

# DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE





24



8

### 3 EDITORIALE

### GUSTARE & ASSAPORARE LE NOVITA'

- 4 I Cremosi
- 5 Natale 2010
- 7 Case Bianche e Tenuta Col Sandago: il gusto dei nuovissimi siti internet
- 8 Birra 0,75

5



11

### PRIMO PIANO

- 10 10 anni di Theresianer
- 11 Una nuova collaborazione con il gruppo Airest
- 13 Il nuovo traguardo DOCG

### GLI SPECIALI DI HAUSBRANDT

- 14 Concorso Coffee & Vinci

### RICORDANDO

- 16 Grand Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana
- 16 Vinitaly
- 17 Fritto Misto
- 17 Carreri Day
- 18 Louis Vuitton Cup
- 19 Cantina Porte Aperte
- 19 Pitti Uomo
- 20 Anghiò
- 21 Il Muro di Ca' del Poggio

### DA NON PERDERE

- 22 Summer Jamboree
- 23 Birreria Porte Aperte

### THERESIANER LAB

- 24 La Legge di Purezza

### DAL MONDO

- 25 Avek
- 26 Austro Deli Pty Ltd

### NOI DI HAUSBRANDT

- 27 Intervista a:  
Caffetteria Dona Flor (Bari)  
Garage Caffè (Treviso)  
Le Colonne Ice Cafè (Vicenza)

### LE VOSTRE VOCI

- 30 Galloway (Padova)
- 30 Ristorante Quinzi & Gabrieli (Roma)
- 30 Forum (Treviso)
- 31 La Pasqualina (Tarzo)
- 31 Premiazione Giani
- 31 Inaugurazione Terrazza Hotel De La Ville (Roma)

### 3 ÉDITORIAL

### DÉGUSTER ET SAVOURER LES NOUVEAUTÉS

- 4 Les Cremosi
- 5 Noël 2010
- 7 Case Bianche et Tenuta Col Sandago : la saveur des tout nouveaux sites internet
- 8 Bière 0,75

### GROS PLAN

- 10 10 années de Theresianer
- 11 Une nouvelle collaboration avec le groupe Airest
- 13 Le nouvel objectif DOCG

### CONCOURS HAUSBRANDT

- 14 Concours Coffee & Vinci

### RENDEZ-VOUS IMPORTANTS

- 16 Grand Trophée d'Or de la restauration italienne
- 16 Vinitaly
- 17 Fritto Misto
- 17 Carreri Day
- 18 Louis Vuitton Cup
- 19 Cave Portes ouvertes
- 19 Pitti Uomo
- 20 Anghiò
- 21 Muro di Ca' del Poggio

### À NE PAS MANQUER

- 22 Summer Jamboree
- 23 Brasserie Portes Ouvertes

### THERESIANER LAB

- 24 La loi de la pureté

### MONDE

- 25 Avek
- 26 Austro Deli Pty Ltd

### DU CÔTÉ DE HAUSBRANDT

- 27 Entretien avec:  
Caffetteria Dona Flor (Bari)  
Garage Caffè (Trévise)  
Le Colonne Ice Cafè (Vicence)

### À VOUS LA PAROLE

- 30 Galloway (Padoue)
- 30 Restaurant Quinzi & Gabrieli (Rome)
- 30 Forum (Trévise)
- 31 La Pasqualina (Tarzo)
- 31 Giani récompensé
- 31 L'Hôtel de La Ville (Rome)

Enjoy

“Hausbrandt”  
and “Theresianer” on

# EDITORIALE

## ÉDITORIAL

*Coltivare una storia  
di passione e qualità,  
per riempire di  
piacere ogni singola  
tazzina di caffè.  
Cultiver une histoire  
de passion et de  
qualité, pour que  
chaque tasse de café  
soit un plaisir.*

Siamo orgogliosi. Orgogliosi della nostra azienda, di ciò che abbiamo costruito in tanti anni di storia. Orgogliosi di quello che abbiamo raggiunto in questi primi sei mesi del 2010: un anno difficile, che ha messo a dura prova molte aziende, ma non ha fermato la nostra crescita in termini di prodotto, servizio, immagine e notorietà. Con la nostra serietà, la nostra esperienza e la nostra passione abbiamo portato la qualità Hausbrandt in Brasile, affermando così la presenza del marchio in tutti i cinque continenti. Confindustria ha festeggiato con noi i 100 anni di Hausbrandt, riconoscendo alla nostra realtà imprenditoriale un ruolo importante nello sviluppo dell'economia italiana e premiando il nostro lavoro, il nostro impegno nel fare "cultura del gusto e della qualità". La nostra birra Theresianer ha ottenuto premi e riconoscimenti importanti: basta ricordare la vittoria di due medaglie d'oro e due d'argento al prestigioso "World Beer Championship", vittoria che ha confermato Theresianer come la migliore birra al mondo. Il nostro orgoglio è ciò che facciamo e come lo facciamo: dalla tazzina di caffè a questo nu-



mero di Drink In che state per sfogliare, leggere, assaporare.

