



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen – www.giornalesete.ch
N.6 | Giugno 2015

La ristorazione festeggia

Happy Birthday Valaisanne

- ▶ La birra preferita dai vallesani compie 150 anni
- ▶ La Valaisanne è apprezzata anche negli altri cantoni
- ▶ Birre artigianali del Vallese per la ristorazione



Pagina 10



HIT

Feldschlösschen
Original

Prezzo netto **1.44**
invece di 1.56
VR cassa 10 x 0,50
VR cassa 20 x 0,50



Scelta di birre

Perché conviene avere un'ampia scelta di birre alla spina

Pagina 23

Festa federale di tiro

Il segreto del successo dell'accoppiata tiratori e Feldschlösschen

Pagina 29

Food & Wine Pairing di giugno

FRESCA ARMONIA.

ROSÉ SUMMERTIME DALLA
CÔTES DE PROVENCE PER
UN PIATTO DI PESCE LEGGERO.

THE BOTTLE seleziona vini di qualità pensati apposta per le vostre portate. Per ricevere consigli su abbinamenti di vini e cibi nonché informazioni sul nostro assortimento, potete rivolgervi ai nostri sales manager o consultare il sito www.bottle.ch



**THE
BOTTLE**
VINO DA CONDIVIDERE

Editoriale

La Valaisanne fa bene al fatturato



Care lettrici, cari lettori,

la birra dei vallesani, la Valaisanne, compie 150 anni e la ristorazione di tutto il paese festeggia questo importante anniversario, perché si tratta di una birra molto amata anche negli altri cantoni. Da Ginevra a Sciaffusa, la Valaisanne è una garanzia per chi vuole vedere crescere il proprio fatturato. A [pagina 15](#) scoprite, ad esempio, il segreto del successo della «Baracca Zermatt» che nel cuore di Kloten promuove un'immagine simpatica del Vallese legata alla campagna e, naturalmente, alla Valaisanne.

150 anni di Valaisanne: un anniversario che riempie d'orgoglio e che ci lancia una sfida, perché intendiamo arricchire la lunga tradizione del marchio con innovazioni sempre al passo coi tempi. In esclusiva per i nostri clienti ristoratori abbiamo quindi sviluppato due birre artigianali: la Valaisanne Pale Ale e la Valaisanne Ämrich Weizen. Da [pagina 10](#) scoprite i segreti dell'anniversario della Valaisanne e di questi nuovi prodotti.

Quest'estate si terrà nel Vallese la Festa federale di tiro. A [pagina 29](#) potrete leggere perché l'organizzazione di questo evento tradizionale abbia scelto di collaborare con Feldschlösschen... facendo centro!

Giorgio Vicari
Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

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

Publicato da:

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

Coordinamento generale

Daniela Fernández

Responsabile di redazione

Daniela Fernández

Inserzioni

durst@fgg.ch

Daniela Fernández

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

Nono 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, fotolia.de,
Feldschlösschen

PERFORMANCE
myclimate

neutral

Stampato

01-15-561994

myclimate.org

stampato in

svizzera



Valaisanne 10



Festa federale 29



Giornata della birra svizzera 16



Valaisanne Zwickelbier

Portate un po' di Vallese nel vostro locale



Questa zwickelbier del birrifico Valaisanne di Sion porta l'autenticità del Canton Vallese nel vostro locale.

Chiamata anche kellerbier («birra della cantina»), un tipo di birra non filtrata già conosciuta nell'antichità, viene imbottigliata subito dopo il processo di fermentazione ed è molto apprezzata ancora oggi. È una birra più aromatica di quella filtrata e convince grazie a un equilibrato sentore di lievito leggermente fruttato.

Il luppolo aromatico della regione del Saazer, utilizzato

per la Zwickelbier Valaisanne, sprigiona una meravigliosa nota fruttata, mentre l'acqua naturale e leggera della sorgente «La fille» contribuisce a rendere unica questa birra vallese.

Disponibile alla spina in container da 20 litri per i ristoranti.

Ordinare subito!

3.52 CHF

al litro

Valaisanne Zwickelbier
Art.10329 fusto da 20 litri

www.myfeldschloessen.ch



CONOSCERE LA BIRRA



FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

Sapevate che la fruttata Grimbergen Blonde, con la sua nota dolce, è perfetta per il sorbetto alle albicocche vallesane?

Suggerimento del mese

Visitate l'area Training/Centro conoscenze di myfeldschloessen.ch. Alla voce «Vendita attiva» scoprirete preziose informazioni sugli abbinamenti perfetti di cibi e birre.



IL VINO DEL MESE

Petite Arvine

CORDONIER & LAMON

Lo straordinario bouquet del **Petite Arvine AOC Valais** è composto da aromi variegati e complessi di agrumi e fiori accompagnati da note minerali. La forte struttura fruttata conferisce al vino un carattere pronunciato dalla corposità elegante. Si tratta di un vino caratterizzato da personalità e profondità.

È perfetto con...

Il Petite Arvine è ideale per accompagnare i piatti svizzeri e le pietanze a base di pesce.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

14.90 CHF

la bottiglia

Petite Arvine
Art.11809
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloessen.ch



Nuova macchina di stampaggio per stiramento e soffiaggio Più ecologica

La nuova macchina di stampaggio per stiramento e soffiaggio a Rhäzüns.



A Rhäzüns Feldschlösschen produce bottiglie PET per le proprie bibite e acque minerali. Ora è entrata in funzione la nuova macchina di stampaggio per stiramento e soffiaggio, che produce circa 30 000 bottiglie a «collo corto» l'ora. La macchina usa circa il 20% di energia in

meno rispetto alla predecessora ed è quindi molto più ecologica.

La nuova macchina di stampaggio per stiramento e soffiaggio di Rhäzüns è una prova ulteriore di come l'uso responsabile delle risorse sia un'importante priorità di Feldschlösschen.



Le bottiglie PET raccolte vengono selezionate.

25 anni di PET-Recycling Schweiz Feldschlösschen è presente fin dall'inizio

L'associazione senza scopo di lucro PET-Recycling Schweiz, fondata nel 1990, festeggerà quest'estate il 25° anniversario. Oggi, il 98% dei produttori, importatori, imbottiglieri e dettaglianti di bevande svizzeri partecipano a quest'associazione di settore. Feldschlösschen vi partecipa dal primo giorno e, dal 1998, è rappresentata anche nel consiglio di amministrazione di PET-Recycling Schweiz.

Campagna da fine maggio

Il 25 maggio partirà la campagna «25 anni di PET-Recycling Schweiz» con il motto «Un successo dovuto a voi». Una cosa è certa: il successo di PET-Recycling in Svizzera è possibile solo grazie all'impegno dei singoli. Per questo PET-Recycling Schweiz ringrazia in occasione dell'anniver-

sario - anche con uno spot televisivo e con dei concerti gratuiti a sorpresa. È stato già svelato che Steff la Cheffe, Marc Sway e Gustav saranno della partita. La campagna celebrativa potrà inoltre essere seguita su Facebook.

Oltre l'80%

In Svizzera viene riciclato oltre l'80% di tutte le bottiglie PET. È un dato positivo, dato che il riciclaggio è del 50% più ecologico rispetto allo smaltimento tra i rifiuti.

Il fatto che le bottiglie raccolte in Svizzera vengano riciclate, anziché essere incenerite, permette di impedire l'emissione di 124000 tonnellate di gas serra (soprattutto CO₂), corrispondenti alle emissioni di circa 37800 automobili in un anno.

www.petrecycling.ch



Grazie:
in tutta la Svizzera
le persone
smaltiscono
le bottiglie
PET in modo da
permetterne il
riciclaggio.

Birra ricca

Deliziosa e del tutto innocua

Il motivo per cui i vallesani chiamano il loro rinomato piatto Cholera è controverso. Quel che è sicuro è che il piatto tradizionale è ottimo anche come aperitivo. Ancora meglio se accompagnato da una Valaisanne.



Cholera vallesana

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI: 250 g di pasta frolla, 250 g di patate cotte, 150 g di mele, 150 g di formaggio per raclette, 1 cipolla piccola, 200 g di porri.

PREPARAZIONE: rosolare cipolla e porri in padella, insaporire e mettere da parte. Tagliare a dadini le patate, le mele e il formaggio. Mescolare tutti gli ingredienti, assaggiare. Tagliare la sfoglia in quadrati. Ricoprire con l'impasto e chiudere bene la sfoglia. Cuocere in forno a 200 gradi per ca. 20 minuti.

