



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N.10 | Ottobre 2015



Incassi bollenti nei giorni freddi

10 consigli utili: pagina 10

HIT

Cardinal Rouse

1.28

Prezzo netto
invece di 1.58
VR cassa
20 x 0,33
Art. 13142



Newsletter

Sfruttate le esclusive offerte per la ristorazione

Pagina 5

Swiss Indoors

Vincete i biglietti per gli incontri di Roger Federer e soci

Pagina 26

Food & Wine Pairing di ottobre

PARTNER SOSTANZIOSI. IL MALBEC JUAN BENEGAS DI MENDOZA CON UN BUON FILETTO DI MANZO.

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

Un successo prorompente anche nella mezza stagione



Care lettrici, cari lettori,

una splendida estate è giunta al termine e un inverno che speriamo sia altrettanto soddisfacente è alle porte. La stagione che ci conduce dal caldo estivo alle temperature più rigide offre a voi ristoratori diverse opportunità insieme a grandi sfide. Da **pagina 10** la redazione di SETE vi propone 10 interessanti consigli per un fatturato bollente anche nelle giornate fredde.

L'autunno profuma di foglie e frutta, di marroni, zucche, Metzgete e selvaggina. Nel ricco assortimento di Feldschlösschen troverete numerose birre che ben si adattano ai profumi di questa stagione. A **pagina 11** ve ne presentiamo una piccola selezione, ma non esitate a chiedere ulteriori informazioni al vostro Sales Manager. In particolare, vorrei segnalarvi la nuova Feldschlösschen Braufrisch, ora disponibile alla spina in esclusiva per la ristorazione.

Oltre a quelli riportati su SETE, anche nella nostra newsletter mensile potrete sempre trovare utili consigli e spunti: a **pagina 5**, nella nuova sezione dedicata, potrete scoprire come approfittare ogni mese delle offerte e delle azioni riservate solo agli iscritti. Registratevi anche voi alla nostra newsletter sul sito myfeldschloesschen.ch

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

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 10 000

Diritti d'autore

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

Copyright

Freshfocus, Textension, fotolia.de, Shutterstock, Feldschlösschen



stampato in
svizzera



La birra del mese 4



Un autunno di successi 10



Festa federale dell'hornuss 16



Grimbergen Rouge

Perfetta per l'autunno e Halloween



La Grimbergen Rouge combina i dolci aromi di sambuco, mirtillo rosso e fragola con le note speziate di una birra d'abbazia. Questa birra bilanciata viene prodotta secondo la tradizione belga delle birre fruttate e presenta una gradazione alcolica del 6%.

Dato che nel Medioevo le birre erano tre le bevande più amate e venivano prodotte per tutto l'anno, soprattutto nei monasteri, i monaci di Grimbergen erano dediti alla sperimentazione. Utilizzando i frutti rossi della zona arrivarono così a produrre la famosa Grimbergen Rouge, il cui sapore agrodolce e fruttato, la schiuma rosa corposa, il colore rubino e il profumo intenso la rendono un rinfrescante capolavoro. Questa birra d'abbazia è perfetta per le giornate più fresche e, grazie al suo colore, anche per Halloween.

Ordinare subito!

5.09 CHF

al litro

Grimbergen Rouge
Art. 12616 fusto da 20 litri

www.myfeldschloesschen.ch



LA BIRRA PERFETTA



Sapevate che non solo il caldo ma anche il freddo possono danneggiare la birra durante la sua conservazione?

Il consiglio del mese

Visitate l'area Training/Centro conoscenze/La birra perfetta di myfeldschloesschen.ch, dove potrete scoprire altri consigli utili e interessanti sulla conservazione e sul riposo corretti della birra.



IL VINO DEL MESE

Sforzato di Valtellina DOCG ZANOLARI

Lo Sforzato di Valtellina DOCG vanta un bouquet dolce e deciso, che ricorda la Crema di cassis, lo zucchero candito e gli aromi tostati. La corposità decisa accompagna un aroma intenso. È un vino bilanciato, dal tannino fine, dal gusto pieno e rotondo e dall'ottima persistenza, con note finali dolci e seducenti.

È perfetto con...

Lo Sforzato di Valtellina DOCG è ideale con la cucina mediterranea, soprattutto con la carne e la selvaggina.

«THE BOTTLE» - Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

19.90 CHF

la bottiglia

Sforzato di Valtellina DOCG
Art. 13925
6 x 75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



Questi nove giovani hanno iniziato la formazione.

L'impresa Feldschlösschen

Nove nuovi apprendisti

L'impresa Feldschlösschen, presso numerose sedi svizzere, forma gli apprendisti in sette professioni. Ai giovani è offerta una formazione di prima classe, che li prepara ottimamente al mondo lavorativo.

A inizio agosto, presso l'impresa Feldschlösschen, questi nove apprendisti si sono affacciati al mondo del lavoro (da sinistra nella foto): **Vinzenz Weishaupt** (labora-

torista in chimica, Rhäzüns), **Milos Djordjevic** (impiegato in logistica AFC, Dietikon), **Timo Helbling**, **Fabio Giuoco** (impiegati di commercio, Rheinfelden), **Nora Allenspach** (impiegata di commercio, Rheinfelden), **Dominik Müller**, **Luca Kurz** (tecnici alimentaristi, Rheinfelden), **Michelle Hugo** (impiegata di commercio, Rheinfelden) e **Ivo Duttweiler** (installatore elettricista, Rheinfelden).

Ora anche alla spina

La Braufrisch porta aria nuova nella ristorazione



I giovani mastri birrai del castello hanno sviluppato la nuova Feldschlösschen Braufrisch. La torbida birra non filtrata e naturale è l'interpretazione moderna e corposa di una birra classica. La Feldschlösschen Braufrisch – dopo il suo lancio fulminante nel commercio al dettaglio – è ora disponibile anche alla spina. Con le sue note di malto e caramello e il lieve amaro di luppolo ha un gusto unico, che la rende perfetta per le pietanze più varie.

Approfittate dell'interessante materiale pubblicitario

La Feldschlösschen Braufrisch si presenta su Internet e in TV in modo vivace dalla scorsa primavera – approfittatene anche voi ristoratori. Ordinando ora la nuova birra alla spina riceverete in regalo dell'interessante materiale pubblicitario per incrementare i fatturati.

www.braufrisch.ch

Ordinare subito!

3.67 CHF
 al litro

Feldschlösschen Braufrisch
 Art. 14529 fusto da 20 litri

www.myfeldschloesschen.ch

I giovani mastri birrai testano la nuova Feldschlösschen Braufrisch.



Birra ricca

Birra e fichi freschi per la sera

Questo semplice stuzzichino è perfetto per accompagnare una birra dopo il lavoro, quando le temperature iniziano ad abbassarsi.

Fichi al formaggio

INGREDIENTI PER 10 PEZZI: 10 fichi freschi, 150 g di formaggio caprino, 50 g di rucola, 1 fetta di prosciutto tagliato a strisce.

PREPARAZIONE: lavare i fichi, asciugarli e rimuoverne la parte superiore. Incidervi una croce profonda, riempirli con formaggio e guarnirli con una foglia di rucola e una striscia di prosciutto.

Jameson

Un ottimo whisky irlandese

«Non esistono modi giusti o sbagliati per gustare il tuo whisky preferito» è il motto che campeggia sul sito jamesonwhiskey.com. Il mastro birraio John Jameson ha scoperto nel 1780 che attraverso tre distillazioni, il suo Jameson Irish Whiskey era diventato ancora meglio. La tripla distillazione rende particolarmente armonico, dolce ed equilibrato il whisky irlandese Jameson, che può essere gustato in purezza, on the rocks o all'interno di un cocktail. È possibile ordinare anche le bottiglie singole.



Ordinare subito!

23.65 CHF
 la bottiglia

Jameson Irish Whiskey
 Art. 23112 1x70 cl VP cassa

www.myfeldschloesschen.ch



NEWSLETTER

Offerte esclusive per i nostri clienti

Azioni e sconti speciali che non troverete altrove, e un concorso con fantastici premi: abbonandovi alla newsletter di Feldschlösschen potrete approfittare, mese dopo mese, delle nostre offerte esclusive per i ristoratori nostri clienti.

Siete interessati? Allora visitate myfeldschloesschen.ch dove potrete abbonarvi alla newsletter.

 SCHNEIDER WEISSE AVENTINUS 30% sconti Prezzo 1.100 CHF 0.830 CHF Extra-off 0.76	 FS DUNKLE PERLE 30% sconti Prezzo 1.100 CHF 0.830 CHF Extra-off 0.76	 SCHWEPES INDIAN TONIC 30% sconti Prezzo 1.100 CHF 0.830 CHF Extra-off 0.76
---	--	--

My FELDSCHLOESSCHEN.ch
 Sete incolmabile

AI AI AICY!

QUATTRO LIQUORI FRUTTATI
PER DRINK RINFRESCANTI
E SHOT ESTIVI



Grandi bottiglie a un piccolo prezzo. Scoprite le pratiche bottiglie da 100 cl della House Selection Spirits.

