



dal 2016

## LA BIRRERIA NELLA TERRA DEI VINI



### ACCADEMIA DELLA BIRRA

50 SU 600 LOCALI CANDIDATI A LIVELLO ITALIANO SONO STATI SELEZIONATI  
PER RICEVERE IL RICONOSCIMENTO 'ACCADEMIA DELLA BIRRA'



### AMBASCIATORI DELLA BIRRA

RICONOSCIMENTO PER LA PROFESSIONALITÀ E L'IMPEGNO  
CHE HANNO CONTRIBUITO A VALORIZZARE LA BIRRA



PREMIATI AL VINITALY COME:  
**AMBASCIATORI ITALIANI  
DELLA CULTURA BIRRARIA E DEL TERRITORIO**



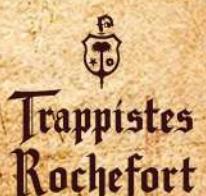
PREMIATI A RIMINI:  
**PUB&FRIENDS AWARDS**

PREMIO AI LOCALI BIRRARI PER IL LAVORO SVOLTO SUI SOCIAL MEDIA



UNA DELLE 50 BIRRERIE IN ITALIA SELEZIONATE E NOMINATE:

## **AMBASCIATORI ROCHEFORT ITALIA**



# FORMAZIONE



**DEGUSTATORE PROFESSIONALE UDB**  
UNIONE DEGUSTATORI BIRRA



**MASTER TECNICHE DI SPILLATURA**  
ACADEMIA DELLE PROFESSIONI DIEFFE



**DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA**  
CENTRO DI RICERCA PER ECCELLENZA DELLA BIRRA PERUGIA



**DIPLOMA DI BIERSOMMELIER**  
ACADEMIA DOEMENS DI MONACO DI BAVIERA



**GIUDICE SENSORIALE PROFESSIONALE**  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE ANALISI SENSORIALE



**DOCENTI IN CORSI E DEGUSTAZIONI TECNICHE**

VARI ENTI SUL TERRITORIO ITALIANO



**SEGUI GLI AGGIORNAMENTI SUI SOCIAL:**





dal 2016 Promuove, Valorizza e Diffonde la Cultura delle BIRRE ARTIGIANALI DI QUALITÀ

## UNA BIRRERIA NELLA TERRA DEL VINO!



LOCALE PREMIATO COME ACCADEMIA DELLA BIRRA

50 su 600 Locali Candidati a Livello Italiano sono Stati Selezionati  
per Ricevere il Riconoscimento 'ACCADEMIA DELLA BIRRA'



CONFERITO IL TITOLO 'AMBASCIATORI DELLA BIRRA'

Riconoscimento per la Professionalità e l'impegno che hanno  
contribuito a valorizzare la BIRRA



Premiati al Vinitaly 2023 come:

AMBASCIATORI ITALIANI DELLA CULTURA BIRRARIA E DEL TERRITORIO

Riconoscimento per lo sforzo profuso quotidianamente per la diffusione della Cultura Birraria

Nel nostro staff abbiamo il:

4° Miglior Biersommelier d'Italia

49° Del Ranking Mondiale al sesto campionato dei Biersommelier

Degustatore Professionale, Docente e Giudice Internazionale convocato in:



AMPIO  
GIARDINO  
ESTIVO!



FESTE  
DI  
LAUREA!



WEEK-END  
CON  
LIVE MUSIC!



BEER-TASTING

Biersommelier

# Passione e formazione

Con un diploma di Biersommelier Doemens e il titolo di 4° Miglior Biersommelier in Italia, Paolo Gugole ci spiega l'importanza della formazione e di un'adeguata preparazione per un servizio al cliente di qualità

di Lorena Tedesco

Paolo Gugole è nato a Soave, in provincia di Verona, nel 1988 e ha sviluppato la sua passione per la birra fin da adolescente. Raggiunta la maggiore età ha iniziato a viaggiare per tutta Europa alla ricerca di eventi e festival relativi al mondo birrario, alla scoperta dei birrifici più tradizionali per accrescere le proprie conoscenze.