Ramseier

La forza dolce della natura

Probabilmente, la maggior parte di voi conosce il succo di mela **Ramseier** fin dall'infanzia e lo stesso sarà per i vostri clienti. Il succo di mela e il sidro sono prodotti di punta del marchio tipico Ramseier. Il succo viene estratto da frutta coltivata da contadini locali senza aggiunta di altri additivi, che viene spremuta, filtrata e imbottigliata assieme a tutta la forza della natura. Una bevanda che nei mesi più caldi dell'anno non può mancare in nessun menu!

www.ramseier.ch

Ordinare subito!

1.60 CHF la bottiglia

Ramseier
Süssmost
Art. 10567
24 x 0.5 VP
PET

www.myfeldschloesschen.ch





CHE SIA SHADY LADY, KILLER KYLE O ALLIGATOR: IL LIQUORE FRUTTATO AL MELONE CHE DÀ LA SCOSSA AL VOSTRO LOCALE.

**HITFLASH
PROMOZIONE
IN GIUGNO
SFRUTTATELA SUBITO!**

Grandi bottiglie a un piccolo prezzo. Scoprite le pratiche bottiglie da 100 cl della House Selection Spirits.
www.myfeldschloesschen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



BEVANDA DEL MESE

Un fresco cocktail estivo alla frutta con la gazzosa al limone della Leventina

La gazzosa analcolica è una bevanda tipica ticinese prodotta e commercializzata nella Leventina, ma amata in tutti i cantoni. Limone, lampone o mandarino: ogni gusto viene esaltato dall'acqua della sorgente «Pont da Picol», situato a 1000 m sopra il livello del mare in Val Nadro.

«La classica»

La versione originale di Fizzy limone risale a una ricetta segreta della fine del XIX secolo. «La clas-

sica», contraddistinta dall'inconfondibile aroma di limone, è dissetante e rinfrescante.

Promozione di giugno

Fizzy limone è un ingrediente perfetto per i cocktail estivi e, assieme a fragole, vodka e lime, dà vita a un drink alla frutta dissetante e rinfrescante. A giugno Fizzy limone è in offerta a un prezzo speciale.

www.fizzy.ch

Ingredienti
 4cl vodka bianca
 Fizzy limone
 4 spicchi di lime
 1 fragola fresca
 2 cc zucchero di canna

Ordinare subito!
0.99 CHF
 invece di 1.12 CHF
 la bottiglia
 Gazzosa Fizzy Citro
 bottiglia bügel
 Art.10952
 20x0.35 VR vetro
www.myfeldschloessen.ch



HITFLASH
 Promozione di giugno
APPROFITTAENE SUBITO!

Promozione Eve

Il piacere dell'estate e il gusto della caipirinha in bocca



Eve Caipirinha: irresistibile piacere per le calde giornate estive

Acquista 2 Eve Caipirinha e ricevi gratis un balsamo labbra!

GRATIS
 BALSAMO LABBRA
 AL GUSTO CAIPIRINHA

Ordinate adesso Eve Caipirinha tramite televendita e approfittate dell'offerta.

Eve Caipirinha è la bevanda estiva per eccellenza. Ordinate subito Eve Caipirinha con la televendita e riceverete un interessante kit visibilità. Pubblicità per voi e soddisfazione totale dei vostri clienti.

Eve Caipirinha sembra fatta apposta per l'estate: si ispira a uno dei cocktail brasiliani più amati ed è un mix esotico di succo di lime, zucchero, ghiaccio e aroma di cachaça. Rinfrescante e fruttata, deliziosa e leggera.

A giugno, ordinate due vassoi di Eve Caipirinha **tramite televendita** e riceverete il nostro kit visibilità con gadget che piaceranno alle clienti Eve.

Contenuto:

- 50 balsami per labbra (al gusto di caipirinha)
- 2 poster A2
- 15 espositori da tavolo
- 1 vassoio Eve
- 1 insegna luminosa Eve

Per un piacere ancora più grande: Eve Hugo

Anche Eve Hugo non dovrebbe mai mancare in un menu estivo. Eve ha rivisitato la leggendaria bevanda creando un gusto fresco e fruttato con la rinomata qualità Eve.

Eve Hugo è fruttata, pungente, vivace e fresca: l'ideale per le clienti del gentil sesso nelle calde serate estive.

www.cardinal-eve.ch

Ordinare subito!
1.97 CHF
 la bottiglia
 Eve Caipirinha
 Art.11880
 6x4x0,275l
 VP vetro
 Telesales: 0848 805 010

**KONSUMENTEN-
PROMOTION**

enjoy a
Cool Summer

Preise im Gesamtwert von über **CHF 75'000.-** zu gewinnen



30 UE BOOM



10 Electra
Cruiser Bikes



2 FIAT 500
Cabrio S

Jetzt bestellen!

Ihr Chips-Experte
oder Ihr Consumer Service
0800 44 22 11 informiert Sie gerne.



Tolle Preise von FIAT, UE BOOM,
Electra Bikes und Zweifel
im Gesamtwert von über
CHF 75'000.-
zu gewinnen!



Electra
BICYCLE COMPANY

UE|BOOM

Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN

Alle Informationen auf den Chips-Packungen, www.zweifel.ch oder www.zweifel.ch/facebook

zweifel.ch/gastro

Coca-Cola Life

Invitate i vostri clienti a gustarsi attimi splendidi

Coca-Cola Life, con il suo basso contenuto calorico, soddisfa un crescente bisogno dei vostri clienti: tornare a uno stile di vita più semplice. È la prima Coca-Cola dolcificata con zucchero e steviol glicosidi (stevia), pensata per i consumatori che

danno grande importanza a gusto e gioia di vivere. Aggiungete anche voi al vostro menù Coca-Cola Life nella graziosa bottiglia di vetro e invitate così i vostri clienti a godersi la bellezza della vita attimo per attimo.



Con Coca-Cola Life, Coca-Cola aggiunge un nuovo traguardo ai suoi 129 anni di storia aziendale. L'ultima arrivata in casa Coca-Cola ha un sapore rinfrescante e unico, tipico del marchio, con il 36% di calorie in meno rispetto alla media delle Coca-Cola dolcificate vendute in Svizzera.

Meno calorie

Il segreto risiede nell'uso di zucchero svizzero e degli steviol glicosidi ipocalorici, due dolcificanti di origine vegetale. Gli steviol glicosidi vengono estratti dalle foglie della stevia, una pianta nativa del Paraguay, il cui uso come dolcificante di piatti e bevande è noto in America Latina da ben 200 anni. E a ragione, perché gli steviol glicosidi sono ipocalorici e vantano un potere dolcificante 200 volte superiore quello dello zucchero. Questa sostanza è dunque perfetta per integrare la gamma di dolcificanti di Coca-Cola.



Una bevanda ideale per chi cerca il gusto senza rinunciare a una piacevole sensazione di benessere.

Più benessere

Come alternativa ipocalorica, Coca-Cola Life soddisfa la crescente necessità dei clienti di tornare a uno stile di vita più semplice. È dunque una bevanda di nuova generazione, ideale per dissetarsi senza rinunciare al gusto e a una piacevole sensazione di benessere.

Imbottigliata in Svizzera

La confezione di colore verde di Coca-Cola Life si addice perfettamente a questo

nuovo concetto, distinguendosi chiaramente per voi ristoratori e per i clienti dalle altre Coca-Cola. Tutte le bottiglie in vetro e PET di Coca-Cola Life vengono imbottigliate e commercializzate in Svizzera. Coca-Cola Life è quindi un impensabile concentrato di Svizzera e una considerevole porzione di gioia di vivere per il massimo piacere dei vostri clienti.

www.coca-colalife.ch



Ordinare subito!

1.11 CHF

la bottiglia

Coca-Cola Life
 Art. 13417
 24x0,33 cl VR cassa

www.myfeldschloessen.ch

Grande anniversario per la birra vallesana

Innovazioni esclusive per voi ristoratori in occasione dell'anniversario Valais



Foto di valore storico del birrificio vallesano Valaisanne di Sion.

Da ormai 200 anni il Vallese fa parte della Svizzera e da 150 anni ha una birra tutta sua, la Valaisanne. La fondazione risale al 1865, quando il farmacista Maurice de Quay aprì un birrificio a Sion, ponendo così le basi per l'odierna Valaisanne.

Birre artigianali in esclusiva per la ristorazione

Negli ultimi anni, il piccolo e rinomato birrificio vallesano è diventato un centro di competenza per le birre artigianali producendo e commercializzando sempre nuovi prodotti. Solo per citarne alcuni, negli ultimi mesi le 11 menti del team di Sion hanno creato in esclusiva per la ristorazione queste birre artigianali:

- **Cardinal Brunette**, la brown ale vallesana dal sapore intenso,
- **Cardinal Rousse**, una red ale vallesana variegata e gustosa,
- **Valaisanne Pale Ale**, la «Single Hop Pale Ale» vallesana dal colore rosso volpe,
- **Valaisanne Ämrich Weizen**, la prima birra weizen vallesana.