ORDINATE & APPROFITTATE
www.myfeldschloesschen.ch 0848 805 010

**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



LA BEVANDA DEL MESE

Tonica premium, ottimo gin e ingredienti freschi: il Gin Tonic perfetto per i migliori bar

Il Gin Tonic è apprezzato in tutto il mondo – lo sa bene Schweppes, che ha creato gli Schweppes Premium Mixer in collaborazione con alcuni esperti.

Drink fresco più a lungo

Si caratterizzano per una carbonizzazione più lunga, che consente di conservare più a lungo la freschezza dei drink. Abbinati agli alcolici, ne ampliano l'aroma anziché coprirlo. Si forma così una sensazione al palato intensa e deliziosa. «Orange Blossom & Lavender Tonic», «Premium Tonic»,

«Ginger & Cardamom Tonic» e «Pink Pepper Tonic» sono solo alcune delle tante creazioni che ben si adattano ad ogni gin.

Il cocktail perfetto

Un esempio: cetrioli e pepe sono un'ottima accoppiata. L'Hendrick's Gin contiene essenze di cetriolo, «Pink Pepper Tonic» essenze di pepe. Aggiungendo pepe e cetriolo freschi si ottiene un cocktail perfetto.

Pink Pepper Tonic & Hendrick's
4-7 cl di Hendrick's Gin
Pink Pepper Tonic
Cubetti di ghiaccio,
pepe nero, fette di cetriolo

Preparazione
Riempire il bicchiere di ghiaccio, aggiungere l'Hendrick's Gin e il Pink Pepper Tonic. Mescolare brevemente e guarnire con pepe e cetriolo.



Ordinare subito!
31.50 CHF
invece di 34.50 CHF
la bottiglia
Hendrick's Gin 41,4%
Art. 14399
6 x 0,70 VP vetro
www.myfeldschloessen.ch



Promozione su Hendrick's Gin dal 12.10 al 23.10
APPROFITTAENE!

Festa federale di lotta svizzera 2016 a Estavayer

Il puledro Feldschlösschen si chiama Fleur d'Estavayer

Il tre volte re della lotta Jörg Abderhalden ha battezzato Fleur d'Estavayer il puledro messo a disposizione da Feldschlösschen per la Festa federale di lotta svizzera 2016 di Estavayer.



Fleur d'Estavayer – un bel nome per un bel puledro.

Feldschlösschen è sponsor d'oro della Festa federale di lotta e dei giochi alpestri di Estavayer del prossimo anno. Come a Burgdorf nel 2013, l'impresa strettamente legata alla lotta metterà in palio un puledro quale premio vivente. Su Facebook è stato possibile suggerire il nome del puledro e, infine, scegliere tra una rosa di tre nomi. I nomi da scegliere erano:

- Fleur d'Estavayer
- Feldini
- Feldy

Un celebre padrino

I partecipanti hanno optato per Fleur d'Estavayer (Fiore di Estavayer). Il 29 agosto il puledro è stato battezzato in occasione dell'evento «Un anno fa». Il padrino è stato niente meno che il tre volte re della lotta Jörg Abderhalden.



Il padrino Jörg Abderhalden con i carrettieri Feldschlösschen in carrozza.

Per un lottatore incoronato

Il puledro va tradizionalmente a uno dei lottatori incoronati (a seconda del piazzamento). Il vincitore può scegliere tra l'animale e il suo controvalore monetario. Se opta per il denaro, il puledro rimane presso l'allevatore e cresce nel luogo in cui è nato.

Il migliore dell'aperitivo: Il contorno.



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS

Rauch e House Selection Spirits

Freschi cocktail alla frutta

I succhi di frutta esotici Rauch e la nuova linea per cocktail della House Selection Spirits sono un'accoppiata vincente!

Un Daiquiri Mango, un Summer Breezer o piuttosto un Babouin? Che si tratti di nuove creazioni o classici, con o senz'alcool, è difficile scegliere un cocktail tra i tanti che possono essere preparati con i prodotti della House Selection Spirits di Feldschlösschen e i succhi Rauch.

Per tutti i gusti

«Molti clienti apprezzano la varietà di Happy Day, soprattutto nelle versioni esotiche», spiega Heiner Schäublin, amministratore della Rauch Svizzera. Tanti sono i gusti offerti dai succhi di frutta quante sono le possi-

bilità di creare ottimi cocktail con la linea House Selection Spirits, come potrete scoprire leggendo le ricette qui riportate, ideate in collaborazione con i consumatori e come segno di ringraziamento nei loro confronti.

Provate anche voi

Per farvi provare i vari gusti e gli altri possibili cocktail, per il mese di ottobre abbiamo in serbo per voi delle offerte sensazionali che riguardano proprio i prodotti Happy Day e della House Selection Spirits. Non ponete limiti alla vostra creatività e ideate i vostri cocktail!



La passione per la frutta è il segreto del successo di Rauch, un'impresa a conduzione familiare – presente ormai in 100 Paesi – che da quattro generazioni si occupa di succhi di frutta mettendo sempre la qualità al primo posto: dalla freschezza della frutta fino alla commercializzazione, passando per la produzione e l'imballaggio. L'albero al centro del logo Rauch rappresenta natura, tradizione e forza innovativa.

HOUSE SELECTION SPIRITS

La linea House Selection Spirits vanta un ottimo assortimento esclusivo e di qualità, pensato per soddisfare le necessità della ristorazione e comprendente vodka, gin, rum, whisky e tequila. Puri o come base per i cocktail, i prodotti della linea House Selection Spirits sono sempre la scelta ideale!



Summer Breezer

- 4 dl di Aicy Vodka
- 1,5 dl di sciroppo di fiori di sambuco
- Succo di mirtillo rosso Happy Day
- Succo di mela
- 4-5 foglie di menta
- Ghiaccio tritato

Versare vodka, sciroppo e foglie di menta nello shaker, aggiungere succo di mirtillo rosso, succo di mela e ghiaccio e agitare bene.

Daiquiri Mango

- 50 ml di rum Ron Santa Cruz
- 20 ml di succo di limetta appena spremuto
- 10 ml di sciroppo
- 40 ml di mango Happy Day
- Cubetti di ghiaccio

Versare gli ingredienti nello shaker e aggiungere il ghiaccio. Agitare con forza per 10-15 secondi. Colare il cocktail in un bicchiere da Martini freddo e decorare con un rametto di ribes.

Babouin senz'alcool

- 4 cl di succo di maracuja Happy Day
- 2 cl di succo d'arancia Happy Day
- 1 cl di succo di limone
- 3 cl di succo d'ananas Happy Day
- 5 cl di succo di ciliegia
- Cubetti di ghiaccio

Versare i succhi nello shaker insieme al ghiaccio e agitare con forza. Con il colino da cocktail, versare il mix su altri cubetti di ghiaccio in un bicchiere da long drink.



Addentriamoci nell'inverno senza rinunciare a un pizzico d'estate

10 consigli super per iniziare la stagione all'insegna del successo

Le giornate si accorciano, le temperature si abbassano. Ma il sole può continuare a splendere caldo nel cielo. Oggi in tanti sentono il bisogno di prolungare il periodo estivo e passare ancora tanto tempo all'aria

aperta. SETE vi mostra come ritardare la fine delle attività all'aperto e offrire qualcosa di speciale ai clienti anche all'interno del locale. 10 consigli super per iniziare la stagione all'insegna del successo.

1 Riscaldamento e coperte: «È stata una estate splendida sotto ogni punto di vista. Abbiamo lasciato che i nostri sogni fluttuassero leggeri.» La gente vuole vivere quella sensazione che Udo Jürgens ha cantato così bene nella canzone «Die Sonne und du» anche in autunno. Desidera sedersi fuori e gustare il pranzo, la cena o una birra dopo il lavoro all'aria aperta il più a lungo possibile.

Mettendo a disposizione dei clienti delle coperte calde, potrete prolungare la stagione delle attività all'aperto in terrazza o in giardino e incrementare così il fatturato. Anche le stufe a fungo sono un'ottima soluzione, ma le disposizioni che regolano il loro uso variano a seconda dei cantoni.

2 Birre e mosto: in esclusiva per voi ristoratori, la nuova Feldschlösschen Braufrisch (art. 14529, 3.67 CHF al litro) è ora disponibile anche alla spina. Questa birra speciale torbida, non filtrata e naturale vanta un gusto particolarmente rinfrescante, conferitole dalle note di malto e caramello e dalla lieve amarezza del luppolo. Profuma proprio d'autunno ed è quindi perfetta per accompagnare il passaggio dall'estate all'inverno. Ideali per questa stagione sono anche la Feldschlösschen Dunkle Perle e la Feldschlösschen Amber. Per l'autunno non possono poi mancare le birre



1 Se offrite ai clienti delle coperte calde, resteranno all'aperto più a lungo.

d'abbazia belghe della House of Beer, quali la Grimbergen e la birra Weizen bavarese Franziskaner Weissbier, che ben si adattano agli odori e alle sensazioni di questo periodo. Una cosa è certa: la birra è un piacere che ci si concede anche nelle giornate più fredde.