Nel 2016, ha iniziato la sua avventura come imprenditore aprendo il Bräustüberl München di Monteforte d'Alpone (Vr), una birreria indipendente che ancora oggi gestisce insieme al suo amico e socio Denny Steccanella. Nello stesso anno ha iniziato il suo percorso di formazione nel settore brassicolo frequen-

tando un mini master in tecniche di spillatura presso la dieffe, Accademia delle Professioni di Padova. Poi, nel 2018 si è iscritto all'Accademia doemens di Monaco di Baviera dove ha conseguito il diploma di Biersommelier Doemens. Nel 2019 ha partecipato come finalista al Campionato Italiano Biersommelier, svoltosi a Milano nel contesto del Craft Beer Italy, conquistando il titolo di 4° Miglior Biersommelier in Italia. Nel mese di settembre dello stesso anno, poi, ha partecipato al 6th World Championship of Beer Sommelier di Rimini in qualità di membro della Nazionale Italiana Biersommelier, classificandosi come 49° Miglior Biersommelier al



Paolo Gugole

Come nasce il suo interesse per la birra?

Ho iniziato ad approcciarmi alla birra a 17/18 anni, ma le birre industriali non mi davano soddisfazione. Così mi sono messo alla ricerca di specialità artigianali, interessandomi alle produzioni dei piccoli birrifici italiani. Desideroso di accrescere le mie conoscenze ho iniziato a viaggiare, facendo una media di 5 voli all'anno per partecipare a eventi, competizioni e fiere soprattutto a livello europeo, da Londra a Bruxelles, da Berlino a Monaco, alla Repubblica Ceca: negli ultimi 5/6 anni ho visitato almeno 48 birrifici tra Italia ed Europa. Nel 2016 la mia passione si è concretizzata con l'apertura del mio locale, dotato inizialmente di un impianto di sole 6 vie, che sono passate a 8 dopo un anno e mezzo e a 11 nel 2018; a luglio di quest'anno, in occasione del 5° anniversario del locale, siamo passati a 14 vie, con specialità alla spina italiane ed europee e una selezione di 50 birre in bottiglia.

Quanto è importante, a suo avviso, avere un'approfondita conoscenza della birra per proporla e venderla al meglio?

Il 95%. Il 5% restante, in birreria, lo fa la simpatia del barista o del pubblican e la bellezza del locale. Ma se parliamo di una birreria specifica, indipendentemente dal fatto che sposi il discorso craft o industriale, è la preparazione. Devi sapere cosa va spillata la birra, in quale bicchiere e la migliore temperatura di servizio. Per me è la base. Perché è chi sta dietro il bancone che deve esaltare il lavoro del birraio e per farlo è necessaria una specifica formazione.

Quali, secondo lei, gli errori più frequenti che vengono compiuti nel servizio della birra nei locali italiani?

Sicuramente la spillatura fatta in maniera errata e poca attenzione alla temperatura di servizio. Ma anche una scarsa pulizia o una cattiva manutenzione dell'impianto, cosa che noi facciamo in totale autonomia e quindi con maggiore frequenza.



Paolo Gugole, Denny Steccanella e la ex regina della Birra Bavarese, in carica fino alla scorsa primavera

ghi o anche sommelier del vino perché secondo me non si può abbinare "sulla carta", ad esempio il pollo arrosto se lo compri in gastronomia o al supermercato non si può abbinare alla stessa birra, perché il secondo per risultare più gustoso viene spesso imbottito di spezie per cui ci vuole una birra diversa. Si può consigliare al momento a seconda di come viene realizzato il piatto.

Progetti per il futuro?

A metà settembre sono tornato da un viaggio a Berlino, Praga e Norimberga, dove ho trovato diversi birrifici interessanti, e, Covid permettendo, mi piacerebbe importare qualche birra nuova, riprendere con le nostre serate di musica live e organizzare qualche serata con i cask, la vera birra a pompa. Inoltre, per il 2022, sono stato convocato per partecipare come membro di Giuria a Lione (a marzo), per il Concours International de Lyon, e a Francoforte (ad aprile), per il Frankfurt International Trophy.



di Roberta Ottavi

A Monteforte d'Alpone, provincia di Verona, in via Aroldi 35, una Birreria con Cucina che ha portato la birra, e la cultura della birra, nella terra del vino.