Nous sommes fiers. Fiers de notre société, de ce que nous sommes parvenus à construire au cours des nombreuses années de notre histoire. Fiers de ce que nous avons atteint au cours de ces six premiers mois de 2010 : une année difficile qui a mis à rude épreuve de nombreuses entreprises, mais n'a pas stoppé notre croissance en termes de produits, services, image et notoriété. Grâce à notre sérieux, notre expérience et notre passion, nous avons amené la qualité Hausbrandt au Brésil, en renforçant ainsi la présence de notre marque sur les cinq continents. Confindustria a fêté avec nous les 100 ans d'Hausbrandt, reconnaissant à notre société un rôle important dans le développement de l'économie italienne et en récompensant notre travail, notre engagement à faire une « culture du goût et de la qualité ». Notre bière, Theresianer, a obtenu des prix et des reconnaissances importantes : il suffit de rappeler la victoire de deux médailles d'or et de deux médailles d'argent au prestigieux « World Beer Championship », victoire qui a érigé Theresianer au rang de meilleure bière du monde. Nos sommes fiers de ce que nous faisons et de la manière dont nous le faisons : de la tasse de café à ce numéro de Drink In que vous allez feuilleter, lire et savourer.



Il presidente / Président  
Martino Zanetti

Martino Zanetti



# I CREMOSI



*Piacere cremoso,  
delizia freschissima: nel  
vostro bar Hausbrandt  
si assapora l'estate.  
Plaisir crémeux, délice  
de fraîcheur : dans  
votre bar Hausbrandt,  
savourez l'été.*

Profumano di caffè i caldi giorni d'estate, rinfrescano il palato e sono pronti a conquistarlo con tutta la dolcezza della qualità italiana: sono "I cremosi" Hausbrandt, delizie di crema fredda al caffè da assaporare nei giorni più caldi. Perfetti come momento goloso da gustare a cucchiaio, "I cremosi" sono una dolce scoperta da abbinare anche alla panna fresca o alla crema di latte per la versione estiva del mitico "macchiato". Hausbrandt ha pensato così ad una nuova espressione del piacere espresso da affiancare alla classica, irrinunciabile tazzina. "I cremosi" sono protagonisti dell'estate e del vostro bar Hausbrandt: serviteli nell'esclusiva coppa personalizzata di



vetro. E presentateli ai vostri clienti con la comunicazione golosa che Hausbrandt ha pensato per voi: dal display da banco al totem da esterno. Perchè i piaceri cremosi Hausbrandt non possono passare inosservati.



*delizie di crema  
fredda al caffè  
délices de crème  
froide au café*

Ils parfument de café les chaudes journées d'été, rafraîchissent le palais et sont prêts à le ravir avec toute la douceur de la qualité italienne : ce sont les « Cremosi » Hausbrandt, délices de crème froide au café à savourer lors des journées les plus chaudes. Parfaits comme pause gourmande à déguster à la cuiller, les « Cremosi » sont une douce découverte à accompagner également de crème fraîche ou de crème de lait pour une version estivale du mythique « macchiato ». Hausbrandt a donc conçu une nouvelle expression du plaisir en plus de l'indispensable petite tasse classique. Les « Cremosi » sont les acteurs de l'été et de votre bar Hausbrandt : servez-les dans la coupe en verre personnalisée exclusive. Et présentez-les à vos clients avec la communication gourmande que Hausbrandt a conçue pour vous : des enseignes de comptoir au totem extérieur. Car les plaisirs crémeux Hausbrandt ne peuvent passer inaperçus.

# NATALE 2010

## NOËL 2010

*Panettone Glassato e Panettone Delice: Hausbrandt Trieste 1892 presenta la ricetta per un Natale due volte speciale. Firmata per voi da un grande maestro pasticciere.*  
*Panettone Glassato et Panettone Delice : Hausbrandt Trieste 1892 présente sa recette pour un Noël doublement spécial. Créeée pour vous par un grand maître pâtissier.*

Senza Panettone, che Natale è? Hausbrandt non poteva certo mancare all'appuntamento più dolce e goloso dell'anno. E per rendere l'atmosfera natalizia ancora più invitante, ha chiesto al maestro pasticciere Iginio Massari, figura di spicco nel panorama internazionale dell'alta pasticceria, di creare una ricetta esclusiva in cui il palato potesse davvero riconoscere il gusto unico della più antica tradizione dolciaria italiana. La sua arte si è così espressa in due versioni del panettone natalizio: Glassato e Delice. Entrambe le ricette, esclusive e memorabili ad ogni assaggio, sono frutto di una lunga ed esperta ricerca della composizione perfetta, dell'equilibrio tra gli ingredienti, scelti con estrema attenzione; entrambe devono la loro unicità alla cura nella lavorazione dell'impasto, al rispetto dei tempi di lievitazione e al controllo minuzioso dei parametri necessari per ottenere una perfetta cottura del dolce. Il panettone Glassato esprime così il gusto tipico della tradizione: nel delizioso impasto al delicato aroma di vaniglia, circondato dalla dolcezza di uva passa e canditi; nella glassa croccante, preparata con nocciola del Piemonte e golose mandorle tostate; e nella confezione, resa vivace dal suo colore rosso e impreziosita da un fiocco in doppio raso color avorio. Alla versione glassata si affianca la ricetta Delice: un dolce d'eccezione, indimenticabile

nel suo impasto delicato  
e fragrante, così come  
nella pasta d'arancio  
che lo arricchisce,  
sprigionando la  
dolcezza delle  
migliori arance di  
Sicilia. Un'eleganza,  
la sua, che il palato  
non dimenticherà mai  
e che gli occhi ricono-  
sceranno anche nel colore  
avorio della sua confezione,  
che si chiude con la grazia di un nastro doppio