E per quanto riguarda le specialità stagionali, non si può assolutamente rinunciare al mosto Ramseier (art. 11185, 3.22 CHF al litro), una bevanda che sta all'autunno esattamente come le foglie gialle. Per voi ristoratori è disponibile, fino ad esaurimento scorte, nella pratica bottiglia a rendere da 1 litro.

3 Escursionisti e turisti: in autunno gli svizzeri amano fare escursioni, un'attività che fa venire sete e



3 Le escursioni mettono sete e appetito. E anche i tanti turisti richiedono le vostre attenzioni.

mette appetito. Perché non servire un piatto unico a loro dedicato abbinato a una Feldschlösschen Braufrisch? E se offrite e pubblicizzate anche pacchetti per il pranzo, andranno sicuramente a ruba.

Gli svizzeri amano esplorare il proprio Paese non solo a piedi, ma anche in auto, in moto o coi mezzi pubblici. E questi turisti sono un'ottima occasione per la ristorazione: proponendo loro delle offerte interessanti come menù fissi e musica dal vivo, questi nuovi clienti torneranno sicuramente a trovarvi nel vostro locale anche in inverno.

4 Zucca e funghi: l'autunno è tempo di raccolta. Ed è un'ottima idea adeguare il menù a questa stagione. Con le zucche potrete preparare non solo fantastiche zuppe autunnali, ma anche tanti altri piatti, mentre i funghi della regione andranno ad arricchire molti menù caldi. E tra i doni della natura, in questa stagione non possiamo dimenticare l'acquavite, le mele, le prugne, le cotogne e le foglie di vite, che andranno ad adornare non solo i vostri piatti ma anche il locale stesso. In questo senso, la zucca è proprio la quintessenza dell'autunno, dato che non si limita a deliziare il palato, ma è anche una gioia per gli occhi.



6 Marroni, noci, frutta e i tanti altri doni dell'autunno sono perfetti non solo in cucina, ma anche per decorare il locale.



4 Create menù divini con zucche e funghi. La zucca sarà anche una gioia per gli occhi dei clienti, se la usate anche per decorare il locale.

5 Interni ed esterni: di giorno il sole scalda ancora, ma con il crepuscolo inizia ad arrivare il freddo e le coperte spesso non offrono un riparo adeguato. Non dimenticatevi allora di offrire ai clienti sulla terrazza o in giardino anche un posto nella sala riscaldata. Così potranno intrattenersi ancora all'aperto nelle prime ore della sera, per poi spostarsi al chiuso per la cena. A molti clienti piace gustare l'aperitivo di mezzogiorno o serale all'aria aperta, mentre per mangiare le temperature sono già troppo basse.

6 Marroni e noci: i marroni rimandano ai ricordi dell'infanzia, alle vacanze in Ticino e all'inverno ormai alle porte. Noci, nocciole e arachidi sono piacevolmente legate all'autunno. Mentre i marroni sono ideali per arricchire i menù di selvaggina, nella cucina creativa anche le noci possono trovare molteplici applicazioni. Cosa ne dite, ad esempio, di una torta di noci fatta in casa? E se volete mettere in mostra anche le vostre competenze in fatto di birra, consigliate ai clienti una Feldschlösschen Braufrisch o una Feldschlösschen Dunkle Perle: entrambe si abbinano alla perfezione al sapore delle noci.

7 Fonduta e raclette: i formaggi tipici svizzeri sono forieri dell'inverno e danno un senso di intimità e convivialità. E quando le temperature non sono troppo basse, possono essere anche gustati all'aperto. Mentre la frutta autunnale, come cotogne e frutti di bosco, è ideale da accompagnare alla raclette, esistono anche un'infinità di ricette per preparare una fonduta originale.

La maggior parte delle fondute prevede l'uso del vino bianco, ad esempio un Fendant secco. Tuttavia, l'acidità del vino può scombussoiare lo stomaco. Ecco perché vi consigliamo di stupire i clienti con una fonduta alla birra. Una birra scura e maltata,



2 Le birre autunnali come la Feldschlösschen Braufrisch, la Feldschlösschen Amber e la Franziskaner Weissbier (da sx) sono perfette per l'autunno, proprio come il mosto (dx).

NEW

Michel Uva

Per completare al meglio il vostro assortimento!

Il gustoso nettare con
l'80% di succo d'uva.

HITFLASH

Promozione del
12-23 ottobre
su Michel Traube.

**SFRUTTATELA
SUBITO!**



ad esempio come la Dunkle Perle della Feldschlösschen, conferisce al formaggio un aroma molto gustoso. La fonduta alla birra ha un aspetto un po' più scuro rispetto a quella tradizionale al vino bianco, ma è altrettanto ghiotta e più digeribile. Preparate la fonduta alla birra seguendo la vostra solita ricetta ma sostituendo il vino bianco con la birra.

8 Calcio e fiere: la nostra nazionale di calcio vuole qualificarsi per gli Europei del 2016. Dopo la prima partita con la Slovenia e lo scontro epocale con l'Inghilterra a Wembley, giocherà a San Gallo il 9 ottobre contro San Marino e, tre giorni dopo, fuori casa contro l'Estonia (alle 20.45). Queste sono due ottime occasioni per riempire il vostro locale: una scommessa e una birra gratis per ogni gol degli svizzeri contribuiranno di sicuro a creare l'atmosfera giusta. L'Olma a San Gallo, la Züspa a Zurigo, la HESO a Soletta e tante altre fiere autunnali sono pronte a incantare migliaia di visitatori nelle varie città. E anche i ristoratori del circondario possono sfruttare questa occasione. Facendo vostre le tematiche delle fiere che si tengono in zona potrete offrire un valore aggiunto ai clienti, con ripercussioni più che positive sul vostro fatturato.

9 Oktoberfest e Halloween: l'autunno è anche tempo di festa. Organizzando un'Oktoberfest nel vostro locale, potrete riempire le vostre casse e far divertire i clienti. Feldschlösschen, il vostro partner per le bevande, ha in serbo per voi le birre perfette per la vostra Oktoberfest. Anche Halloween è un importante avvenimento autunnale: con decorazioni mostruose, eventi speciali, balli in maschera e, naturalmente, tanti dolci per i bambini, voi ristoratori potrete sfruttare questa festa a vantaggio del vostro fatturato. La birra perfetta per Halloween è la Grimbergen Rouge (cfr. l'articolo «La birra del mese» a pagina 4).

10 Newsletter e il portale myfeldschloesschen.ch: sulla nostra piattaforma myfeldschloesschen.ch e nella nostra newsletter vi attendono tanti altri consigli e spunti super per l'autunno. Vi auguriamo un fatturato brillante anche nelle giornate più fredde!



8 Le partite della nazionale di calcio e le numerose fiere autunnali nelle città svizzere sono un'ottima opportunità che tanti ristoratori potranno sfruttare.



9 Organizzate un'Oktoberfest o una festa di Halloween per attirare più clienti nel vostro locale.

La bevanda culto del Ticino



frizzante dolcevita

fizzy.ch



In alto: i clienti del «Seerose» si gustano il pomeriggio autunnale. In alto a dx: se hanno freddo possono utilizzare le coperte. In basso a dx: più tardi, la sera, ci si scalda al coperto.



Il «Seerose» di Wollishofen e lo «Chez Fritz» di Kilchberg

Estate di San Martino al lago di Zurigo: fuoco, acqua, aria di mare e tanti dettagli

Al lago di Zurigo, i clienti del «Seerose» e dello «Chez Fritz» amano accomodarsi in terrazza anche d'inverno. Il ristoratore Thomas Krebs ci svela come è possibile prolungare la stagione delle attività all'aperto anche in autunno senza rinunciare all'atmosfera del periodo.

Il «Seerose» di Wollishofen e lo «Chez Fritz» di Kilchberg si trovano proprio di fronte al lago di Zurigo. Durante la bella stagione estiva le terrazze sono sempre piene.

Grandi affari sia fuori che dentro

Ora che stiamo per incamminarci verso la stagione fredda, il ristoratore Thomas Krebs e il suo

team hanno trovato un espediente per prolungare la stagione delle attività all'aperto e garantirsi dei buoni introiti anche al coperto.

Coperte di lana e sedie a sdraio

In entrambi i locali i clienti amano sedersi all'aperto anche d'inverno. «Offriamo delle coperte di lana per ogni sedia, anche sulle

sedie a sdraio, che non riponiamo in cantina a fine estate», afferma Thomas Krebs. Insieme alle sedie a sdraio restano a disposizione anche gli ombrelloni, utili per ripararsi dal freddo e mantenere il caldo.

Bracieri e profumo di mare

Nelle giornate più fredde, Thomas Krebs cura con attenzione ogni dettaglio per garantire un'atmosfera accogliente: all'ingresso sono presenti dei bracieri e tutta l'area è ricoperta di fiori autunnali e candele. La sera un pianista riscalda gli animi e nei bagni si diffonde un leggero profumo di mare.