## Bräustüberl München

**N**on tutti possono conoscere Monteforte d'Alpone ma se si dice che è il paese a più alta densità viticola d'Italia e dista poco più di 5 km da Soave, diventa chiaro per tutti che siamo nel territorio del vino. Ebbene, proprio qui Paolo, ricco del titolo di Biersommelier Doemens, e l'amico Denny decidono di aprire un locale birrario in stile bavarese: nasce nel 2016 il Bräustüberl München.

Arredo bayerische style, bancone a mattoncini sovrastato dagli scacchi bianco-azzurri della Baviera, mattoni a vista su alcune pareti, tavoli, alcuni a botte per sedute verticali, e sedie sagomate in legno scuro, luci soffuse e tanto bric-à-brac originale, un ambiente accogliente e dotato di un bel giardino per l'estate: non poteva mancare un Biergarten!



Le birre sono le padrone ma saggiamen-te **Paolo e Denny** iniziano con impianto di proprietà e sei spine di birre tedesche, con qualche ospitata ceca o belga, poi, in un processo di crescita ed evoluzione, le spine crescono, oggi sono 14 ed ospitano tanti stili di ogni ceppo brassicolo, nazionali ed esteri. Alcune "fisse", che il cliente vuole trovare sempre, altre in rotazione di stili per ogni gusto, tutte con un plus, un biersommelier come Paolo, 4° miglior biersommelier d'Italia 2019-2020 e 49° del mondo nello stesso periodo, che fa capire una birra, aiuta il cliente a goderne la bevuta e forse innamorarsene. E non solo birre alla spina ma anche una cinquantina di etichette in bottiglia/lattina, tra cui alcune acide che stanno riscuotendo successo. La cultura della birra al Bräustüberl München è una realtà, per



qualità, conoscenza, servizio, igiene. Tanta birra ma anche cibo, il classico da pub con materie prime ottime ed un recente apporto gastronomico, la pizza, la cui base è fornita da un bravo pizzaiolo locale e la farcitura è data dagli ingredienti della cucina del Bräustüberl München... che offre anche una curata selezione di piatti bavaresi, come wiener schnitzel, bratwurst, stinco di maiale.

Ultima chicca del Bräustüberl München, la musica dal vivo, non più cover come anni addietro, ma serate Contest, in cui si alternano più band con musiche originali, ognuna con 20 minuti a disposizione... un tourbillon di generi disparati. E per chi segue X Factor 2024, diciamo che The Foloz, alla finale del Contest del Bräustüberl München 2023, sono arrivati secondi su 65 band.

Birra, cultura, cibo, musica fanno sì che il locale abbia un pubblico composta da giovani ma non adolescenti, maturi ma evergreen, e famiglie: vengono da paesi e città vicine, Verona è a 20 minuti di strada, per trovare la birreria nella terra del vino.

Bräustüberl München dal 2016  
Promuove, Valorizza e Diffonde la Cultura delle BIRRE ARTIGIANALI DI QUALITÀ  
PREMIATA COME ACCADEMIA DELLA BIRRA E AMBASCIATORI DELLA BIRRA IN ITALIA  
Il Nostro Biersommelier dell'Accademia Doemens di Monaco di Baviera è:  
4° MIGLIOR BIERSUMMELIER D'ITALIA 2019/2020  
49° DEL RANKING MONDIALE

# CORSI DI DEGUSTAZIONE



SI ORGANIZZANO CORSI DI DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA



SEDE: BIRRERIA BRAUSTUBERL MUNCHEN



MONTEFORTE D'ALPONE - VERONA



PERIODO PERSONALIZZABILE



FREQUENZA E ORARI TOTALMENTE PERSONALIZZABILI



DOCENTE: BIERSOMMELIER ACCADEMIA DOEMENS DI MONACO DI BAVIERA



## ARGOMENTI TRATTATI



MATERIE PRIME E PRODUZIONE

ANALISI ORGANOLETTICA COMPILAZIONE SCHEDA BJCP

APPROFONDIMENTI SUGLI STILI:

BIRRA BELGA

BIRRE TEDESCHE

BIRRE CECHE

BIRRE INGLESI E AMERICANE

DEGUSTAZIONE TECNICA

FOCUS SULLA SPILLATURA



LEZIONE INDIVIDUALE 1,30H - 35€ | AGEVOLAZIONI PER AZIENDE | LEZIONI CON PICCOLI GRUPPI

# MERCHANDISING



12€



12€

# CORSI DI DEGUSTAZIONE



SI ORGANIZZANO CORSI DI DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA



SEDE: BIRRERIA BRAUSTUBERL MUNCHEN



MONTEFORTE D'ALPONE - VERONA



PERIODO PERSONALIZZABILE



FREQUENZA E ORARI TOTALMENTE PERSONALIZZABILI



DOCENTE: BIERSOMMELIER ACCADEMIA DOEMENS DI MONACO DI BAVIERA



## ARGOMENTI TRATTATI



MATERIE PRIME E PRODUZIONE

ANALISI ORGANOLETTICA COMPILAZIONE SCHEDA BJCP

APPROFONDIMENTI SUGLI STILI:

BIRRA BELGA

BIRRE TEDESCHE

BIRRE CECHE

BIRRE INGLESI E AMERICANE

DEGUSTAZIONE TECNICA

FOCUS SULLA SPILLATURA



LEZIONE INDIVIDUALE 1,30H - 35€ | AGEVOLAZIONI PER AZIENDE | LEZIONI CON PICCOLI GRUPPI

# MERCHANDISING



12€



12€



**IN PROMOZIONE**

CORSO

# CARTA BIRRE: ISTRUZIONI PER L'USO

Martedì 30 Maggio 2023



Biersommelier

# Passione e formazione

Con un diploma di Biersommelier Doemens e il titolo di 4° Miglior Biersommelier in Italia, Paolo Gugole ci spiega l'importanza della formazione e di un'adeguata preparazione per un servizio al cliente di qualità

di Lorenza Tedesco

**P**aolo Gugole è nato a Soave, in provincia di Verona, nel 1988 e ha sviluppato la sua passione per la birra fin da adolescente. Raggiunta la maggiore età ha iniziato a viaggiare per tutta Europa alla ricerca di eventi e festival relativi al mondo birrario, alla scoperta dei birrifici più tradizionali per accrescere le proprie conoscenze.

Nel 2016, ha iniziato la sua avventura come imprenditore aprendo il Braukübel München di Monteforte d'Alpone (Vr), una birreria indipendente che ancora oggi gestisce insieme al suo amico e socio Denny Steccanella. Nello stesso anno ha iniziato il suo percorso di formazione nel settore brassicolo frequen-

tando un mini master in tecniche di spillatura presso la ditta, Accademia delle Professioni di Padova. Poi, nel 2018 si è iscritto all'Accademia doemera di Monaco di Baviera dove ha conseguito il diploma di Biersommelier Doemens. Nel 2019 ha partecipato come finalista al Campionato Italiano Biersommelier, svoltosi a Milano nel contesto del Craft Beer Italy, conquistando il titolo di 4° Miglior Biersommelier in Italia. Nel mese di settembre dello stesso anno, poi, ha partecipato al 6th World Championship of Beer Sommelier di Rimini in qualità di membro della Nazionale Italiana Biersommelier, classificandosi come 49° Miglior Biersommelier al

Mondo. Sempre nel 2019 Paolo ha conseguito a Verona il titolo di Degustatore Professionale UDB-Unione Degustatori Birra. Nel 2020 e nel 2021 ha fatto parte della giuria della competizione SoloBirra di Riva del Garda, in qualità di giudice birraio. Infine, la scorsa primavera, a Pordenone, Paolo ha consegnato l'attestato di giudice sensoriale a livello nazionale con iscrizione al relativo albo professionale. Oggi, oltre a gestire il suo locale (premato come Accademia della Birra nel 2019), offre servizi di consulenza a birrerie e birrifici e organizza serate di degustazione e abbinamenti cibo-birra; inoltre, partecipa come membro di giuria a vari concorsi birrari.