Ideali per il consumo di birra e il fatturato

Tutte queste novità sono birre artigianali prodotte secondo ricette speciali. Queste birre affondano le loro radici nel territorio locale e vengono prodotte con grande maestria. Dato che iniziano a ri-

scuotere sempre più successo anche in Svizzera, pure voi ristoratori potrete incrementare il consumo di birre e il fatturato grazie alle birre artigianali della Brasserie Valaisanne.

Ancora più autonomia

«I nostri colleghi di Sion lavorano con immensa passione e perizia. Sappiamo che i consumatori di birra svizzeri apprezzano i prodotti artigianali», afferma Hans Joachim Meyer, Marketing Manager Feldschlösschen per i marchi regionali; in occasione dell'anniversario, il marchio Valaisanne «sfoggia un carattere ancora più autonomo e forte». In altri termini, «i vallesani hanno

tori anne

ottenuto quella libertà che tanto amano e meritano.»

Grande fiducia da Rheinfelden

«A noi vallesani fa ovviamente molto piacere tutta questa considerazione», dichiara Michael Ruppert. Il responsabile della sede, nonché mastro birraio di Sion, avverte «una grossa fiducia» da Rheinfelden: «A Feldschlösschen abbiamo tutti in mente grandi cose per la sede di Sion.»

Una nuova immagine più giovanile

In occasione dell'anniversario, il marchio Valaisanne cambia immagine e ringiovanisce, offrendo vantaggi anche a voi ristoratori. Anche nel campo dei social media si attendono novità. «Vogliamo sfruttare i nuovi media, come Twitter (@valaisanne1865) e Instagram», rivela Hans Joachim Meyer. E anche il sito www.valaisanne.ch è stato rinnovato.

Stessa qualità, nuova veste

Questi prodotti ormai collaudati e apprezzati sono stati sottoposti a un processo di rinnovamento: **la Valaisanne Lager** e **la Valaisanne Spéciale** cambiano veste ma non freschezza. E anche il marchio di culto **Blonde 25**, tanto amato dai giovani, vi garantirà ottimi incassi insieme alla **Valaisanne Zwickelbier**.

Apprezzata non solo nel Vallese

La Valaisanne è sinonimo di Vallese pro-

Nuovi prodotti: Valaisanne Pale Ale e Valaisanne Ämrich Weizen

La Valaisanne Pale Ale e la Valaisanne Ämrich Weizen sono birre artigianali prodotte in esclusiva per la ristorazione. Vengono prodotte a Sion con grande maestria.



◀ **Valaisanne Pale Ale:** la «Single Hop Pale Ale» vallesana viene prodotta con l'ottimo luppolo aromatico Bravo. Le note di malto e mandarino ne completano il gusto.

Ordinare subito!

2.38 CHF

la bottiglia

Valaisanne
Pale Ale
Art.13276 6×4×33cl VPV
www.myfeldschloesschen.ch

▶ **Valaisanne Ämrich Weizen:** il luppolo aromatico Amarillo conferisce alla prima birra weizen vallesana un raffinato aroma fruttato di albicocca.

Ordinare subito!

2.38 CHF

la bottiglia

Valaisanne
Ämrich Weizen
Art.13277 6×4×33cl VPV
www.myfeldschloesschen.ch



Nuovo design: la tanto amata Valaisanne ora è ancora più fresca

La Valaisanne Lager e la Valaisanne Spéciale sono disponibili in nuovissime bottiglie. Per entrambi i prodotti, molto amati in tutta la Svizzera, non manca la versione alla spina.

Valaisanne Lager

Art. 10088:
3.27 CHF/litro (fusto da 20 litri)
Art. 10654:
1.27 CHF/bottiglia vetro a rendere (33 cl)

Valaisanne Spéciale

Art. 10047/10090/10089:
3.47 CHF/litro (fusto da 20/40/50 litri)
Art. 13270:
1.32 CHF/bottiglia vetro a rendere (33 cl)



prio come il Rodano, il Cervino e i combattimenti delle mucche. Per i vallesani rappresenta un pezzo di patria, mentre gli altri la associano alle ferie e all'innata simpatia degli abitanti del cantone. «Molti nostri clienti che lavorano al di fuori del Vallese», rivela Hans Joachim Meyer, «ci hanno confermato che stan-

no registrando grandi successi con il marchio Valaisanne.»

Un po' di Vallese nel vostro locale

Happy Birthday Valaisanne! Festeggiate anche voi servendo ai vostri clienti un po' di Vallese. Non ve ne pentirete.



«Noi tutti abbiamo in mente grandi cose per la sede di Sion.»

Michael Ruppert, Responsabile della sede e Mastro birraio



«Il team del Vallese lavora con grande passione.»

Hans Joachim Meyer, Marketing Manager

Soirée Valaisanne

La festa per l'anniversario si terrà il 1° giugno a Sion durante la Soirée Valaisanne. Sono attesi circa 300 ospiti all'evento, tra cui personalità della politica, dell'economica, della cultura e dello sport, oltre ai clienti Feldschlösschen del cantone.

Il 7 agosto sarà un'altra data indimenticabile per la Valaisanne: durante la festa per l'annessione del Vallese alla Confederazione, avvenuta nel 1815, il birrificio vallesano di Sion vi invierà alla sua giornata delle porte aperte.

**NON C'È NIENTE
DI MEGLIO DI
UN DUELLO
PER SCEGLIERE
IL GUSTO
MIGLIORE.**

DUE DAVVERO DELIZIOSE: LA NOSTRA ÄMRICH WEIZEN CON LA NOTA DI ALBICOCCA DEL LUPPOLO AMARILLO. E LA NOSTRA PALE ALE, PRODOTTA CON IL MIGLIOR LUPPOLO BRAVO.



FIERI DELLA NOSTRA BIRRA.



Hans-Peter «Ozzy» Cathrein dentro e davanti al «Rilke» di Raron.

Ristorante Rilke by Ozzy a Raron

Per «Ozzy» Cathrein la Valaisanne è una questione di pelle

«Un vallesano beve birra vallesana. Punto», afferma Hans-Peter «Ozzy» Cathrein, che gestisce il ristorante Rilke a Raron e definisce la Brasserie Valaisanne un «pezzo di patria». La birra vallese fa proprio parte della sua identità.



Le sette stelle del logo della Valaisanne campeggiano sul braccio destro di «Ozzy» Cathrein.

«Ozzy» Cathrein ha tatuate sulle gambe le 13 stelle dello stemma vallesano, mentre sul braccio destro campeggia il logo della Valaisanne. Il ristoratore è infatti un vallesano DOC orgoglioso della sua patria, dell'FC Sion, del Cervino e della birra vallesana.

Un pezzo di cultura vallesana

«Siamo un locale vallesano e vendiamo birra vallesana», afferma «Ozzy» Cathrein. «Un vero vallesano va alla finale di coppa», sentenzia, «portando con sé la Valaisanne anche negli altri cantoni. Questa birra è un pezzo di cultura vallesana.»

I nuovi prodotti

«Ozzy» Cathrein è entusiasta per l'arrivo delle due nuove Valaisanne: «La Valaisanne Pale Ale e la Valaisanne Ämrich Weizen mi

piacciono entrambe. E poi, l'Ämrich Weizen è la prima birra weizen vallesana: fantastico!»

Serate a tema birraio

Più della metà del fatturato di «Ozzy» Cathrein è generato dalla birra. «Gli ospiti più giovani apprezzano soprattutto la leggendaria birra vallesana Blonde 25», rivela.

Il mercoledì il «Rilke» organizza serate a tema birraio con brezel gratuiti. Ovviamente la Valaisanne è sempre la protagonista, ma ven-

gono anche offerte altre specialità, come la Feldschlösschen Amber o la Grimbergen.

Un forte senso di patria

Tutti e otto i ristoranti di Raron servono la Valaisanne. Ma è al «Rilke» che si ritrovano i maggiori fan del Vallesano e della sua birra. «Visto l'isolamento geografico, qui nel Vallesano il senso di appartenenza è più forte che altrove», spiega «Ozzy» Cathrein mentre si concede un altro sorso della nuova Valaisanne Ämrich Weizen.

I Sales Manager Martin Jossen (SX) presenta a «Ozzy» Cathrein gli ultimi prodotti Valaisanne.



**GUSTATEVI UN BICCHIERE GHIACCIATO
COLMO DI FELICITÀ.**

UNA FRESCHEZZA TUTTA DIVERSA.
CON GRADAZIONE
ALCOLICA DEL 4,5%:
APPLE ORIGINAL

Gustare con moderazione.

SOMERSBY
APPLE ORIGINAL
REFRESHINGLY CRISP TASTE
ORIGINAL
ALC. 4,5% VOL.