Piatti autunnali leggeri

In tavola non mancano piatti autunnali leggeri preparati con ingredienti regionali freschi. «Per completare l'atmosfera, la sera proponiamo del vino brûlé e una birra adatta al periodo, come la



«Anche in autunno è bene avere un atteggiamento estivo.»

Thomas Krebs, ristoratore

Grimbergen», spiega Thomas Krebs.

Ritmi estivi

Pur risvegliando l'atmosfera autunnale, si continua a celebrare l'estate. «Continuiamo a servire cocktail estivi», racconta Thomas Krebs, «e ci lasciamo trasportare dai ritmi dell'estate. È fondamentale però che il personale abbia un atteggiamento estivo anche in autunno.»

In autunno il personale indossa dei gilet in piuma alla moda. Allo «Seerose» e allo «Chez Fritz» nulla è lasciato al caso.

www.seerose.dinning.ch
www.chezfritz.dinning.ch



In alto: Thomas Krebs controlla che le coperte per i clienti siano pronte. Dx: anche d'inverno i clienti possono accomodarsi sulle sedie a sdraio.



Festa federale dell'hornuss a Limpach

Anche il re ama la birra del partner principe

Feldschlösschen è stata partner principe per la terza volta consecutiva della festa federale dei giocatori di hornuss, tenutasi a Limpach negli ultimi due fine settimana di agosto. L'impresa ha curato la logistica di festa e bevande per i circa 20 000 tra partecipanti e visitatori.

La «Federale», che si tiene ogni tre anni, in occasione del ricevimento ufficiale è stata visitata da molte celebrità, tra cui il consigliere federale Ueli Maurer.

Bottino pieno per l'Höchstetten

L'HG Höchstetten si è aggiudicata la gara a squadre e ha prodotto anche i tre migliori giocatori di hornuss. Il nuovo re è Simon Erni (23), che si è aggiudicato la corona d'alloro e ha festeggiato il suo colpo con un bel sorso di Feldschlösschen Original.



www.ehflimpach2015.ch

Il partner principe Feldschlösschen – con il suo know-how – è stato responsabile della logistica delle bevande e dello svolgimento della festa.

Il consigliere federale Ueli Maurer con le damigelle d'onore (SX) e al ricevimento della guardia d'onore.



Anche gli altri partecipanti e i visitatori della festa – al pari del re Simon Erni (SX) – si rifocillano con una bevanda Feldschlösschen.

incipi



ella festa.



Feldschlösschen porta refrigerio.



Birra elvetica per i giocatori di hornuss elvetici.



La bella e la bestia vivono dei forti sentimenti reciproci.

Musical Theater Basel

Biglietti in palio: «La bella e la bestia»

«La bella e la bestia» è uno dei maggiori successi di casa Disney. Quando il cartone animato è apparso nelle sale ha conquistato il pubblico con la storia commovente e la musica grandiosa. La sua fenomenale colonna sonora ha ispirato anche una versione per il palcoscenico. Il musical adattato ha debuttato a Broadway nel 1994, conquistando quindi nuovamente tutto il mondo.

In lingua tedesca

Dal 25 novembre al 13 dicembre 2015 il musical - nella messa in scena in tedesco del noto teatro dell'operetta e del musical di Budapest - sarà di scena al Musical Theater

Basel. Gli oltre 100 partecipanti - 21 musicisti, 41 attori, di cui 15 solisti, oltre ai tecnici e alla troupe - rendono la produzione uno spettacolo imponente.

3x2 biglietti

SETE mette in palio 3x2 biglietti per la rappresentazione del 26 novembre (ore 19.30). Ecco come partecipare:

inviate i vostri dati di contatto con la parola chiave «Musical» via fax allo 058 123 42 80 o via e-mail a durst@fgg.ch. Il termine ultimo di spedizione è il 10 ottobre 2015. Buona fortuna!

www.musical.ch



41 attori e 21 musicisti fanno del musical un vero spettacolo.

Adottate lo stile di vita italiano

S.Pellegrino e Acqua Panna: coltivate l'amore per la buona tavola!

S.Pellegrino, l'acqua minerale naturale frizzante che sgorga dalle Alpi italiane e Acqua Panna, l'acqua minerale liscia delle colline toscane, sono le compagne perfette delle migliori tavole nei ristoranti più raffinati della Svizzera.

L'arte della buona tavola incontra lo stile italiano

Dal mese di settembre, S.Pellegrino e la rivista «Vogue Italia» portano l'eleganza e la gioia di vivere all'italiana nei ristoranti e negli hotel svizzeri, grazie a una bottiglia in edizione limitata.

Vestita con un'etichetta disegnata da Vogue, quest'edizione speciale celebra la partnership che ha unito i due ambasciatori dello stile e del gusto tramite un concorso internazionale mirato a scovare i talenti più promettenti in fatto di gastronomia e design – da (ri)scoprire sul sito www.finedininglovers.com. Più frizzanti che mai nella loro nuova veste, le bottiglie in vetro da 50, 75 e 100 cl di S.Pellegrino portano sulle migliori tavole svizzere un sorso di effervescenza e stile!



Edizione speciale,
disponibile fino ad esaurimento delle scorte.



APPROFITTADE DELL'AZIONE!

Adottate lo stile di vita italiano approfittando dell'azione sulle bottiglie S.Pellegrino e Acqua Panna dal 5 al 23 ottobre 2015.

Ordinare subito!

33 ct

Cents-off

la bottiglia

100 cl

S. Pellegrino
100cl Vetro a rendere
Art.10753

Acqua Panna
100cl Vetro a rendere
Art.10752

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

30 ct

Cents-off

la bottiglia

50 cl

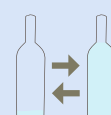
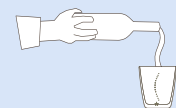
S. Pellegrino
50cl Vetro a rendere
Art.10278

Acqua Panna
50cl Vetro a rendere
Art.10387

www.myfeldschloessen.ch

Suggerimenti di servizio

- 1 Accogliete il cliente con dell'acqua.
- 2 Assicuratevi che le etichette non siano danneggiate e che la temperatura sia corretta: 10°C circa. Non servite l'acqua troppo fredda.
- 3 Dite il nome *S.Pellegrino*, *Acqua Panna* e mostrate l'etichetta come fate con i vini.
- 4 Aprite la bottiglia davanti al cliente.
- 5 Non aggiungete né cubetti di ghiaccio né limone e versate direttamente dalla bottiglia.
- 6 Continuate a riempire i bicchieri e sostituite le bottiglie vuote.



MIGLIORE È IL SERVIZIO E MIGLIORI SONO LE RACCOMANDAZIONI.



UNA BIRRA CON THOM BICKEL

«Se ce la facciamo a Brodhüsi, possiamo farcela ovunque»



THOM BICKEL, COMPROPRIETARIO DELL'«ONKEL THOMS SCHNITZELSCHAU» (DX), E IL SALES MANAGER MATTHIAS GROSSNIKLAS.

Matthias Grossniklaus: Thom, mi ricordo che ci siamo incontrati l'anno scorso all'OHA di Thun. Siete rimasti colpiti dalla Grimbergen Rouge, anche grazie ai capelli rossi della tua compagna Heike.

Thom Bickel: È vero, l'abbiamo inserita fin da subito nel nostro assortimento proponendola alla spina insieme alla Hopfenperle e ad una birra stagionale. È un'ottima birra, i nostri clienti non possono più farne a meno.

La sua dolcezza e il sapore fruttato sono ideali per accompagnare le cotolette.

Esatto. Come sommelier qualificato ci hai fornito un'ottima consulenza. Sul nostro menù abbiamo abbinato ogni cotoletta o carne impanata a una birra. L'abbina-

ONKEL THOMS SCHNITZELSCHAU

Con Heike Dieffenbach, compagna nella vita e nel lavoro, e lo chef Roman Lischetti, Thom Bickel (50 anni) ha aperto l'«Onkel Thoms Schnitzelschau» all'interno del ristorante «Zum Hirschen» a Wimmis Brodhüsi. Offre fino a 50 varianti di cotolette, dalla quella classica a quella di pollo, passando per quella di salmone, vegetariana e senza glutine. L'impanatura fatta in casa conferisce alla carne quel tocco in più. Una volta all'anno si tiene anche il festival dei granai, il cui incasso viene devoluto alla relativa fondazione per progetti rivolti ai giovani.

www.schnitzelschau.ch

mento più amato è naturalmente la nostra cotoletta da un metro con la torre della birra.

Fantastica, anch'io lo già ordinata. Allo «Schnitzelschau» puoi davvero staccare dalla quotidianità. Il servizio è cordiale, la battuta è sempre pronta. Ti ricordi ancora quando avete iniziato, alla fine del 2014?

Certo, me lo ricordo bene: è stata un'esperienza sconvolgente! Non ci aspettavamo proprio che lo «Schnitzelschau» andasse così bene fin dall'inizio. Abbiamo dovuto cercare in fretta dei nuovi collaboratori. Ora tutto va liscio come l'olio. Chi vuole mangiare da noi nel weekend deve prenotare.

Come siete riusciti ad attirare così tanti clienti in poco tempo?