Paolo Gugole

## Come nasce il suo interesse per la birra?

Ho iniziato ad apprezzarmi alla birra a 17/18 anni, ma le birre industriali non mi davano soddisfazione. Così mi sono messo alla ricerca di specialità artigianali, interessandomi alle produzioni dei piccoli birrifici italiani. Desideroso di accrescere le mie conoscenze ho iniziato a viaggiare, facendo una media di 5 voli all'anno per partecipare a eventi, campionati e fiere soprattutto a livello europeo, da Londra a Bruxelles, da Berlino a Monaco, alla Repubblica Ceca; negli ultimi 5/6 anni ho visitato almeno 48 birrifici tra Italia ed Europa. Nel 2016 la mia passione si è concretizzata con l'apertura del mio locale, dotato inizialmente di un impianto di sole 6 birre, che sono passate a 8 dopo un anno e mezzo e a 11 nel 2018; a luglio di quest'anno, in occasione del 5° anniversario del locale, siamo passati a 14 birre, con specialità alla spina italiana ed europee e una selezione di 50 birre in bottiglia.

Quanto è importante, a suo avviso, avere un'approfondita conoscenza della birra per proporla e venderla al meglio?

Il 95%. Il 5% restante, in birreria, lo fa la simpatia del barista o del pubblicano e la bellezza del locale. Ma se parliamo di una birreria specifica, indipendentemente dal fatto che sposi il discorso craft o industriale, è la preparazione. Devi sapere come va spillata la birra, in quale bicchiere e la migliore temperatura di servizio. Per me è la base. Perché è chi sta dietro il bancone che deve evuotare il lavoro del barista e per farlo è necessaria una specifica formazione.

Quali, secondo lei, gli errori più frequenti che vengono compiuti nel servizio della birra nei locali italiani?

Sicuramente la spillatura fatta in maniera errata e poco attenzione alla temperatura di servizio. Ma anche una scarsa pulizia o una cattiva manutenzione dell'impianto, cosa che noi facciamo in totale autonomia e quindi con maggior frequenza.



Paolo Gugole, Dennis Steccanella e la ex regina della Birra Bawaria, in corsa fino alla scorsa primavera

## Come è cambiato in questi anni il consumatore italiano?

Oggi è molto più attento. Mentre prima era la Cisl che comandava e trovavi sempre una moltitudine di birre diverse, quindi avevi anche meno stimoli a entrare in un pub e chiedere, oggi è meglio negli ultimi anni, con l'esplosione delle craft beer, i pub hanno potuto diversificare i loro prodotti grazie alla molteplicità di birre artigianali italiane e straniere. Così i clienti sono diventati più curiosi e più attenti, fanno domande, chiedono consigli e vogliono saperne. Il livello qualitativo in Italia, sia di birre sia di ciertela appassionante, è sempre più alto.

## Progetti per il futuro?

A metà settembre sono tornato da un viaggio a Berlino, Praga e Norimberga, dove ho trovato diversi birrifici interessanti, e Covid permettendo, mi piacerebbe importare qualche birra nuova, riprendere con le nostre serate di musica live e organizzare qualche serata con i cask, la vera birra a pompa. Inoltre, per il 2022, sono stato convocato per partecipare come membro di Giuria a Lione (a marzo), per il Concours International de Lyon, e a Francoforte (ad aprile), per il Francoforte International Trophy.

A Monteforte d'Alpone, provincia di Verona, in via Aroldi 35, una Birreria con Cucina che ha portato la birra, e la cultura della birra, nella terra del vino.

# Bräustüberl München

**N**on tutti possono conoscere Monteforte d'Alpone ma se si dice che è il paese a più alta densità viticola d'Italia e dista poco più di 5 km da Soave, diventa chiaro per tutti che siamo nel territorio del vino. Ebbene, proprio qui Paolo, ricco del titolo di Biersommelier Doe-mens, e l'amico Denny decidono di aprire un locale birrario in stile bavarese: nasce nel 2016 il **Bräustüberl München**.