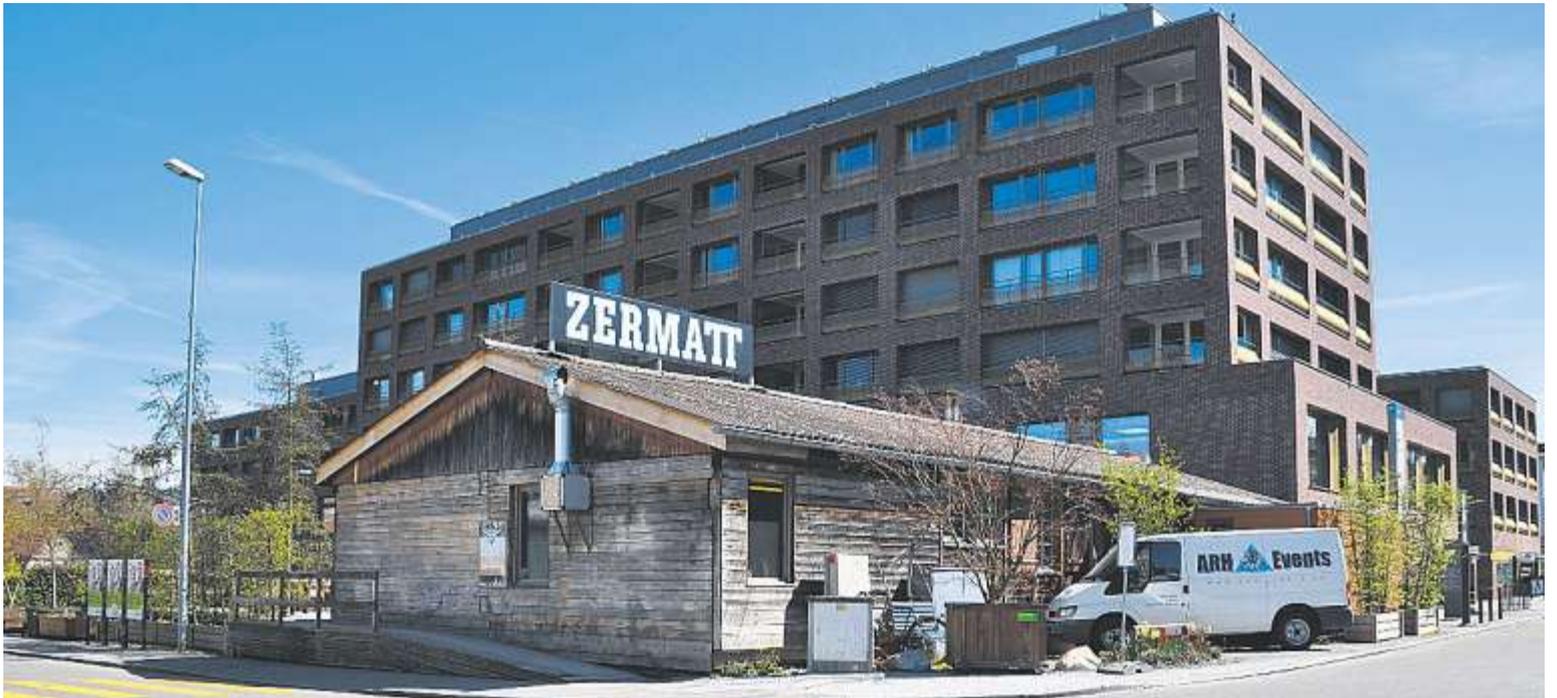
1664 BLANC



**LE GOÛT À LA
FRANÇAISE**

1664
BLANC

BIÈRE BLANCHE
1664
BLANC
AVEC UNE POINTE D'AGRIER.



«Baracca Zermatt» a Kloten

La fama del Vallese e della sua birra supera i confini cantonali

Nella piazza di Kloten batte il cuore pulsante del Vallese: a chi entra nella «Baracca Zermatt» pare di essere scappato dalla frenesia della quotidianità cittadina e aver trovato rifugio tra i monti vallesani. «In un locale come questo non può mancare la Valaisanne», afferma il titolare, Thomas Oberholzer.

A destra Migros, a sinistra un cumulo di mattoni e in mezzo il «Baracca Zermatt», una tipica capanna in legno. I faggi e larici vallesi adornano la terrazza e all'interno, come all'esterno, regnano mobili in legno vallesano.



Naturalmente Valaisanne

«Dalla carne secca alla fonduta, serviamo soprattutto i prodotti del Vallese», afferma Thomas Oberholzer, titolare e fondatore di questo locale particolare.

I vini sono di provenienza esclusivamente vallesana e Thomas Oberholzer sottolinea che «in un ristorante come il nostro non può mancare la birra del cantone, la Valaisanne.» La «Baracca Zermatt» non può che tessere le lodi delle due nuove birre vallesane, la Valaisanne Pale Ale e la Valaisanne

Ämrich Weizen, che hanno arricchito l'assortimento: «Questi due prodotti sono perfetti per noi», spiega il titolare.

Ora anche d'estate

Thomas Oberholzer ha gestito anche l'«Alpenrock» presso l'aeroporto di Kloten, dove nell'inverno 2008/2009 ha aperto il «Baracca Zermatt». Dallo scorso maggio, la capanna di legno si è trasferita nel centro di Kloten e

da quest'anno sarà aperta anche d'estate. Una «Baracca» simile si trova anche a Basilea.

Tanti eventi aziendali

«Da noi si respira la quintessenza della Svizzera e il Vallese è molto apprezzato nell'area di Zurigo», rivela Thomas Oberholzer. Gli affari vanno benone: «Molti vallesani della regione sono diventati clienti fissi. E la «Baracca» è gettonatissima anche per gli eventi aziendali, che d'inverno costituiscono quasi il 40 per cento del fatturato.»

Fama e guadagni

Thomas Oberholzer è convinto che «il Vallese e la Valaisanne vantino un'ottima fama in tutta la ristorazione svizzera, con evidenti benefici anche per il fatturato.»

www.barcazermatt.ch



Thomas Oberholzer dentro e davanti la «Baracca Zermatt» di Kloten.

Giornata della birra svizzera

Migliaia di amanti della birra da Feldschlösschen

«Dove la varietà birraia è di casa»: con questo motto l'impresa Feldschlösschen ha accolto la popolazione in occasione della Giornata della birra svizzera. L'interesse è stato enorme: oltre 8000 visitatori hanno approfittato del programma, vario e divertente.

Tradizione e modernità

Molti ospiti hanno curiosato oltre le mura del castello di Rheinfelden. Le corse della locomotiva a vapore dei tempi andati e del primo modernissimo autocarro elettrico da 18 tonnellate della Svizzera hanno simboleggiato la capacità di Feldschlösschen di riunire tradizione e modernità.

Dalle donne per le donne

Ovviamente è stato possibile assaggiare le novità della casa. Anche i corsi intitolati «Dalle donne per le donne» hanno riscosso grandi successi. I bambini, nel frattempo, si sono scatenati sul castello gonfiabile o hanno visitato le stalle.



L'affluenza di visitatori ha superato le aspettative: impressioni dal «giorno delle porte aperte» alla Feldschlösschen.

Ordine della birra per l'attrice Kiki Maeder

Il 24 aprile a Zurigo, alla cerimonia di ordinazione legata alla Giornata della birra svizzera, Kiki Maeder, grande appassionata di birra, ha ricevuto l'ordine «ad gloriam cerevisiae» («per gloria della birra»). L'ordine viene assegnato dall'Associazione svizzera delle birrerie.

Per la nota attrice e presentatrice, la birra è sinonimo di creatività, innovazione, arte birraia e tradizione.

Debutta la stagione birraia

Kiki Maeder, pur essendo un'appassionata di birra, attualmente sta rinunciando alle bevande alcoliche perché è incinta. La stagione birraia ha perciò debuttato – dopo lo stappo e il rituale «alla salute» – con un generoso sorso di cocktail a base di birra analcolica.



La titolare dell'ordine Kiki Maeder allo strappo e con il consigliere federale Ueli Maurer, che ha



össchen



BILDER: BIENZ.PHOTOGRAPHY



ricevuto l'ordine della birra nel 2013.



Birra fredda e ristoratori di buonumore: l'evento per clienti Feldschlösschen alla BEA.

Evento per clienti Feldschlösschen

Grande successo alla BEA

Anche quest'anno, Feldschlösschen ha trionfato alla BEA di Berna.

L'azienda ha catturato l'attenzione dei visitatori della fiera con i cavalli del suo birrifico, il rifugio alpino della lotta svizzera, il bar mobile «Hosälupf Bar», la musica dal vivo e, naturalmente, con la birra preferita dagli svizzeri.