Sapevamo che se volevamo aprire qualcosa qui dovevamo farci tanta pubblicità. Per il marketing ci affidiamo a Facebook: già prima dell'apertura avevamo 1000 fan, ora sono 4000.

I clienti arrivano anche da lontano?

Arrivano dall'area compresa tra Gstaad e Soletta. Gente normale, da adolescenti ad anziani, a cui piacciono le cotolette. Dei veri amatori.

E poi voi soddisfatte un po' tutti i gusti.

Continuiamo a innovarci con diverse varianti e abbiamo anche un menù stagionale. La cotoletta di bufalo indiano è stata così apprezzata che il produttore ci ha chiesto di ridurre gli ordini (ride). Utilizziamo solo carne svizzera e anche gli altri ingredienti sono regionali. Siamo anche stati nominati per gli Swiss Gastro Award e ne siamo orgogliosi!

Complimenti! A cosa state pensando per il futuro?

Abbiamo intenzione di espanderci e di farlo in grande. Il nostro obiettivo è aprire 20 «Onkel Thoms Schnitzelschauen» in Svizzera, fedeli alla stessa idea che abbiamo attuato qui: dare nuova vita a una vecchia birreria, senza snaturarla, mentre lo «Schnitzelschau» verrà ospitato in un'altra sala. Non voglio sembrare presuntuoso, ma se ce la facciamo a Brodhüsi, possiamo farcela ovunque.

Ne sono certo anch'io! Il supporto offerto dal tuo partner per le bevande, Feldschlösschen, è comunque una certezza.

Per noi questa collaborazione è perfetta. Siete rappresentati su tutto il territorio svizzero e potrete offrire in ogni regione una birra locale. È proprio quello che ci serve per il successo della nostra idea.



Lo chef Roman Lischetti e la proprietaria Heike Dieffenbach presentano la cotoletta da un metro.



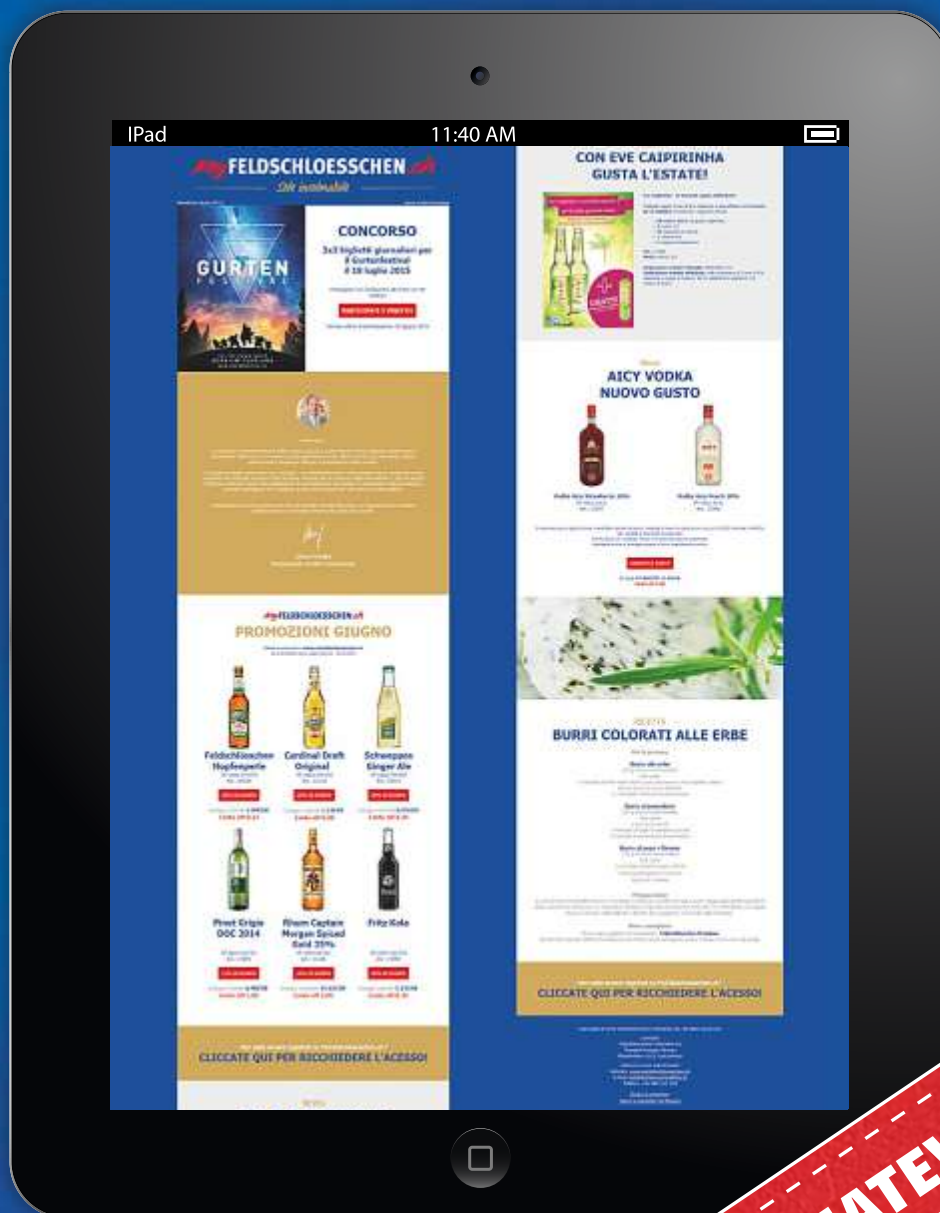
NEWSLETTER

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

Come clienti gastronomici beneficate in esclusiva di:

- Offerte attraenti
- Tendenze attuali
- Novità sui prodotti
- Fantastici concorsi
- Consigli utili
- Ispirazioni culinarie



ABBONATEVI SUBITO!
www.myfeldschloesschen.ch

Concorso – in palio:

Cinque buoni viaggio Reka Rail da 100 franchi

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

1. Quale bevanda è particolarmente indicata all'autunno e, per il colore acceso, anche ad Halloween?

- B** Tè verde
- C** Tè nero
- F** Grimbergen Rouge

2. Fritz Gyger gestisce l'«Harmonie» con Walter Aebischer, cuoco della Gilda. Da quanti anni questo ristorante bernese è a conduzione familiare?

- E** 50 anni
- V** 75 anni
- R** 100 anni

3. Quale professione ha studiato il ristoratore zurighese Marc Blickenstorfer?

- E** Avvocato
- I** Insegnante di una scuola professionale
- A** Muratore

4. Quando cade la notte di Halloween?

- B** Tra il 30 e il 31 ottobre
- D** Tra il 31 ottobre e il 1° novembre
- S** Tra il 30 novembre e il 1° dicembre

5. Dove si è tenuta la Festa federale dell'hornuss 2015, sponsorizzata da Feldschlösschen?

- D** Limpach, Canton Berna
- R** Bremgarten, Canton Argovia
- F** Domat/Ems, Canton Grigioni

6. L'amato marchio di succhi di frutta Rivella è...

- A** Marcel
- E** Miguel
- O** Michel

La soluzione è:

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

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 i buoni viaggio Reka Rail da 100 franchi.
Termine ultimo di spedizione: 10 ottobre 2015.



Il Glacier Express di Goms, una delle tante tratte ferroviarie mozzafiato della Svizzera.

Rivella mette a disposizione i buoni Reka Rail

Che sia in treno, in nave o in autopostale, attraversare la Svizzera è un avvenimento. In occasione del concorso SETE, Rivella mette a disposizione cinque buoni viaggio Reka Rail da 100 franchi. I Reka Rail sono molto versatili: possono essere utilizzati per pagare i biglietti di treno, nave, impianti di risalita e autopostale, ma anche per

noleggiare biciclette, acquistare biglietti per eventi vari presso le stazioni ferroviarie e viaggiare per il mondo.

Cibo e bevande

I Reka Rail vengono accettati anche nei buffet delle stazioni, nei Railbar e nelle carrozze ristorante. Possono essere utilizzati anche per effettuare i pagamenti

nei distributori automatici di biglietti.

www.reka.ch
www.rivella.ch



I vincitori del concorso SETE, agosto 2015

Hanno vinto due biglietti a testa per lo Zürich Openair **Thomas Meier** (Uster), **Katharina Ewald** (Märwil), **Reto Utzinger** (Frauenfeld) e **Martina Gantner** (Wädenswil).

Congratulazioni!



Con un clic in un nuovo mondo del café



Lavorate con
la vincitrice:
NESCAFÉ Milano 2.0



reddot award 2014
winner

La nuova soluzione completa per il caffè è il fattore di successo per bar, ristoranti, hotel e takeaway. Con essa avviate un'attività di caffetteria senza costi d'investimento, in tempi brevi e semplicemente, proponendo ai vostri clienti **bevande di tendenza**. Noi vi garantiamo ingredienti della migliore qualità: caffè, latte, cioccolato. Insieme a un **risultato finale di alta qualità**, sempre. L'uso, la ricarica e la pulizia sono igienici, puliti e **facili**. La NESCAFÉ Milano 2.0 unisce prestazioni, innovazione e design in un unico oggetto che conferisce pregio a ogni ambiente.



fruitcake.ch

NESCAFÉ
Milano

Tutte le informazioni
nescafe-solutions.ch

Marc Blickenstorfer, imprenditore zurighese:

«I ristoratori devono seguire i trend per non restare indietro»

Marc Blickenstorfer osserva con attenzione le tendenze della società, che ispirano il suo locale e i suoi eventi. In questa intervista con SETE, l'imprenditore parla di birre artigianali, foodie e delle opportunità e sfide del settore.