Arredo bayerische style, bancone a mattoncini sovrastato dagli scacchi bianco-azzurri della Baviera, mattoni a vista su alcune pareti, tavoli, alcuni a botte per sedute verticali, e sedie sagomate di legno scuro, luci soffuse e tanto bric-à-brac originale, un ambiente accogliente e dotato di un bel giardino per l'estate: non poteva mancare un Biergarten!



Le birre sono le padrone ma saggiamen-te **Paolo e Denny** iniziano con impianto di proprietà e sei spine di birre tedesche, con qualche ospitata ceca o belga, poi, in un processo di crescita ed evoluzione, le spine crescono, oggi sono 14 ed ospitano tanti stili di ogni ceppo brassicolo, nazionali ed esteri. Alcune "fisse", che il cliente vuole trovare sempre, altre in rotazione di stili per ogni gusto, tutte con un plus, un biersommelier come Paolo, 4° miglior biersommelier d'Italia 2019-2020 e 49° del mondo nello stesso periodo, che fa capire una birra, aiuta il cliente a goderne la bevuta e forse innamorarsene. E non solo birre alla spina ma anche una cinquantina di etichette in bottiglia/lattina, tra cui alcune acide che stanno riscuotendo successo. La cultura della birra al Bräustüberl München è una realtà, per





qualità, conoscenza, servizio, igiene.

Tanta birra ma anche cibo, il classico da pub con materie prime ottime ed un recente apporto gastronomico, la pizza, la cui base è fornita da un bravo pizzaiolo locale e la farcitura è data dagli ingredienti della cucina del Bräustüberl München... che offre anche una curata selezione di piatti bavaresi, come wiener schnitzel, bratwurst, stinco di maiale.

Ultima chicca del Bräustüberl München, la musica dal vivo, non più cover come anni addietro, ma serate Contest, in cui si alternano più band con musiche originali, ognuna con 20 minuti a disposizione... un tourbillon di generi disparati. E per chi segue X Factor 2024, diciamo che The Folz, alla finale del Contest del Bräustüberl München 2023, sono arrivati secondi su 65 band.

Birra, cultura, cibo, musica fanno sì che il locale abbia un pubblico composta da giovani ma non adolescenti, maturi ma evergreen, e famiglie: vengono da paesi e città vicine, Verona è a 20 minuti di strada, per trovare la birreria nella terra del vino.

**Bräustüberl München**

**UNIONE MIGLIORATORI BIRRE** **ratebeer** **Doemens**

**WORLDCUP BEERSOMMELIERS** 2019

**ACCADÉMIA DELLA BIRRA** **AMBASCIATORI DELLA BIRRA** **NEW!**

**Braustüberl München dal 2016**  
**Promuove, Valorizza e Diffonde la Cultura delle BIRRE ARTIGIANALI DI QUALITÀ**  
**PREMIATA COME ACCADEMIA DELLA BIRRA E AMBASCIATORI DELLA BIRRA IN ITALIA**  
**Il Nostro Biersommelier dell'Accademia Doemens di Monaco di Baviera è:**  
**4° MIGLIOR BEERSOMMELIER D'ITALIA 2019/2020**  
**49° DEL RANKING MONDIALE**

ANNO 47 NUMERO 8

# bargiornale

PAGAMENTI  
CASHLESS

TESTA LA TUA  
ACCESSIBILITÀ

Daniele Dalla Pola, Tiki master,  
Kaona Room Miami e Tropiko Tulum

LUNGA VITA  
ALTIKI!

50008>  
9 770392 27008

## IL VINCITORE DI TAPPA

**Roberto Cuccu**

Epiko cocktail bar  
Laveno Mombello (Va)

**44 FIZZ****INGREDIENTI**

- 45 ml Aperitivo Pink Citrus Gamondi
- 30 ml succo fresco di limone
- 10 ml sciroppo di zucchero
- 50 ml Mandarin & Bergamot Soda Three Cents

**PREPARAZIONE**

Shaker, versare in tumbler alto raffreddato su cubetti di ghiaccio, colmare con soda mandarino e bergamotto, guarnire con spicchio di pompelmo e vaporizzazione di oli essenziali di agrumi.



