

- Prosecco Spumante DOC 20 cl / 75 cl
- Spumante Rosé 75 cl
- Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG 75 cl
- Champagne H. Lanvins & Fils 37,5 cl / 75 cl
- Pommery Silver Brut 75 cl
- Heidsieck Monopole Brut 75 cl

www.bottle.ch / www.myfeldschloesschen.ch



Art. 11012/10941
CHF 3.30/8.50 la bottiglia



Art. 11240
CHF 9.80 la bottiglia



Art. 11730
CHF 12.90 la bottiglia



Art. 11724
CHF 25.90 la bottiglia



Art. 12215
CHF 29.90 la bottiglia



Art. 12213
CHF 42.50 la bottiglia

Stappo ufficiale della birra di Natale Feldschlösschen

Feldschlösschen quest'anno lancia una nuova tradizione natalizia

Il primo venerdì di novembre diventerà un giorno molto speciale per la ristorazione. Con lo stappo ufficiale della birra di Natale Feldschlösschen creeremo una tradizione natalizia dal grande potenziale. Ciò che prenderà vita il 7 novembre 2014 negli outlet selezionati verrà ampliato negli anni a venire.

Feldschlösschen unisce nel periodo prenatalizio. Lo stappo ufficiale della birra di Natale Feldschlösschen è molto speciale per la ristorazione. I locali riceveranno in anticipo degli speciali kit contenenti, tra le altre cose, dei gadget. Entro le 20.23 i clienti riceveranno un gadget per ogni birra. Inoltre saranno presenti carrettieri e castellane Feldschlösschen, che distribuiranno i gadget nei locali. Alle 20.24 precise verrà spillata ufficialmente la birra di Natale Feldschlösschen. Dopo un giro di birra

offerto la festa proseguirà fino a tarda notte.

Una presenza destinata a durare
All'anteprima del 7 novembre parteciperanno oltre 20 outlet in 5 città. Feldschlösschen è impegnata a fare dello stappo ufficiale della birra di Natale un appuntamento fisso in tutto il paese. Un'occasione per voi ristoratori per offrire qualcosa di speciale ai vostri clienti a inizio novembre.

www.feldschloesschen-weihnachtsbier.ch



Stappo ufficiale della birra natalizia Feldschlösschen

Il primo venerdì di novembre di ogni anno

feldschloesschen-weihnachtsbier.ch

Atmosfera prenatalizia: lo stappo ufficiale della birra di Natale.



In Danimarca è da tempo un evento nazionale

In Danimarca la giornata della birra di Natale è da anni un appuntamento fisso, dal quale ci si è ispirati per lo stappo ufficiale della birra di Natale Feldschlösschen in Svizzera. Nell'attesissimo «J-Dag» («giorno X») in Danimarca viene stappata la celebre «Tuborg Julebryg».

«J-Dag» dal 1990

Il «J-Dag» avviene regolarmente il primo venerdì di novembre dal 1990 ed è un evento nazionale. La festa impazza in centinaia di locali in tutta la Danimarca.



La grande festa della birra di Natale: il J-Dag in Danimarca.

Stappo della birra natalizia: ecco gli outlet che partecipano a questa anteprima

- A Zurigo:** The Nelson Pub, Kennedy's Irish Pub, Bar Rossi
- A Berna:** Schmiedstube, Gut gelaunt, The Nelson Pub, Bärner Mitti, Relais im Casino, Cowboys Bar
- A Basilea:** Gifhüttli, Zum schiefen Eck, Zum alten Warteck, Stadtkeller
- A Lucerna:** Roadhouse, Borromini, Havanna
- A Ginevra:** La Plage, Auberge Communale, Post Café, Café de Mantegnin, Pub McSorley

Festa di chiusura al Felsenberg di Seebach

Chiusura tra **festa e nostalgia**

Il 3 ottobre, i tanti clienti abituali del quartiere hanno mangiato, bevuto, discusso e giocato a jass e a bowling per un'ultima volta nel ristorante Felsenberg, vicino alla stazione di Zurigo Seebach. La festa di chiusura della coppia di ristoratori Beatrix ed Ernst Siegrist è stata allegra ma anche nostalgica. Dopo 87 anni chiude questo esercizio a conduzione familiare.

L'apertura nel 1927

La nonna di Ernst, Frida Siegrist, aveva aperto il locale nel 1927, per poi essere sostituita 30 anni dopo dal figlio Ernst e dalla moglie Trudi. Sin dalla nascita, 64 anni fa, Ernst junior vive nella casa ricavata all'interno del locale, che è di proprietà della famiglia. 28 anni fa furono lui e sua moglie Beatrix a prendere le redini del ristorante, che vanta anche diverse associazioni fra i clienti. Qui hanno cresciuto i loro figli ed è qui che i nipoti vengono spesso a trovare loro e la bisnonna Trudi Siegrist.