La forza del franco è un fattore negativo per il settore?

Mettiamola così: se sei bravo, non conta più di tanto. Oggi chi vuole avere successo nella ristorazione deve essere preparato e al passo coi tempi. I ristoratori devono seguire i trend, altrimenti restano indietro, soprattutto nelle città.

E quali sono le tendenze attuali?

A pranzo in tanti cercano piatti veloci ma salutari. Per questo oggi va di moda l'asporto sostenibile e presentato bene. Inoltre sta aumentando il numero dei foodie, cioè delle persone che si rapportano in maniera raffinata con cibo e bevande, e per le quali l'alimentazione non è solo nutrimento. Tendono quindi a utilizzare il cibo in maniera consapevole e a non buttare uno yogurt solo perché è scaduto, fino a raggiungere estremi come l'uso di scarti in cucina. Il cliente moderno dà molta importanza all'uso sostenibile degli alimenti, all'acquisto a km 0, anche quotidiano, e alla creazione con passione di nuovi prodotti.

Marc Blickenstorfer

Zurighese di 44 anni, quando era uno studente di legge Marc Blickenstorfer ha lavorato al «Kaufleuten», innamorandosi così della ristorazione (notturna). Oggi, questo cliente Feldschlösschen gestisce a Zurigo diversi bar, ristoranti e discoteche insieme a vari soci. Sorprende sempre il settore con le sue innovazioni ed è il presidente della Commissione dei bar e delle discoteche di Zurigo.

Ad esempio?

Chi offre pane artigianale, può richiedere un prezzo più alto. Chi invece preferisce puntare sulla convenienza, non ha questo vantaggio. I tempi degli assortimenti standard sono finiti.

Si può dire lo stesso per le bevande?

Sì. All'inizio di settembre abbiamo organizzato la quarta edizione dello Street Food Festival di Zurigo. All'inizio ci siamo sbagliati con le bevande: abbiamo pensato troppo in piccolo, esponendoci così alle critiche. Allora abbiamo ampliato l'assortimento. La Valaisanne Pale Ale e la Brooklyn Lager sono molto apprezzate: birre artigianali di questo tipo e altre specialità vanno molto di moda sia nei locali sia allo Street Food Festival.

Qual è il segreto del successo dello Street Food Festival?

La presenza di giovani che hanno un'affinità col cibo. Realizziamo con prodotti sostenibili il cibo che loro stessi vendono. È l'amore per i dettagli che piace. E vi presteremo attenzione anche al mercatino di Natale di Zurigo, che allestiremo per la prima volta dal 19 novembre al 24 dicembre sulla Sechseläutenplatz. Sarà il più bel mercatino della Svizzera: un mondo di emozioni, di tendenza ma non troppo kitsch, perfettamente in sintonia con questa splendida città. E l'uso sostenibile delle risorse sarà parte integrante dell'evento, proprio come le birre natalizie. Anche qui vale quanto detto per tutta la ristorazione: bisogna essere capaci di rinnovarsi.



Marc Blickenstorfer caratterizza la ristorazione (notturna) zurighese da anni.

Lei è il presidente della Commissione dei bar e delle discoteche di Zurigo. Cos'è l'innovazione per la ristorazione notturna, dove lei concentra particolarmente il suo impegno?

«Vanno di moda birre artigianali come la Valaisanne Pale Ale e la Brooklyn Lager.»

Anche qui l'innovazione è fondamentale, ma nel caso della ristorazione notturna è soprattutto pensare a noi stessi. Dobbiamo combattere contro l'intolleranza crescente della gente. La necessità di uscire anche la sera tardi è sempre più sentita. Le persone vogliono città interessanti e una vita notturna dal sapore

internazionale, ma non sono pronte ad accettarne gli effetti collaterali, come il maggiore rumore. È un controsenso che bisogna cercare di risolvere.

Come è possibile ottenere un maggiore livello di accettazione?

Sensibilizzando al rispetto reciproco clienti e abitanti. Inoltre lottiamo per una maggiore certezza del diritto. Non è possibile che noi ristoratori investiamo così tanto denaro per poi essere vulnerabili. Purtroppo si tendono ad aumentare gli obblighi e i doveri i cui costi ricadono inevitabilmente sulle nostre spalle. Zurigo è una delle più belle città d'Europa, che si sta avviando verso una vita notturna interessante dal punto di vista sia economico sia sociale. Il nostro settore è importante per Zurigo e tante altre città svizzere.

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!

CHLÖSSCHEN

Si registri subito e approfitti!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

Michel

Il nuovo nettare d'uva è buono in autunno e nel resto dell'anno

Nel vasto assortimento Michel mancava un prodotto a base di succo d'uva. La lacuna è stata colmata in concomitanza dell'autunno: con Michel Traube potete contare su un nettare d'uva che i vostri clienti apprezzeranno ben oltre l'autunno.

Michel Traube è l'ultima creazione di casa Rivella. Il produttore svizzero di bevande – con il suo marchio tradizionale Michel – lancia il proprio nettare d'uva in esclusiva per la ristorazione.

Per tutto l'anno

Il succo d'uva non è amato solo d'autunno – per tutto l'anno è apprezzato quale alternativa

analcolica per i pasti o per gli aperitivi. Nel vasto assortimento Michel mancava un prodotto a base di succo d'uva e questa lacuna è stata colmata in concomitanza con la stagione della vendemmia.

Un piacere leggero

Michel Traube è composto all'80 per cento da succo d'uva pregiato ed è privo di zuccheri aggiunti. Il nuovo nettare vanta un sapore delicato e sostituisce



Succo d'uva pregiato senza zuccheri aggiunti: Michel Traube completa perfettamente la scelta di succhi.

il prodotto al dettaglio Grapillon, distribuito da Rivella dal 1970 e ora fuori produzione.

A porzione o alla spina

Michel Traube è disponibile da subito per la ristorazione nelle

bottiglie di vetro monoporzione da 20cl o nelle bottiglie di vetro da 1 litro per la miscita. Sfruttate la promozione HITFlash di ottobre dedicata a Michel Traube e offrite ai vostri clienti un nuovo sapore.

Michel: dal 1984

Michel è la marca di succhi di frutta del produttore di bevande svizzero Rivella. I pregiati succhi, nettari e mix di frutta sono prodotti dal 1984 esclusivamente a Rothrist. Il tutto avviene ricorrendo solo alle materie prime migliori: per il succo d'arancia, ad esempio, Michel si affida esclusiva-

mente a quello del commercio equo e solidale e coopera strettamente con Max Haveaar Svizzera. Con le quindici diverse varietà di Michel potrete quindi garantire una straordinaria molteplicità di sapori nel vostro ristorante. Maggiori informazioni alla pagina

www.michel-saft.ch



HITFLASH

Promozione del
12-23 ottobre
su Michel Traube.

**SFRUTTATELA
SUBITO!**



Ordinare subito!

3.60 CHF invece di 3.80 CHF

la bottiglia

Michel Traube Art.14053
12x1,00 VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

1.37 CHF invece di 1.47 CHF

la bottiglia

Michel Traube Art.14471
24x0,20 VP vetro cassa

www.myfeldschloessen.ch

Swiss Indoors a Basilea

Roger Federer invitato al Corona Lounge

In occasione dello Swiss Indoors di Basilea, che si svolgeranno dal 24 ottobre al 1° novembre, Roger Federer, ma anche il Corona Lounge, non possono mancare all'appello. Il Corona Lounge è diventato negli ultimi anni il punto d'incontro dei VIP, come spiega Patrick Ammann, Managing Director del torneo tennistico.

Gli organizzatori dello Swiss Indoors di Basilea puntano su valori sicuri. Questa nuova edizione del torneo ATP offrirà la consueta pletora di celebrità e delizie culinarie e musicali.

I brividi del lunedì

Il «Super Monday» è sotto il segno di Albert Hammond, uno dei migliori cantanti di tutti i tempi. Ha già scritto canzoni per Tina Turner, Elton John e Joe Cocker. Hammond inaugurerà lo Swiss Indoors accompagnato dalla Christoph Walter Orchestra: un avvenimento da brivido.

Molti tennisti di alto livello

Anche dal punto di vista sportivo il torneo offre molto: sei dei 10 migliori giocatori del mondo verranno a Basilea (secondo quello che è noto a fine agosto). Naturalmente tutti gli occhi saranno puntati sui nostri due svizzeri, Stan Wawrinka e

Roger Federer. Dal 2010, un elemento importante del torneo è il Corona Lounge, dove è la birra premium messicana a dissetare i VIP. «I nostri invitati apprezzano il fatto che venga loro offerta una Corona, la nostra birra premium. Ciò è in perfetto accordo con un evento premium quale lo Swiss Indoors», ci rivela Patrick Ammann, Managing Director del torneo.