# PADOVA

LE RICETTE SELEZIONATE PER  
**Gamondi**

CON

**Aperitivo Pink Citrus**

## GLI ALTRI FINALISTI

**Paolo Gugole**

Bräustüberl München  
Monteforte d'Alpone (Vr)

**Davide Torrente**

Stilla cocktail bar  
Brescia

**SUMMER VIBES****INGREDIENTI**

- 20 ml Aperitivo Pink Citrus Gamondi
- 30 ml Tequila Espolòn Blanco
- 20 ml Lemon Tonic Three Cents
- 10 ml Pink Grapefruit Liqueur Ancienne Pharmacie

**PREPARAZIONE**

Shaker con ghiaccio, filtrare in tumbler alto su cubetti di ghiaccio, guarnire con fetta di pompelmo e foglia di menta.

**MAL-DITO****INGREDIENTI**

- 40 ml Aperitivo Pink Citrus Gamondi
- 10 ml Tequila Espolòn Blanco
- top soda di pompelmo e pepe di Sichuan home made

**PREPARAZIONE**

Build on ice in tumbler alto, guarnire con crusta di pepe di Sichuan.

ANNO 47 NUMERO 10

# bargiornale

BELLEZZA  
AL BAGNO

LABORATORIO?  
FAI BENE I CONTI

pezo  
zette

GIOCHIAMO  
ALL'APERITIVO

Andrea Carlucci e Diego Melorio  
del Quanto Basta di Lecce



9 770392 270008



di Stefano Nincevich e Rodolfo Guarneri  
foto Riccardo Gallini e Jean Philippe Vaquier  
illustrazioni Gabriele Peddes

Succede che un lunedì qualsiasi, nel cuore di Torino, un locale diventi il centro del mondo, almeno, del mondo miscelato. Non un posto qualunque, ma il Combo: crocevia di viaggiatori e cervelli in movimento. Lì è andata in scena la quarta tappa di Baritalia, il laboratorio itinerante di Bargiornale che da dieci anni gira l'Italia per mescolare spiriti e ispirazioni. Questa volta

# Torino fa il record di primi della classe



i numeri parlano da soli: 17 sponsor, 20 brand, 300 professionisti arrivati dal Centro e Nord Italia, per ascoltare, imparare, mettersi in gioco. Come gli 86 barman in gara, decisi a conquistarsi un posto nella finalissima nazionale al The St. Regis Venice, dove il 24 novembre si chiuderà la stagione 2025. Alla fine, 17 finalisti hanno strappato il pass, ma in realtà a vincere è stata la bar community: quella che condivide, fa comunella, applaude, impara dagli errori e brinda ai successi. Non a caso, anche il Tg regionale della Rai se n'è accorto e ha raccontato la giornata in un servizio che ha reso omaggio non solo ai protagonisti, ma a un intero modo di fare ospitalità. Mentre scriviamo tutto è pronto per l'ultima tappa di Catania del 3 novembre. E come in ogni buon drink, la parte migliore arriva sempre alla fine. •



**1. Valentina Esposito**, prima per Alpestre, con Sara Cannizzaro **2. Steve Righetto** premia per Botran **Paolo Beatino**, "sostenuto" dalle mani di **Nicolò Canali** **3. Marianna Di Leo ed Elena Rossi**, vincitrice per Campari Academy **4. Nicola Piazza di Casoni** incorona **Filippo Lazzerini** **5. Alessio Spanò** riceve il premio da Emanuele Russo per Compagnia dei Caraibi **6. Terry Monroe ed Emanuele Costantino** primo per Marie Brizard **7. Davide Pelacani** festeggiato da Gianmaria Ciardulli e Terry Monroe per Sale Maldon **8.9. Salvatore Martinelli** di Coca-Cola Hbc Italia premia **Gloria**