Dozzine di ristoratori hanno partecipato all'evento trascorrendo una piacevole serata e conversando con i colleghi.



Con una birra in mano la conversazione è molto piacevole: clienti Feldschlösschen alla BEA.

La nostra birra migliore per i momenti più belli



Apprezzare in
modo responsabile.



La birra premium Svizzera

Disponibile in bottiglia 33cl.

Per ulteriori informazioni, visitare www.feldschlösschen.ch



Prodotto in Svizzera dal 1876





UNA BIRRA CON OLIVER WYSS

Un bel pezzo di montagna vallesana al centro del parco cittadino di Winterthur



IL FONDATORE DEL «WINTIALP» OLIVER WYSS (SX) E CLAUDE PRETER, REGIONAL SALES MANAGER FELDLSCHLÖSSCHEN

Claude Preter: Ti ho portato la Valaisanne Pale Ale e la Valaisanne Ämrich Weizen. Due nuovi prodotti perfetti per il «Wintialp».

Oliver Wyss (provando le nuove birre): Ottime, hanno carattere e sono davvero perfette per il «Wintialp», che rappresenterà anche il prossimo inverno un pezzo di montagna vallesana al centro del parco cittadino di Winterthur. Mi fa piacere che Feldschlösschen porti sempre sul mercato nuove specialità. La Valaisanne Ämrich Weizen, ad esempio, è la prima e unica birra weizen vallesana.

E noi del «Wintialp» siamo felici di poter raccontare ai nostri clienti questo aneddoto interessante.

Come ti è venuta l'idea di portare un pezzo di montagna vallesana a Winterthur?

D'inverno ho lavorato per anni a Saas-Fee. Quale amante convinto della birra e degli sport invernali so cosa significhi bere una Valaisanne o gustare una fonduta in una baita caratteristica. Io e i miei colleghi gestiamo il «Wintialp» con energia e passione nel nostro tempo libero. Il successo, per noi, non è dato dall'incasso, ma dalla soddisfazione dei clienti.

Non vorreste tenere aperto il «Wintialp» oltre i soli 34 giorni?

Certo, ma il parco cittadino di Winterthur è un luogo sacro. Pertanto possiamo gestire il locale solo da fine novembre a Natale. Già nell'inverno del debutto abbiamo visto che si tratta del momento ideale: molte aziende hanno tenuto da noi le cene natalizie, e tutte le 34 sere di apertura i nostri 140 posti erano sempre esauriti. Per quanto amiamo ospitare i gruppi non affittiamo mai esclusivamente il «Wintialp» a un solo cliente. Il locale dovrebbe essere aperto a un pubblico variegato.

Torniamo alla Valaisanne: al «Wintialp» la birra vallesana si beve anche con la fonduta vallesana?

Sì, i nostri clienti amano questa birra, anche con la fonduta. Non si deve necessariamente bere vino bianco.

Anche il mobilio, come la birra, è un autentico pezzo di Vallese.

Nella baita vi sono solo mobili di vero legno come nel Vallese, davanti a essa massi erratici e tronchi d'abete. Questo crea un effetto sorpresa che ricorda il Vallese ai clienti. Il locale ha un fascino speciale, esaltato ovviamente dalla gustosa birra vallesana. Dato che questa si beve volentieri in compagnia, le panche sono lunghe. Al «Wintialp» l'allegria è al primo posto.

Sai che la Valaisanne esiste già da 150 anni?

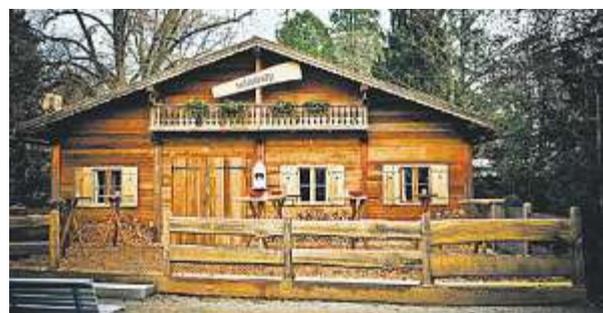
Sì, la Valaisanne è una tradizione vallesana. Per l'anniversario abbiamo in programma delle promozioni speciali. Inoltre amplieremo il bar «Platzhirsch». Sono convinto che lì la Valaisanne Ämrich Weizen e la Valaisanne Pale Ale saranno un successone.

www.wintialp.ch



OLIVER WYSS E IL «WINTIALP»

Per 17 inverni, nello stesso punto del parco cittadino di Winterthur è stata allestita una tenda per la fonduta. Lo scorso anno, per la prima volta, ha aperto il «Wintialp», uno chalet composto da 14 tonnellate di legno di pino. Oliver Wyss, fondatore e partner del «Wintialp», gestisce la «Winti-Arena» con i colleghi durante i grandi eventi calcistici. Oliver Wyss conosce la ristorazione e lavora come responsabile marketing e vendite dell'hotel per seminari ed eventi Riverside di Glattfelden.



Verbier High Five by Carlsberg

Star e divertimento a fine stagione

Che finale di stagione! Nel Vallese, gli appassionati di sci e personalità del calibro di Didier Defago, Alexis Pinturault, Luc Alphand, Wendy Holdener e Tina Weirather hanno salutato l'inverno con un sorriso in occasione del tradizionale evento Verbier High Five by Carlsberg.

Probably the best pool in the world

Tra le star dell'High Five non è mancata neppure Carlsberg, la birra dell'après-ski, nonché protagonista indiscussa dell'evento, dentro e fuori lo Chalet Carlsberg, come pure nella piscina di alta montagna, definita «probably the best pool in the world» in onore dello slogan del marchio.

www.verbierhighfivebycarlsberg.com



Atmosfera rilassata di fine stagione a Verbier: anche le star dello sci come Wendy Holdener (foto sotto a destra) si sono divertite.

«Summer Beach»: Feldschlösschen è partner

Tipi da spiaggia e aria di vacanza a Berna



Bagni di sole, relax, cibo e bevande: l'unica spiaggia sabbiosa di Berna invita a godersi la vita dal 15 maggio al 15 agosto. La «Summer Beach» sulla Parkterrasse dei bastioni, in caso di bel tempo, è aperta al più tardi dalle 16 fino a mezzanotte e mezza. Sulle 200 tonnellate di sabbia quarzosa purissima è nata una spiaggia di 2000 m² con palme, bambù, lounge di vimini, lettini a baldacchino, dozzine di sedie a sdraio, due bar e un ristorante. L'ingresso è gratuito.

Le bevande adatte

Feldschlösschen è partner della «Summer Beach» e fornisce le bevande giuste per una perfetta atmosfera da spiaggia bernese: Corona, Carlsberg, Feldschlösschen Premium, Cardinal Draft, Eve e Orangina. La «Summer Beach» è allestita dalla Concert Concert & Event GmbH.

www.summerbeach.ch



Alcuni scatti della «Summer Beach» 2014 e il volantino per la «Summer Beach» 2015.

Estrazione di biglietti I

Al Paléo Festival con tante star internazionali

Uno dei festival svizzeri più amati festeggia la 40ª edizione a Nyon, dal 20 al 26 luglio. Il responsabile del programma, Jacques Monnier, ha rivelato la decisione di conferire un tocco nostalgico all'evento. Nella sola giornata di sabato si alterneranno sul palco la leggenda del folk Joan Baez, l'ex cantante dei Led Zeppelin Robert Plant e la leggenda del punk rock Patti Smith.

Sette giorni di festival

Quest'anno il Paléo Festival durerà ben sette giorni e ospiterà molte altre star internazionali quali Robbie Williams, Ben Harper, Sting, i Kings of Leon, David Guetta e Faithless.

Sponsorizzato da Cardinal

Gli eventi musicali di questo tipo sono occasioni dove anche l'amicizia gioca un ruolo fondamentale e sono dunque perfettamente in linea

Per partecipare

Da quanti anni si tiene il Paléo Festival di Nyon? 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 pass giornalieri per il Paléo Festival 2015.

Termine ultimo di spedizione: 10 giugno 2015

con la filosofia di Cardinal. Questo marchio è infatti partner dell'evento fin dal suo debutto, nel 1976. SETE mette in palio due coppie di pass giornalieri. Partecipate all'estrazione e, con un po' di fortuna, quest'estate potrete respirare l'atmosfera unica del Paléo Festival.

www.paleo.ch



Pubblico numeroso ed entusiasta al Paléo Festival 2014.