Grandi stelle al Corona Lounge

Negli ultimi anni, i leader della classifica del tennis mondiale si sono regolarmente fatti vedere al Corona Lounge per una pausa o per lasciarsi fotografare con gli invitati. Patrick Ammann: «È stato possibile incontrare anche Roger Federer al Corona Lounge, in un'atmosfera molto rilassata.»

Quando, a fine ottobre, la piccola palla gialla passerà di nuovo la rete di Basilea,



I tre Corona bar di Basilea sono punti di incontro molto apprezzati.



Roger Federer in finale agli Swiss Indoors 2014, quando ha vinto in due set contro David Goffin.

varrà doppiamente la pena visitare il Corona Lounge. La birra premium messicana offre un fresco piacere in una semplice bottiglia e, con un po' di fortuna, avrete occasione di avvicinarvi a Roger Federer o a un'altra star del tennis.

Corona nella House of Beer

La birra premium Corona è anche perfettamente adatta per i vostri clienti. I ristoranti possono ordinarla nella House of Beer.

www.houseofbeer.ch

Ordinare subito!

2.10 CHF

la bottiglia

Corona Extra
Art. 10976 4x6x33,5 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch

Biglietti in palio

Volete assistere dal vivo agli incontri tennistici di Basilea, quando giocano le star svizzere Roger Federer e Stan Wawrinka o altri grandi nomi del tennis mondiale? Allora partecipate al concorso di SETE. Sono in palio 3x2 biglietti per martedì 27 ottobre.

Ecco come partecipare: inviateci i vostri dati di contatto menzionando «Corona» via fax allo 058 123 42 80 o via e-mail a durst@fgg.ch.

La data ultima di spedizione è il 10 ottobre 2015. Vi auguriamo buona fortuna.



Ristorante Harmonie, Berna

La famiglia Gyger e l'«Harmonie»: una storia d'amore centenaria

I nomi sono gli stessi da un secolo: il ristorante Harmonie e Fritz Gyger (I-III) sono parte integrante del centro storico di Berna, proprio come il monastero e la Torre dell'Orologio. E qui si radunano i clienti più disparati per gustare una bella Cardinal.

«L'Harmonie è un luogo magico», afferma il gestore Fritz Gyger, «emana un che di particolare.» Ecco perché possono sedere amabilmente allo stesso tavolo anche un gruppo di donne alternative e Christoph Blocher dell'UDC.

«È la quintessenza dell'Harmonie», dichiara Fritz Gyger. Qui si incontrano bernesi e non, politici, uomini e donne d'affari, turisti, artisti e studenti.

Gyger e l'Harmonie

L'«Harmonie» ha segnato gli ultimi 100 anni di un'intera famiglia. «Quello che lega la famiglia Gyger e l'Harmonie è una vera e propria relazione d'amore», spiega Fritz Gyger, il cui nonno ha acquisito l'esercizio un secolo fa: da allora la sua famiglia non ha più cambiato indirizzo né lavoro. Da 35 anni la gestione dell'«Harmonie» è in mano alla terza generazione, che da

21 anni collabora con il socio e chef Walter Aebischer.

Un regalo per lo speciale anniversario

Quest'estate l'«Harmonie» è stato ristrutturato «in segno di riconoscenza per noi e i nostri clienti», afferma Fritz Gyger. Le tende e le tovaglie sono sparite, ora tutto viene servito direttamente sui tavoli in legno appena levigati. L'edificio è stato insonorizzato, è stato installato un impianto di illuminazione LED e le sedie del giardino sono state cambiate. Anche il menù è diventato più compatto, ma come sempre presenta le specialità svizzere della cucina della nonna. «L'effetto finale è più fresco»,



Il gestore Fritz Gyger (dx) e lo chef Walter Aebischer.



Inseparabili da un secolo: l'«Harmonie» e la famiglia Fritz Gyger.

spiega Fritz Gyger. E per rinfrescare la gola, l'«Harmonie» offre Cardinal. Per quanto riguarda il partner per le bevande, Fritz Gyger ritiene fondamentale poter ottenere da un'unica fonte tutti i prodotti e i relativi servizi. In perfetta armonia.

www.harmonie.ch

Politici, artisti, perfino Albert Einstein: si sono succedute anche diverse celebrità tra i clienti abituali.



Sotto a sx: il ristorante Harmonie nel 1915, quando fu rilevato da Fritz Gyger (I). Sotto a dx: Fritz Gyger (I) con la moglie e il team del ristorante.



Gazzosa Ticinese**Design fresco e un nuovo componente – la famiglia Fizzy rimane naturalmente frizzante**

Con il nome Fizzy la tradizionale Gazzosa Ticinese ha trovato da tempo degli appassionati a nord del Gottardo. Con la varietà «Uva moscata» e un fresco design della bottiglia, la marca ha il vento in poppa

La versione originale della Gazzosa Ticinese al limone risale a una ricetta tradizionale della Valle Leventina, tutelata dal 1890. Nel 2008, oltre cent'anni dopo, l'imprenditore ticinese Luca Bianda ha ristrutturato una vecchia fabbrica a Personico, luogo d'origine della Gazzosa Ticinese. E così, nel 2009, la marca tradizionale che stava scivolando nell'oblio è stata rilanciata dalla Gazzose Ticinesi SA con il nome di «Fizzy».

Aromi naturali

La nuova ricetta è stata reinterpretata con le tre varietà «Limone», «Lampone» e «Mandarino», affermandosi rapidamente quale marca leader in Ticino. Oggi «Fizzy» gode di una certa notorietà anche al di fuori dei confini cantonali. La giovane marca, che si rivolge a un pubblico giovane ed è prodotta con aromi naturali e senza additivi chimici, interpreta lo spirito del tempo. La marca «Fizzy» è semplice, spontanea e simpaticamente frizzante.

La bevanda culto del Ticino

fizzy
gazzosa ticinese

HITFLASH
Promozione su
Fizzy dal
12.10 al 23.10
**SFRUTTATELA
SUBITO!**

Nuove varietà autunnali

Questo vale soprattutto per la nuova aromatizzazione «Uva moscata», aggiuntasi nel 2014 alla famiglia «Fizzy». Con il suo aroma raffinato è perfetta per il gusto autunnale.

Bottiglie retrò, design moderno

Oltre alla naturalezza, per la Gazzose Ticinesi SA è fondamentale la qualità. La base per «Fizzy» è l'acqua pura di fonte che sgorga a 1000 metri sul livello del mare dalla fonte Pont da Picol della Val Nadro. Imbottigliata nelle bottiglie con tappo meccanico satinato e serigrafate, «Fizzy» ha uno stile rétro. Il design è invece nuovo e moderno. Un'esperienza assolutamente frizzante che addolcisce la vita.

www.fizzy.ch

frizzante dolce vita



Ha ridato vita alla Gazzosa Ticinese: l'imprenditore ticinese Luca Bianda.

Fizzy Limone

«La classica», dissetante e rinfrescante con l'inconfondibile aroma di limone.

Fizzy Lampone

«La nostrana», gradevole e autentica, con il caratteristico sapore di lampone.

Fizzy Mandarino

«La mediterranea», meridionale, giovane e digeribile all'aroma di mandarino.

Fizzy Uva moscata

«La delicata», esclusiva, prelibata e con un raffinato aroma d'uva moscata.

Ordinare subito!

0.87 CHF

invece di 1.12 CHF

la bottiglia

Fizzy Limone

Art. 10952
20 x 35 cl VR bott. t. m.

Fizzy Lampone

Art. 10953
20 x 35 cl VR bott. t. m.

Fizzy Mandarino

Art. 10954
20 x 35 cl VR bott. t. m.

Fizzy Uva moscata

Art. 14532
20 x 35 cl VR bott. t. m.

www.myfeldschloessen.ch



Il birrificio Staropramen a Praga.

Perfetta per la selvaggina: Staropramen

Amata anche in Svizzera: la birra dorata della città d'oro

La Staropramen è amata in tutto il mondo. L'autunno dorato è perfetto per la birra dorata della città d'oro, in quanto la Staropramen è perfetta per la selvaggina.

Chi non conosce Praga? La città sulla Moldava è infatti da anni una delle mete turistiche preferite d'Europa. Praga, ovvero la «città d'oro», ha molto da offrire. Amanti dell'arte, coppie di innamorati o appassionati di birra: nella capitale ceca tutti trovano ciò che cercano.

La città d'oro

Il motivo per cui Praga sia nota come città d'oro è oggetto di dibattito. Alcuni sostengono sia dovuto alle torri di arenaria, che brillano come oro alla luce del sole. Altri sono convinti che tutto risalga all'imperatore Carlo VI, che fece rivestire d'oro le torri del castello di Praga. Altri ancora pensano che l'appellativo sia

riconducibile alla dorata Staropramen, spillata in tutti i ristoranti di qualità.