Dopo la chiusura del locale la casa verrà ristrutturata.

Da sempre fedeli alla Hürlimann

Il «Felsenberg» è stato per 87 anni un tipico locale Hürlimann e i suoi clienti sono stati sempre fedeli a questa birra zurighese. Beatrix ed Ernst Siegrist hanno scoperto Feldschlösschen quando nel 1996 è stata fondata la Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG e sono sempre rimasti soddisfatti. La consulenza era sempre ottima e ultimamente era il Sales Manager Claudio Balestra a occuparsi di noi», dichiara Ernst Siegrist.

Il tempo passa

Ora che sono in pensione, Beatrix ed Ernst Siegrist desiderano passare più tempo coi nipoti, viaggiare e fare sport. «Gli anni al ristorante sono stati splendidi», racconta Ernst Siegrist, «ma ora vogliamo goderci questo nuovo capitolo della nostra vita. Il tempo passa per tutti.»



Poco prima della chiusura, si gioca a jass al «Felsenberg».



Ernst e Beatrix Siegrist sono felici di andare in pensione.



Ernst Siegrist brinda con il Sales Manager Claudio Balestra al nuovo capitolo della sua vita.



I primi 30 anni del bar Panda, Lugano

Una birreria molto radicata nel quartiere



Una squadra vincente (da SX): Fabia Pagnamenta, Feldschlösschen Sales Manager, Daniela Monga, responsabile del servizio, Rolf Burkhard, responsabile delle consegne Feldschlösschen in Ticino) e Cristina Romanski, titolare della «Birreria Panda».

Nell'autunno del 1984, Cristina Romanski ha rilevato la Birreria Panda. All'inizio, la ristoratrice ha investito notevoli energie per realizzare una radicale ristrutturazione, durata quasi un anno. Ma gli sforzi sono stati ripagati: ormai da 30 anni la birreria accoglie i suoi clienti con un arredamento allegro e invitante.

Tanta passione

Cristina Romanski e il suo staff gestiscono il locale con una passione e una co-

stanza che si riflettono anche sull'uso dei bicchieri per la birra: sono ancora quelli ricevuti da Feldschlösschen più di 20 anni fa!

La Hopfenperle è la più gettonata

La «Birreria Panda» è ben radicata nel quartiere Molino Nuovo e vanta numerosi clienti fissi, che apprezzano particolarmente la Feldschlösschen Hopfenperle, la birra preferita dai ticinesi, da gustare nell'atmosfera familiare del locale.

ORANGINA

Shake the pulp!



Ordinate subito!
CHF 1.10 a bottiglia

Orangina | Art. 11899
15 x 0.25 VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

L'originale per i tuoi ospiti.

- 12% di succo di frutta e vera polpa di frutta
- Non dimenticare di agitare un po' la bottiglia prima di aprirla!

www.orangina.ch

Alcolici

L'assortimento giusto per ogni occasione

Un'ampia scelta di marchi conosciuti e i nostri «House Selection Spirits»: con Feldschlösschen al vostro fianco avrete la certezza di disporre dell'assortimento ottimale di alcolici. E in qualità di clienti beneficerete regolarmente delle nostre promozioni.

Feldschlösschen è un partner per le bevande competente e affidabile, che offre non solo un ricco assortimento di birre e un'ampia scelta di bevande analcoliche e vini eccellenti, ma anche alcolici per tutti i gusti. Ed è proprio ora che si avvicinano le festività il momento giusto per aggiornare e integrare la vostra scorta di alcolici.

Un ricco assortimento

Durante le feste i clienti amano bere qualcosa di particolare. E nel nostro assortimento troverete tutto

ciò che vi può servire. Per quanto riguarda i prodotti commerciali, Feldschlösschen offre una scelta interessante e vasta di alcolici, con circa 80 articoli di oltre 55 marchi conosciuti.

Cocktail natalizi

Abbiamo selezionato per voi tre ricette che si adattano particolarmente alle feste (v. sotto). Gli ingredienti di base sono Pastis 51, Vecchia Romagna, Martini Bianco e Schweppes Indian Tonic e potrete riceverli tutti da un'unica fonte.