Vincitori SETE, aprile 2015

Hanno vinto una borsa termica Somersby del valore di 19 CHF ciascuno

Daniel Chee (Oberlunkhofen), **Else Lenherr-Mueller** (Triesen), **Walter Schüpbach** (Frauenfeld), **Karin Hersche** («Florian's Weinstube», Savognin), **Benny Gürtler** (Allschwil), **Janine Bossert** (Arena Thun AG), **Jürg Abegglen** («Berghaus Trachsellauenen», Stachelberg), **Ugo Murer** (Brissago), **N. Perregaux** (Vernier), **Emilie Rouvinez** («Le bassin bleu», Sàrl/NE). Congratulazioni!



I Thunerseespiele si terranno nella splendida cornice delle montagne dell'Oberland bernese.

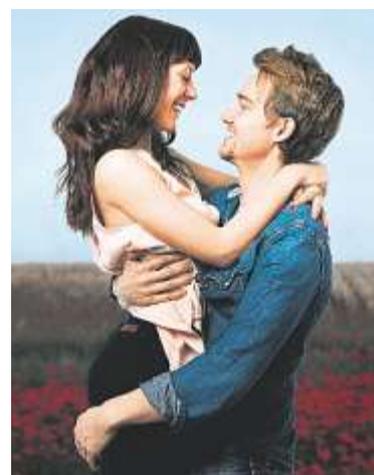
Estrazione di biglietti II

Romeo e Giulietta al Lago di Thun

Da dodici anni, l'appuntamento estivo dei Thunerseespiele porta nella splendida cornice montuosa di Eiger, Mönch e Jungfrau musical internazionali e produzioni indipendenti. Dall'8 luglio al 22 agosto 2015 si terrà la prima svizzera del toccante musical «Romeo e Giulietta».

Interpretazione moderna

L'adattamento del musical a Thun sarà curato dal team creativo del regista Christian von Götz, che ha scelto di interpretare in chiave moderna questa pièce classica calandola in un ambiente criminale contemporaneo di fantasia. Già dando una prima occhiata alla scenografia di Ulrich Schulz si nota un approccio del tutto nuovo: un'enorme



La svizzera Iréna Flury e lo scozzese Dirk Johnston, protagonisti di «Romeo e Giulietta».

me halfpipe si staglia sull'imponente panorama formato dai monti Eiger, Mönch e Jungfrau e sarà qui che verrà inscenata la faida tra le famiglie dei Montecchi e Capuleti.

Per partecipare

Come si chiama il regista che inscenerà ai Thunerseespiele, per la prima volta in Svizzera, il musical «Romeo e Giulietta»? 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 lo spettacolo del 10 luglio.

Termine ultimo di spedizione: 10 giugno 2015

Feldschlösschen è partner

«Romeo e Giulietta» è una storia sull'amore che cambia il mondo. Volete assistere anche voi a questo musical emozionante tra le splendide montagne dell'Oberland bernese?

SETE mette in palio 2 coppie di biglietti per lo spettacolo di venerdì 10 luglio. Feldschlösschen è partner dei Thunerseespiele e fornitore delle bevande.

www.thunerseespiele.ch

Sete incolmabile?

Desidera ...

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

Se è così visiti subito la rivoluzionaria piattaforma online che unisce tutti questi servizi: www.myfeldschloesschen.ch!



Si registri subito e approfitti!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile



Il signore delle spine: Darren Paris del pub «Pot Belly's» di Adliswil è entusiasta della sua ampia offerta di birre alla spina.

Feldschlösschen offre 44 birre alla spina

La fortuna alla spina: la ristorazione sfrutta la varietà di birre alla spina

La birra alla spina, che non si può bere a casa né acquistare in negozio, è un vantaggio esclusivo di voi ristoratori. Una vasta offerta di birre alla spina è un vantaggio per gli esercizi, come confermano molti clienti Feldschlösschen soddisfatti.

Nell'estate 2012 Darren Paris ha ampliato fortemente l'offerta di birre alla spina del suo «Pot Belly's». 17 spine decorano da allora il banco dell'amato locale di Adliswil, presso Zurigo. «Grazie all'enorme assortimento di Feldschlösschen possiamo offrire ben una dozzina di birre alla spina ai nostri clienti. L'ampliamento dell'offerta di birre alla spina è stato un successo», spiega il gestore del pub.

«Ottima per il fatturato»

Come per i pub, per tutti i locali cittadini e campagnoli vale la pena avere un'ampia offerta di birre. Molti clienti Feldschlösschen confermano che

i clienti apprezzano la varietà di birre, che rappresenta un vantaggio per voi ristoratori. «Una grande scelta di birre è ottima per il fatturato», spiega Laszlo Godo del ristorante «Goldauerhof» di Goldau.

Grandi vantaggi

Dalle marche regionali alle birre nazionali e internazionali: Feldschlösschen offre ben 44 birre alla spina. Questo avvantaggia voi ristoratori in vari modi:

- La birra alla spina non si può bere a casa né acquistare in negozio. Una vasta scelta di birre alla spina è un vantaggio esclusivo della ristorazione e attira numerosi clienti.

- La birra alla spina richiede spazi minori rispetto a quella in bottiglia.
- Bicchieri, sottobicchieri e collari antigoccia diffondono la cultura birraia nel locale.
- Il servizio della birra alla spina è più rapido.
- Il ristoratore, con la birra alla spina, ha margini e guadagni maggiori.

- La maggior parte delle birre alla spina è perfetta per un pasto raffinato.
- Grazie al servizio per la ristorazione Feldschlösschen, rapido e affidabile, la gestione della birra alla spina è semplice, veloce e comoda.



Le birre alla spina incuriosiscono i clienti.



Otto birre alla spina: davanti a tanta scelta è facile ordinare un'altra birra.

Gästival

Festeggiamenti per tutti nella Svizzera centrale per una festa in fiore



Nella Svizzera centrale, l'intero 2015 sarà l'anno dell'ospitalità. Con il «Gästival» i Cantoni Lucerna, Uri, Svitto, Obvaldo e Nidvaldo festeggeranno i 200 anni della storia del turismo. Il cuore del «Gästival»

è la piattaforma a forma di ninfea, un luogo d'incontro mobile. E dove attracca la Seerose si trova anche lo sponsor delle bevande Feldschlösschen.

Non si tratta di un'imbarcazione o di un edificio, ma di una scultura galleggiante larga 48 metri e alta 16, in grado di ospitare 700 persone. I suoi petali richiudibili proteggono dal vento e dalle intemperie.

Dal 29 maggio al 4 ottobre 2015 la Seerose attraccherà in diversi luoghi della Svizzera interna. E ogni volta, per tre settimane, fungerà da luogo d'incontro per la popolazione locale e i turisti nonché da palcoscenico e museo dedica-

to alla storia del turismo della Svizzera centrale.

Il luogo dell'ospitalità

La sera la Seerose diventa un palco per concerti, rappresentazioni teatrali e altri eventi culturali. Un'altra attrazione sarà la gastronomia con le specialità regionali. E qui Feldschlösschen entrerà in gioco come sponsor per dissetare gli ospiti con un'ampia scelta di bevande.

In due per unire

Grazie alla sua diffusione nazionale, Feldschlösschen è il part-

«Feldschlösschen unisce la Svizzera e il Gästival la Svizzera centrale. Un connubio perfetto!»

Reto Erdin, responsabile vendite regionale Feldschlösschen per la Svizzera centrale

ner perfetto, dichiara Stefan Ragaz, portavoce del «Gästival». «Supporta i nostri festeggiamenti in modo perfetto.» Reto Erdin, responsabile regionale delle vendite per la Sviz-

I luoghi di attracco della Seerose

Lucerna

29 maggio–21 giugno

Stansstad

25 giugno–12 luglio

Brunnen

16 luglio–2 agosto

Alpnachstad

6 agosto–23 agosto

Flüelen

27 agosto–13 settembre

Vitznau

17 settembre–4 ottobre

Concorso

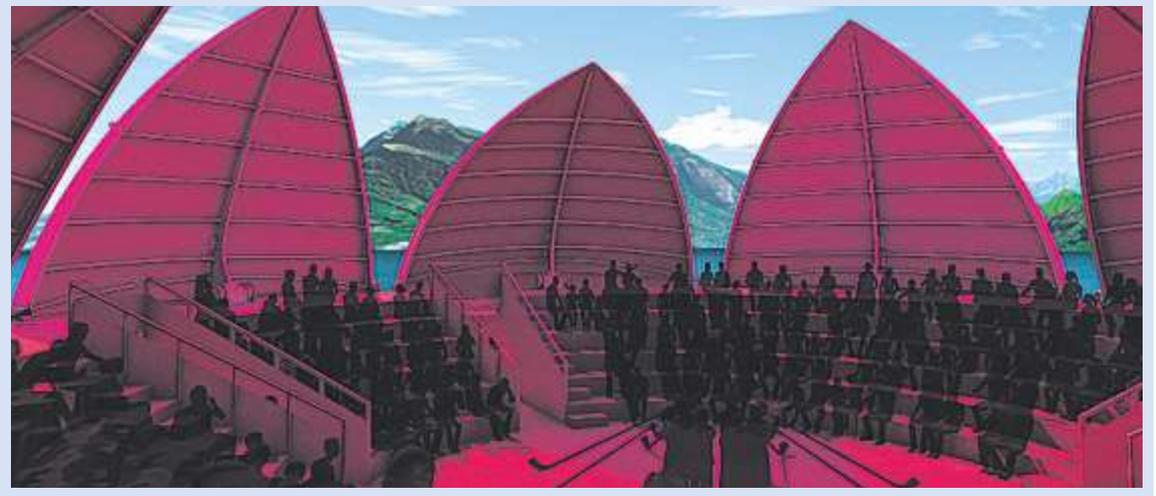
Vincete i biglietti per uno spettacolo sulla Seerose!