La birra d'oro

Il «Pivovary Staropramen» è parte della città quanto il ponte Carlo e il quartiere Hradčany. Immediatamente dopo la fondazione, avvenuta nel 1869, è stato installato un moderno impianto birraio. La birra praghese più amata è diventata rapidamente popolare: non stupisce quindi che sia stata esportata negli USA già dal 1884. Dopo la stalinizzazione dell'epoca comunista, nel 1989 il birrificio è stato trasformato in una società per azioni da parte di investitori stranieri.

La cucina sostanziosa

Nessun altro birrificio incarna le trasformazioni politiche e sociali del blocco orientale quanto Staropramen. La dorata Staropramen si gusta oggi in tutto il mondo. La birra corposa e ricca di personalità è tipicamente boema ed è perfetta per una cucina sostanziosa. Quando le giornate si accorciano e la stagione della selvaggina si avvi-

cina è tempo di gustare una Staropramen fresca.

«Lo spirito di Praga» ha indubbiamente un non so che di autunnale. Na zdraví!

La House of Beer

Quali ristoratori potete ordinare la birra praghese Staropramen alla House of Beer.

www.houseofbeer.ch

Alla spina e in bottiglia

Ordinare subito!

3.39 CHF

al litro

Staropramen Premium
Art.10741 fusto da 30 litri

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

1.57 CHF

la bottiglia

Staropramen Premium
Art.10740 24x33 cl VPV

www.myfeldschloessen.ch



Una ricetta autunnale dal nuovo libro di cucina di Michel Brossard

Calendario culinario, o del perché conviene cucinare secondo stagione

Il ristoratore e chef del ristorante Bären di Gerzensee Michel Brossard dà grande importanza ai prodotti regionali. Con il suo nuovo libro «Kulinarischer Kalender», il cliente Feldschlösschen intende

esortare all'uso di ingredienti stagionali. Ai lettori di SETE ha deciso di svelare una delle deliziose ricette invernali tratte dal libro in uscita questo mese: variazione di marroni di Gerzensee.

Variazione di marroni di Gerzensee

Ingredienti per 4 persone

Per semifreddo

100 g di panna
1 tuorlo
1 uovo
30 g di zucchero
70 g di vermicelles
2 cl di kirsch

Per la mousse

1 tuorlo
1 uovo
30 g di zucchero
150 g di cioccolato bianco
150 g di purea di marroni
150 g di panna montata
1 cl di Bacardi
1 brownie

Preparazione

Sbattere tuorlo, uovo e zucchero a bagnomaria e a freddo. Mescolare l'alcol e il veicolatore di sapori (purea di marroni) e incorporare la panna montata, quindi surgelare.

Sbattere le uova e lo zucchero a bagnomaria e a freddo. Sciogliere il cioccolato bianco e mescolarlo con la massa composta da uova e zucchero. Incorporare mescolando la panna montata e il Bacardi, quindi travasare.

Guarnizione

Posizionare il semifreddo e la mousse sul piatto, guarnire la purea di marroni sul Lebkuchen e decorare.



Ai fornelli con passione: Michel Brossard, ristoratore e chef del «Bären» di Gerzensee.

Al «Bären» di Gerzensee si vive in armonia con la natura: deliziosi Metzgete, pane di semi cotto nel centro del paese, uova di quaglia e gallina di Gerzensee, tartufo di Belpberg... Il ristoratore Michel Brossard nel suo esercizio presenta con passione tutti i prodotti che crescono e vengono preparati in zona.

Un calendario culinario

Con il suo nuovo libro «Kulinarischer Kalender» ora non condivide soltanto le sue conoscenze sui prodotti regionali, ma mette a disposi-

zione un menù stagionale per ogni mese. Ecco l'esempio di ottobre:

Antipasto: involtino di trota salmonata con formaggio fresco di Gerzensee, rafano alle mele, insalata di lenticchie e delizioso suppli di zucca.

Piatto principale: variazione di camoscio su gnocchi di semolino con côte e chop e petit ragout accompagnato da un contorno autunnale.

Dessert: variazione di marroni di Gerzensee (v. a sx).

Prodotti stagionali in tavola

«Le ricette intendono spronare all'uso di ingredienti stagionali», spiega Michel Brossard. Che sarebbero più buoni, più sani e più convenienti.

www.baeren-gerzensee.ch

Dati bibliografici:

«Kulinarischer Kalender – 36 Rezepte aus dem Bären Gerzensee» Pubblicazione: ottobre 2015.

Ca. 260 pagine, 16x23 cm, rilegato. CHF 39.-.

ISBN 978-3-03818-078-4.

Presentazione del libro: 11 novembre con una cena gourmet presso il ristorante Bären di Gerzensee.

E poi una Feldschlösschen Amber



«Con questa speciale variazione di marroni consiglio una **Feldschlösschen Amber**. Ingredienti selezionati con cura e maturazione in fusti di legno di rovere danno alla Feldschlösschen Amber un sapore lievemente caramellato con fine note di vaniglia e di legno.»

Markus Brendel,
sommelier Feldschlösschen



All'osteria con Beat Schlatter

L'ultima birra dopolavoro? All'alba dal macellaio

Luogo:
 Macelleria Zraggen, Zurigo
Interlocutore:
 Fabio Zraggen, macellaio

Beat: La vostra macelleria è anche un esercizio gastronomico con dieci tavoli e piatti caldi. L'esercizio familiare è aperto tutti i giorni, tranne la domenica. Se chiudeste per ferie sarebbe una catastrofe per il centro cittadino zurighese. Qual è il vostro menù per gli amanti della birra?

Fabio: Ovviamente il nostro panino con la salsiccia arrostita.

Beat: Siete famosi per le salsicce di vostra produzione. Avete mai prodotto una salsiccia alla birra?

Fabio: No, non ancora. Però è una buona idea. Malto e orzo nelle salsicce invece del vino bianco. Userei gli ingredienti di una birra scura, per rendere la salsiccia più corposa.

Beat: Perché nessuno ha mai inventato un liquido chimico che permetta di scrivere degli slogan o dei nomi di aziende, ad esempio «Feldschlösschen», sulle salsicce? Al momento di arrostitire la salsiccia, la

scritta rimarrebbe bianca e spiccherebbe sulla salsiccia brunita.

Fabio: Purtroppo non funziona come immagini. Il liquido per scrivere sulle salsicce dovrebbe essere a base d'amianto per resistere al calore. Quale macellaio ti dico che questa salsiccia non la vorrebbe nessuno.

Beat: A che ora del mattino si beve la prima Feldschlösschen da voi?

Fabio: Il sabato molto presto. Quando apriamo, alle 6, arrivano sempre un paio di personaggi che hanno passato la notte in giro per la



Beat Schlatter (DX) con Fabio Zraggen davanti alla macelleria Zraggen.

città. Da noi, all'alba, bevono l'ultima birra dopolavoro prima di andare a letto. Durante la settimana la prima Feldschlösschen viene bevuta tra le dieci e le undici.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Olma a San Gallo e Federer a Basilea



• **Olma a San Gallo:** dall'8 al 18 ottobre, Feldschlösschen sarà all'Olma di San Gallo con i suoi cavalli e non mancherà neppure il rifugio alpino della lotta svizzera. Il 17 ottobre alle ore 11.30, Feldschlösschen presenterà anche un evento speciale nell'arena: Aramis, uno dei cavalli della birreria, affronterà il re della lotta Jörg Abderhalden e altri uomini forti al tiro alla corda e al trasporto di legname. Il cantone ospite è l'Argovia, dove ha sede la società Feldschlösschen.

www.olma-messen.ch



• **Swiss Indoors a Basilea:** Roger Federer (foto), il vincitore della scorsa edizione, al torneo di Basilea (dal 24 ottobre al 1° novembre) punterà al 7° titolo, un record che l'atleta 33enne del Canton Basilea Campagna ha già stabilito a Wimbledon, Dubai e Halle. Federer dovrà affrontare dei forti avversari, del calibro di Rafael Nadal, Stan Wawrinka e Kei Nishikori. Partner dell'ATP World Tour sarà la birra messicana Corona.

www.swissindoorsbasel.ch



UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE



CORINNE GRÜTTER
 Assistenza ai clienti
 Da 15 anni si occupa delle vendite telefoniche a Bienne per Feldschlösschen

«Nelle giornate più frenetiche, riceviamo delle «pillole della felicità»»

« Siamo un team di 40 persone che si occupa di prendere le ordinazioni e fornire assistenza per myfeldschloesschen.ch. In caso di errori, entriamo in azione noi delle vendite telefoniche. A seconda della stagione riceviamo dalle 700 alle 1000 telefonate. Bisogna sapersi concentrare anche quando si viene costantemente interrotti dal telefono, ma il nostro lavoro è stimolante e variegato, e il tempo vola. Nelle giornate più frenetiche, la nostra responsabile ci offre degli Smarties come «pillole della felicità»»

LA NOSTRA BIRRA ARTIGIANALE DALLA ROMANDIA

Creata con passione –
la red ale per gli intenditori e gli amanti della birra

NOVITÀ!
PROVATELA
SUBITO