I nostri alcolici

Dall'inizio dell'anno, i nostri clienti hanno anche a disposizione in esclusiva la nostra linea di alcolici, la «House Selection Spirits», che comprende vodka, gin, whisky, rum e tequila per un assortimento ben strutturato a condizioni particolarmente interessanti. Potrete beneficiare di promozioni a scadenza regolare e approfittare della possibilità di ordinare anche singole botti-

glie. In questo modo potrete crearvi un assortimento personalizzato e vario, per soddisfare così i desideri di tutti i clienti.

Per una panoramica dettagliata della nostra offerta consultate i nostri listini o visitate il sito.

myfeldschloesschen.ch

Panoramica dei vantaggi

- Circa 80 articoli di oltre 55 marchi conosciuti
- Promozioni interessanti
- Possibilità di ordinare bottiglie singole
- Numerosi servizi
- E il meglio è che riceverete da un'unica fonte anche birra, bevande analcoliche e vino!

Per una panoramica dei prodotti utili per le imminenti festività e le informazioni sui prezzi, sui codici degli articoli, ecc., consultate l'HitFlash.

Pastis

Pastis 51
Acqua
Ghiaccio

Di solito il Pastis si beve con acqua e ghiaccio, con un rapporto di 1 a 5, ma i gusti variano, quindi è meglio servire l'acqua a parte.



Martini Bianco Tonic

4 cl di Martini Bianco
Schweppes Indian Tonic
Ghiaccio
Scorza di limone

Riempire un bicchiere da long drink di ghiaccio e versare il Martini Bianco Tonic. Aggiungere quindi Schweppes e un pezzo di scorza di limone.



Caldissimo

4 cl di Vecchia Romagna
1 cc di polvere di cacao
2 punte di cannella in polvere
2-4 CC di zucchero
200 ml di espresso
1 bastoncino di cannella

Versare nel bicchiere il cacao in polvere e la cannella e mescolare bene con zucchero e Vecchia Romagna. Versare quindi l'espresso caldo e decorare con un bastoncino di vaniglia.



Hotel America a Locarno

Risotto autunnale del Ticino

Gli ospiti dell'Hotel America a Locarno soggiornano proprio sulla Piazza Grande. Oltre a quelli provenienti da tutto il mondo, anche molti turisti abituali svizzeri apprezzano non solo la posizione ma anche la buona

cucina. Il cuoco, Luigi Palmieri, ci presenta uno dei suoi piatti: il risotto con la luganighetta di cervo. E ha preparato questa specialità autunnale del soleggiato Ticino con la Feldschlösschen Dunkle Perle.

Risotto con luganighetta di cervo, Dunkle Perle, timo e pepe della Valle Maggia



Ricetta per 4 persone

Ingredienti

320 g di risotto
 300 g di luganighetta di cervo
 60 g di burro
 1/2 cipolla
 150 ml di Feldschlösschen Dunkle Perle
 1 l di brodo di verdure
 Parmigiano
 Timo
 Pepe della Valle Maggia

Preparazione

Tagliare finemente la cipolla, rosolare con il burro e il timo. Aggiungere la luganighetta di cervo tagliata a piccoli pezzi e rosolare. Aggiungere il riso e dopo un paio di minuti spegnere con la birra.

Versare il brodo e cuocere il riso al dente. Infine, unire il parmigiano grattugiato e il burro, mescolare e lasciar riposare un paio di minuti. Decorare con il timo e insaporire con il pepe.

La Piazza Grande è teatro di molti eventi che ben si addicono all'Hotel America, sia per quanto riguarda il pernottamento sia per gli ottimi piatti, da gustare sulla magnifica terrazza. Situato proprio sulla Piazza Grande, l'Hotel America propone una cucina variegata, caratterizzata da prodotti locali regionali e stagionali. La proprietaria, Ketrin Kanalga, e il suo team sanno sempre come sorprendere i loro ospiti.

Luganighetta di cervo

Per SETE, Luigi Palmieri ha pensato a qualcosa di speciale: il cuoco dell'Hotel America presenta sulla Piazza Grande un risotto autunnale con luganighetta di cervo. La luganighetta è una salsiccia cruda fermentata, nonché una specialità ticinese.

Dunkle Perle come ingrediente

Per conferire una nota speciale a questo piatto ticinese, Luigi Palmieri ha utilizzato 150 ml di Feldschlösschen Dunkle Perle. Fantastico!



Il cuoco dell'«America», Luigi Palmieri, presenta il risotto con la luganighetta di cervo.



Attendiamo la vostra ricetta

Inviateci le vostre ricette a base di birra!

Inviatemi la vostra ricetta preferita corredata di foto a:

durst@fgg.ch o a
 Feldschlösschen Bibite SA,
 Redazione SETE,
 Theophil-Roniger-Strasse,
 4310 Rheinfelden.