Mettiamo in palio 10 biglietti x 2 persone per un evento serale a scelta (previa disponibilità dei posti) sulla platea Seerose.

Dove attraccherà la platea lacustre Seerose seguendo gli argini del Lago dei Quattro Cantoni? A Brunnen, a Bielle o a Basilea?

Inviare la soluzione e i vostri dati personali via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. Con un pizzico di fortuna, vincerete due biglietti e potrete vivere in prima persona questa esperienza.

Il termine di invio è il 10 giugno 2015.



Progetto Giubileo

200 anni di ospitalità



Straordinario: la platea Seerose (una gigantesca ninfea) si sposta da un luogo all'altro sul Lago dei Quattro Cantoni fungendo da museo, palcoscenico e ristorante.

zera centrale, che cura il «Gästival» per conto di Feldschlösschen, racconta: «Feldschlösschen unisce la Svizzera, il Gästival la Svizzera centrale: un connubio perfetto.» Provare per credere! Visitate la Ninfea in uno dei luoghi di attracco e gustate una birra fredda in questo scenario straordinario.

Nel 1815 vennero costruite le prime strutture del turismo moderno: il Seehotel Goldener Adler a Küsnacht e il **Berggasthaus Rigi-Kulm** (foto 1). Il «Gästival» è dedicato a questi 200 anni di storia del turismo. Oltre alla Ninfea (v. testo a sinistra) ci sarà una vasta offerta di attività e progetti incentrati sull'ospitalità.

Nuova vita per l'antico sentiero

Il 1° maggio verrà inaugurato il nuovo sentiero **Waldstätterweg** attorno al Lago dei Quattro Cantoni (foto 2). Il sentiero originario è stato realizzato nel 1991 come

contributo dei Cantoni della Svizzera centrale al 700° anniversario della Confederazione. Il «Gästival» lo ha riportato a nuova vita. È stato interamente dotato di segnaletica nell'ambito della rete SvizzeraMobile – La Svizzera a piedi e si collega alla Via Svizzera che porta al Lago di Uri. Il «sentiero dei quattro cantoni» percorre gli altri rami del Lago di Brunnen fino a Rütli.

L'ospitalità in persona

Un altro progetto sono i «**Friendly Hosts**» (foto 3). Questi gentili aiutanti incarnano già da tempo

l'ospitalità di Lucerna mettendosi a disposizione dei turisti. Durante il «Gästival» si troveranno un po' in tutta la Svizzera centrale.

Informazioni complete:

www.gaestival.ch



Multivitamin

Aranca 100%

LA RAUCH FRUCHTSÄFTE:

Tanti gusti classici ed esotici per deliziare i vostri ospiti.

Non perdetevi la **SUPER PROMOZIONE** nel numero di Hit-Flash di giugno 2015!



Frutto della passion

Mango

Pomodoro

Aranca con polpa 100%

Pompelmo rosa 100%

Ananas 100%

Cranberry

Aranca 100%



Ribes Nero

Cranberry

Aranca con polpa 100%

Ananas 100%

Pomodoro 100%

Pesca

Albicocca

Multivitamin

Fragola



Rauch. Frutta, famiglia e natura. Dal 1919.

Flanagan's Irish Pub di Basilea

«Feldschlösschen ha il migliore assortimento di birre della Svizzera»

Mike Flanagan gestisce l'Irish Pub Shamrock di Lucerna da quattro anni e alla fine di marzo, l'irlandese ha aperto un altro locale, il Flanagan's Irish Pub, a Picassoplatz nel centro di Basilea.

Fin dal primo giorno, molti chimici di lingua inglese vengono a bersi una birra qui dopo il lavoro. «Conoscevo questa Community di stranieri e già prima dell'apertura contavo sul fatto che avrebbero terminato la loro giornata qui nel mio pub», racconta Mike Flanagan.



Mike Flanagan con i suoi collaboratori Darren Duggan (s.) e Barry Window (d.).

Undici birre alla spina

Nel Flanagan's Irish Pub si può scegliere tra undici birre alla spina e molte birre in bottiglia. Come a Lucerna, anche per il nuovo locale il proprietario si affida alla

collaborazione con Feldschlösschen. Mike Flanagan non ha dubbi: «Feldschlösschen ha l'assortimento di birre migliore e più grande della Svizzera. Chi gestisce un Irish Pub fareb-

be bene a collaborare con questo partner.»

Ampia scelta a pranzo

A pranzo, l'Irish Pub di Basilea diventa un ristorante frequentato da molti uomini

d'affari. «Non prepariamo solo hamburger, abbiamo una vera cucina con ottimi cuochi», dice Mike Flanagan, che presto ospiterà anche degli eventi nel suo nuovo pub di Basilea.

Pizzeria Gelateria Primavera di Locarno

Da 30 anni partner di Feldschlösschen



Giuseppe Salsano con suo padre Salvatore.

Alla fine del 1984, la famiglia Salsano di Locarno aprì la pizzeria e gelateria «Primavera». «Siamo clienti soddisfatti di Feldschlösschen da ben 30 anni», racconta papà Salvatore Salsano, che ha scelto Feldschlösschen come fornitore di bevande «perché per noi la qualità della birra era decisiva».

Un rapporto di fiducia

Da ormai 13 anni, le redini del «Primavera» sono nelle mani della seconda generazione della famiglia con Giuseppe Salsano, il figlio di Salvatore, e sua moglie. Anche lui tesse le lodi della

collaborazione con Feldschlösschen: «l'affidabilità degli autisti è molto importante per noi così come il rapporto di fiducia con il Sales Manager Fabio Cascili.»

La Hopfenperle è la più amata

Il «Primavera» si trova nel caratteristico centro storico di Locarno. I clienti, locali e non, vengono soprattutto per l'ospitalità dei proprietari, per le ottime pizze e per la Feldschlösschen Hopfenperle, particolarmente amata nel Ticino.

www.pizzeriaprimavera.ch

TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO



ORDINATELA
SUBITO!

NATURFRISCH
PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL
LA LAGER DAL
CARATTERE DECISO

Festa federale di tiro 2015 a Raron e Visp

Feldschlösschen e i tiratori: un'accoppiata vincente

Feldschlösschen è il partner per le bevande e la logistica della Festa federale di tiro 2015 di Raron e Visp. I tiratori hanno proprio fatto centro, perché Feldschlösschen vanta una lunga esperienza nella fornitura di eventi importanti.

Il Vallese festeggia quest'anno i 200 anni di appartenenza alla Svizzera e lo fa in un modo speciale: a Raron e Visp, dall'11 giugno al 12 luglio, si terrà infatti la Festa federale di tiro. «Siamo già stati partner per le bevande e la logistica alla Festa di tiro del 2010 ad Aarau. Così il comitato organizzativo ci ha chiesto se potevamo mettere il nostro know-how anche a disposizione del Vallese», racconta Claude Blatter, project manager Feldschlösschen.

Massimo piacere

Nel novembre del 2012 la collaborazione era già stata concordata. Da allora è stato elaborato un progetto dettagliato per garantire la fornitura delle bevande durante questo importante evento. L'event coach Matthias Kopp si relaziona con Feldschlösschen, i volontari e i tre fornitori di servizi: il Party Service di Migros

nel Vallese, Gaumenzauber di Visp e Val-crème di Friburgo. «Grazie alla nostra elevata capacità di conservazione di prodotti refrigerati potremo garantire il massimo piacere per tutta la festa», promette.

Attesa gioiosa

I grandi eventi come la Festa federale di lotta svizzera sono una delle specialità di Feldschlösschen. Per la quantità delle bevande necessarie per la Festa di tiro del Vallese si prenderanno come riferimento i consumi dell'edizione 2010.

Tutto il materiale verrà conservato nel deposito di Visp. Il responsabile della sede, Michael Manz, sa già che l'attende un gran lavoro durante la Festa di tiro, però la gioia in attesa dell'evento è altrettanto sentita: «Noi vallesani ci sentiamo molto motivati all'idea di organizzare la Festa di tiro», racconta.