**Grassi** per Barceló e **Chiara Cantini** per Vodka Finlandia **10. Igor Tuliach e Giordano Seghetti**, campione per Gamondi **11. Paolo Gugole** premiato da Giacomo Sai di Nonino **12. Marco Fedele** con **Leonardo Scimmi**, sul gradino più alto per Molinari **13. Federica Di Lella** premiata da Raffaele Lentini per Limoncè Aperitivo **14. Vittorio Rosso e Daniele Graziano** vincitore d'tappa The Organics by Red Bull **15. Christian Parisi** festeggiato da Filippo Ghizzi per Three Cents. Gli altri vincitori: **Fabio Ferrara** (Ancienne Pharmacie) e **Marco Dellafina** (Bonaventura Maschio)



**IL VINCITORE DI TAPPA**

LABORATORIO ITINERANTE DI MISCELAZIONE PER I BAR E PER I BARMEN

FIRENZE  
24 marzo

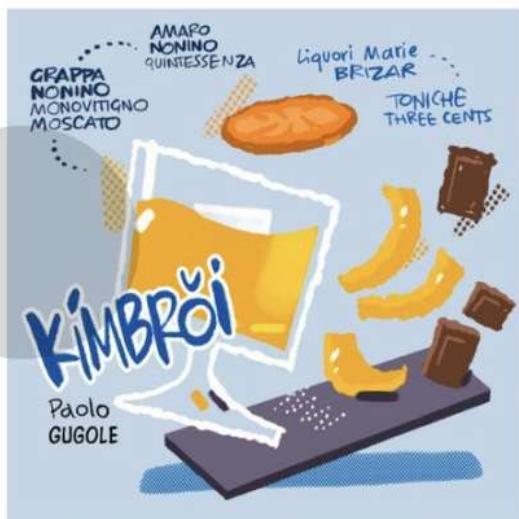
SP...  
23 giu...

by Bargiornale

**2025**  
**BARITALIA**

### Paolo Gugole

Bräustüberl München  
Monteforte d'Alpone (Vr)



### KIMBROI (CIMBRO)

#### INGREDIENTI

- 35 ml Grappa Nonino Monovitigno Moscato
- 25 ml Amaro Nonino Quintessentia
- 15 ml Vanille Madagascar Marie Brizard
- 15 ml miele ai fiori d'arancio
- 20 ml Sparkling Lemonade Three Cents
- 2 dash orange bitters

#### PREPARAZIONE

Shaker con ghiaccio, versare in coppa bassa su cubetti di ghiaccio, top lemonade, guarnire con due fette di arancia disidratata, abbinare con strisce di arancia amara candita e zolle di cioccolata fondente.

LE RICETTE SELEZIONATE PER  
**Nonino**

CON

## Grappa Nonino Monovitigno Moscato

### GLI ALTRI FINALISTI



### Stefano Marongiu

Anna & Rido - Ristorante & Cocktail Bar, Padova



### Angela Tion

La Baja del Mar  
Lignano Sabbiadoro (Ud)



### NONINO SABBIADORO

#### INGREDIENTI

- 45 ml Grappa Nonino Monovitigno Moscato
- 15 ml Amaro Nonino Quintessentia
- 45 ml cordiale sabbiadoro home made (sciroppo di polline d'api, succo fresco di lime e Sale Maldon)
- 9 foglie di basilico fresco

#### PREPARAZIONE

Ingredienti nello shaker con ghiaccio, double strain, versare in tumbler basso su cubetti di ghiaccio, guarnire con granuli di polline d'api e foglia di basilico.



### QUATTRO NONI

#### INGREDIENTI

- 25 ml Grappa Nonino Monovitigno Moscato
- 25 ml Vermouth di Torino Alpestre
- 15 ml Acqua di Cedro Nardini aromatizzata con cardamomo e rosa damascena, home made
- 30 ml shrub di arancia, limone, lime, alloro, cardamomo, pepe timut e rosa damascena, home made

#### PREPARAZIONE

Shake & double strain, versare in coppetta fredda orlata con crusta di spezia sommacco e zucchero, vaporizzare con tintura di camomilla.