Le ricette più originali saranno pubblicate su SETE.

Dunkle Perle: abbinamento perfetto



Per la preparazione di questo piatto ticinese autunnale si utilizza la Feldschlösschen Dunkle Perle. Questa birra è perfetta anche per il risotto poiché la sua struttura luppolosa si abbina perfettamente con la luganighetta ticinese.

Rolf Burkhard, sommelier Feldschlösschen



All'osteria con Beat Schlatter

C'è fregatura e fregatura

Luogo: ristorante Bärengasse, Zurigo

Interlocutore: Patrik Bruderer, osterista

Beat: Qual è il modo più intelligente di fregare un osterista? Patrik: Vuoi dire di mangiare e bere a sbafo?

Beat: Esatto. Come faccio a non farmi pizzicare? Patrik (pensieroso): La cosa migliore è entrare nel loca-

le con una bella donna. A un certo punto te ne vai in bagno e sparisce, mentre lei distrae l'osterista per darsela quindi a gambe a sua volta. A pensarci bene però questa non è una grande idea, visto che una bella donna è sempre tenuta d'occhio dall'osterista...

Beat: La domanda è se io sia in grado di apprezzare il cibo a sbafo sapendo che l'osterista starà alle calcagna della mia accompagnatrice. Patrik: Dal punto di vi-



Beat Schlatter (SX) e Patrik Bruderer del ristorante Bärengasse di Zurigo.

sta giuridico è importante sapere se lo sbafo sia premeditato o meno. Lo sbafo premeditato è punito più severamente. In questi casi è però raro finire in tribunale. Di solito l'osterista si regola subito sul posto con il cliente.

Beat: L'osterista decide quindi autonomamente se appioppare uno o due ceffoni

al cliente – nella fattispecie alla mia accompagnatrice. Di' un po', ci sono altri modi di fregare l'osterista? Patrik: Il suo personale ha tutte le possibilità di fregarlo. Ad esempio se il personale di servizio non annota le bevande ma le fa pagare comunque al cliente. Ma anche noi osteristi siamo ormai arcinoti per la solita storiella dei trucchi con il vino alla spina. In un momento di calma si versa del vino economico in una bottiglia stappata, che conteneva prima del prezioso nettare spagnolo.

Beat: E qui casca l'asino! La prossima volta che vedrò un osterista ripescare una bottiglia dalla raccolta differenziata saprò subito cosa bolle in pentola.

Agenda presentata da **myFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Spillatura della birra di Natale e mercato delle cipolle

• **Spillatura della birra natalizia di Feldschlösschen:** da quest'anno il primo venerdì di novembre è un giorno speciale. Il 7 novembre 2014, alle 20.24, verrà spillata per la prima volta in tutta la Svizzera la birra natalizia di Feldschlösschen, un evento che nei prossimi anni diventerà una grande festa per tutti i clienti Feldschlösschen. Nel periodo prenatalizio, Feldschlösschen unisce in un modo speciale (maggiori informazioni a pagina 26).



La castellana è pronta per il 7 novembre.

• **Mercato delle cipolle:** il quarto lunedì di novembre a Berna torna il mercato delle cipolle. Il 24 novembre grandi e piccini si ritrovano nel centro storico per il tradizionale mercato, dove si possono acquistare cipolle sotto forma di trecce, corone e personaggi, ma anche tessuti, gioielli, ceramiche e giocattoli. A proposito, ogni secondo fine settimana di ottobre si tiene un «mercato delle cipolle» anche a Weimar, in Germania.



Cipolle davanti al Palazzo Federale.



DIZIONARIO DELLA BIRRA

T come trebbia

Sono chiamati **trebbia** i resti del malto (glume) che si formano durante la produzione della birra in seguito al defluire del mosto nel tino di chiarificazione. La trebbia contiene glume e proteine insolubili coagulate. La trebbia fresca o essiccata viene utilizzata come mangime iperproteico per il bestiame, in particolare per incrementare la produzione del latte vaccino, mentre in cucina è utile per realizzare delle impanature (per le cotolette, ad esempio) o dei ripieni vegetariani (come nei ravioli).



LA BARZELLETTA del mese

Due amici sono seduti al tavolo del loro locale preferito e stanno gustando la seconda birra.

«Io e mia moglie siamo stati felici e appagati per ben vent'anni», afferma uno. «E poi cos'è successo?» «Poi ci siamo conosciuti.»

LA BROWN ALE DI CARDINAL DALLA SVIZZERA ROMANDA

IL FRUTTO DI UN'AMICIZIA - IL PRODOTTO DI UNA PASSIONE