Gli scatti dalla Festa federale di tiro del 2010 di Aarau.

La prima consegna verrà effettuata una settimana prima dell'inizio della festa, poi seguiranno delle consegne giornaliere. «Siamo il maggiore birrifico svizzero e per noi è un privilegio po-

ter organizzare eventi di questo calibro in qualità di partner per le bevande e la logistica. Ne siamo orgogliosi», afferma il project manager Claude Blatter.

www.vs2015.ch



Il team Feldschlösschen è pronto per la Festa di tiro (da SX): Michael Manz (direttore del deposito di Visp), Matthias Kopp (event coach) e Claude Blatter (project manager senior).

La Festa federale di tiro in cifre

31 giorni dell'evento.

50 metri carabina: una disciplina proposta per la prima volta in quest'evento. 10 categorie in tutto, tra cui il tiro d'animazione.

500 aiutanti impegnati ogni giorno. In collaborazione con Swiss Olympic sono stati reclutati volontari da tutta la Svizzera, ma la maggior parte è del Vallese.

50 000 tiratori da ogni angolo della Svizzera, che si contenderanno la vittoria.

100 000 le bottiglie di birra che verranno consumate. Feldschlösschen fornisce anche bibite analcoliche e acqua minerale.

140 000 metri quadrati occupati dalla festa. L'area di tiro si trova nel vecchio aeroporto militare tra Raron e Visp.

Esclusiva ricetta vallesana

Carne di manzo di razza **Eringer** e salsa alla **Valaisanne Pale Ale**

Il ristorante **Mont-Rouge** di Haute-Nendaz è noto per la cucina raffinata. Il titolare **Loris Lathion** e lo chef **Julien Corthésy** hanno ora creato un capolavoro con il «Bœuf de la Race d'Hérens». Questa

ricetta esclusiva è totalmente vallesana: il ruolo primario è interpretato dai leggendari manzi di razza **Eringer** e dalla birra vallesana **Valaisanne Pale Ale**.

Filetto di manzo di razza **Eringer** con asparagi vallesani e salsa olandese alla **Valaisanne Pale Ale**

Ingredienti per 4 persone

Filetto/Asparagi

4 ossa con midollo
600 g filetto di manzo di razza **Eringer**
8 asparagi bianchi
8 asparagi verdi

Salsa

4 cl **Valaisanne Pale Ale**
2 tuorli
125 g burro
Sale
Pepe

Preparazione

Filetto/Asparagi

Cuocere il midollo per 8 minuti a 220 gradi e tenere quindi in caldo a 70 gradi.

Rosolare il filetto di manzo, cuocere quindi in forno a 220 gradi per 4 minuti e tenere in caldo a 70 gradi.

Pelare e bollire gli asparagi.

Salsa

Condire **Valaisanne Pale Ale** e tuorlo con sale e pepe, quindi amalgamare a bagnomaria.

Aggiungere il burro fuso fino a ottenere una massa cremosa e vellutata.

Impiattamento

Posare il midollo sul piatto.

Tagliare la carne a fette sottili e guarnire le ossa con essa.

Aggiungere gli asparagi caldi e guarnire con la salsa olandese.



Il titolare **Loris Lathion** (SX) e lo chef **Julien Corthésy** presentano il loro segreto.

I manzi di razza **Eringer** sono noti principalmente quali animali da combattimento. Tuttavia, la carne di questi animali piccoli e neri dal carattere impulsivo è un segreto prelibato, proposto solo da alcuni locali.

Buona e sana

Loris Lathion, titolare del «**Mont-Rouge**» di Haute-Nendaz, adora la razza della Val d'Hérens: «È una carne buona, sana e gustosa – certo non economica, ma la qualità ha il suo prezzo.» Con il «**Pièce de Bœuf d'Hérens**» il ristoratore ha

creato un capolavoro. La carne fa tendenza e la richiesta di questa esclusività è grande.

Al sangue o media

«La carne andrebbe consumata al sangue o media; mai ben cotta, per non perdere il sapore e la tenerezza», consiglia **Loris Lathion** ai propri clienti, provenienti non solo dal Vallese, ma da ogni altro luogo.

Amara e gradevole

Il puntino sulla «i» è rappresentato dalla salsa olandese, che **Loris Lathion** pre-

para con la **Valaisanne Pale Ale**, la nuova birra dal sapore di luppolo aromatico della birreria vallesana **Valaisanne**.

«Il sapore gradevolmente amaro della **Valaisanne Pale Ale**», dichiara **Loris Lathion**, amante della birra, «perdura a lungo sul palato.»

www.mont-rouge.ch

In birreria con Beat Schlatter

Una birra e un'altra birra

Luogo:

Lounge lacustre Lago, Zurigo

Interlocutore:

Stefan Gusset, padrone di casa

Stefan: Prima di iniziare devo raccontarti una barzelletta sulla birra. Beat: Quella dello svizzero tedesco nella Svizzera italiana che deve ordinare e non sa se dire «una birra» o «un birra»?

Stefan: No, quella non la conosco. Beat: Siccome gli svizzeri tedeschi hanno difficoltà con l'italiano, il tizio ordina «Tre birre». Quando

l'oste gli porta tre birre, lo svizzero tedesco dice: «Prendi due indietro.»

Stefan (ridendo): Io ne so un'altra: un mendicante sta smaltendo la sbronza sotto a un ponte. Arriva... Beat: Fermo! Stop! Basta! Questa barzelletta è troppo spinta, non posso raccontarla in una seria rivista per la ristorazione.

Stefan: Ma è divertente! Beat: Lo so, la conosco. E dato che la conosco so che è troppo spinta. Passiamo alla parte seria della nostra



Beat Schlatter (a DX) e Stefan Gusset del «Lago» di Zurigo.

conversazione: come pensi che sia possibile aumentare il cifra d'affari con il consumo di birra in un locale?

Stefan: Ad esempio proponendo un «Happy Hour» ogni due ore. O ancora meglio aprendo un bar per soli uomini. Beat: Secondo te gli uomini bevono più birra senza donne?

Stefan: Assolutamente. Gli uomini bevono meno birra in compagnia delle donne.

Beat: Ma dai! Però se vado al bar, ci vado in parte anche per le donne. Non penso che il modello aziendale del bar per soli uomini funzionerebbe. E cosa pensi di un bar in cui le donne consumano la birra gratis?

Stefan: Dare la birra gratuitamente alle donne non genera certo dei buoni fatturati. Beat: E invece sì! Se le donne avessero tutte una birra davanti, gli uomini si sentirebbero stimolati a consumare la stessa quantità di birra che consumerebbero da soli. Provacì - e poi mi dici!

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Musica rock a Bienne e Festa di tiro nel Vallese



• **Sonisphere Festival:** i Muse, probabilmente il miglior gruppo rock inglese del momento, tornano in Svizzera per un concerto esclusivo. Il trio del carismatico Matthew Bellamy è l'attrazione principale del Sonisphere Festival, che avrà luogo il 6 giugno nell'ExpoPark Nidau sul Lago di Bienne, dove si esibirà anche la band californiana degli Incubus. E con una musica di questo livello, la birra ufficiale del Festival non può che essere la Cardinal.

ch.sonisphere.eu



• **La Festa federale di tiro:** i Vallesi fanno parte della Confederazione da 200 anni e da 150 anni hanno una loro birra grazie alla Valaisanne. In occasione dei festeggiamenti di questi anniversari, dall'11 giugno al 12 luglio a Visp e Raron si terrà la Festa federale di tiro con Feldschlösschen come sponsor principale. A pagina 29 vi raccontiamo tutto su questo evento e sul ruolo di Feldschlösschen.

www.vs2015.ch



UNO SGUARDO
DIETRO LE QUINTE



DENISE TARAMARÇAZ

Back office del centro di distribuzione di Sion, lavora già da 31 anni per Feldschlösschen

«Anche dopo 31 anni apprezzo lavorare presso Feldschlösschen.»

« Con i miei due colleghi nel back office, i quattro dipendenti del deposito e gli otto autisti del centro di distribuzione di Sion sono responsabile della consulenza e della fornitura tempestiva dei clienti del Vallese e di una parte del Vaud. Questa mansione tanto variegata mi stimola e mi impegna ogni giorno. Apprezzo molto il contatto con i nostri clienti.»

GRIMBERGEN BLONDE L'ESSENZA DI UNA LEGGENDA



Sorprendete i vostri ospiti con una birra d'abbazia genuina, dolce e ad alta fermentazione con note di maturità. Scoprite di più sulle varietà Grimbergen su www.grimbergen.ch

+ GRIMBERGEN **+**
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER
1128

Ordinatela subito!