Iginio Massari

raso della stessa tonalità. A queste due ricette da maestro, Hausbrandt ha voluto affiancare la consueta "edizione limitata" che quest'anno rivisita il mondo delle auto d'epoca: la versione "Glassato" si presenta così in una specialissima confezione di latta sulla quale viaggiano profili di automobili coloratissime, alternate a citazioni storiche di vetture indimenticabili. È la magia del Natale, è la magia del mondo Hausbrandt.



Sans panettone, que serait Noël ?

Hausbrandt ne pouvait certainement pas manquer le rendez-vous le plus doux et gourmand de l'année. Et afin de rendre l'atmosphère de Noël encore plus attrayante, elle a demandé au maître pâtissier Iginio Massari, figure emblématique de la scène internationale de la haute pâtisserie, de créer une recette exclusive dans laquelle le palais pourrait véritablement reconnaître la saveur unique de la plus ancienne tradition de la confiserie italienne. Son art s'est ainsi exprimé en deux versions du panettone de Noël : Glassato et Delice. Les deux recettes, exclusives et mémorables à chaque bouchée, sont les fruits d'une recherche longue et experte de la composition parfaite, de l'équilibre entre les ingrédients, sélectionnés avec une extrême attention. Toutes deux sont uniques grâce au soin apporté au travail de la pâte, au respect de la durée de levage et au contrôle minutieux des paramètres nécessaires à l'obtention d'une cuisson parfaite. Le panettone Glassato exhale ainsi la saveur traditionnelle typique : sa pâte délicieuse libère un délicat parfum de vanille, enrobée de raisins secs et de fruits confits moelleux ; son glaçage croquant, élaboré à base de noisettes du Piémont et parsemé de savoureuses amandes grillées ; son emballage chatoyant, d'une couleur rouge vif, sublimé par un noeud raffiné en satin double face de couleur ivoire. La version avec glaçage est associée à la version Delice : un gâteau exceptionnel, mémorable grâce à sa pâte délicate et parfumée, agrémentée d'une pâte d'orange qui exhale l'élégante douceur des meilleures oranges de Sicile. Un raffinement que le palais n'oubliera jamais et que les yeux reconnaîtront dans la couleur ivoire de son emballage, qui se ferme gracieusement à l'aide d'un ruban en satin double face du même ton. Hausbrandt a voulu compléter ces deux recettes de maître, par la traditionnelle « édition li-



mitée » qui, cette année, revisite le monde des voitures d'époque : la version « Glassato » se présente donc dans un coffret très spécial sur lequel s'alternent des dessins d'automobiles très colorées et des citations historiques de voitures inoubliables. C'est la magie de Noël, la magie Hausbrandt.

### Natale Hausbrandt: una festa anche per gli occhi.

I barattoli con le 3 miscele irrinunciabili: Moka, Decaffeinato e Gourmet. Il panettone glassato D'epoca con la sua confezione da collezionare. E poi ancora l'espositore, la shopper, il cartello vetrina... tutto, nel mondo Hausbrandt, si veste di una grafica speciale per rendere ancora più goloso il Natale 2010. E' il Natale della tradizione, vero e genuino come una volta, ma riletto in una chiave nuova, ironica e coloratissima. E' il Natale della memoria di Hausbrandt e di tutti gli intenditori di caffè: ecco scorrere davanti ai nostri occhi le prime immagini pubblicitarie dell'azienda; ecco la prima campagna pubblicitaria che ha fatto storia. Ecco i nostri luoghi: l'immagine della facciata della torrefazione a Trieste, la prima macchina che portava a tutta la città il nostro marchio e il nostro caffè... sono le icone del mondo Hausbrandt che affiorano

*Rpiacere della tradizione*  
LE PLAISIR DE LA TRADITION

da un paesaggio d'altri tempi, rigorosamente in bianco e nero. Per festeggiare il Natale anche con gli occhi.

### Noël Hausbrandt : une fête aussi pour les yeux.

Les coffrets avec les 3 mélanges indispensables : Moka, Décaféiné et Gourmet. Le panettone D'époque avec glaçage dans son emballage de collection. Et encore le présentoir, le sac publicitaire, le panneau de vitrine... tout, dans le monde Hausbrandt, revêt un graphisme particulier pour que la fête de Noël 2010 soit encore plus gourmande. C'est le Noël traditionnel, vrai et authentique comme autrefois, mais revisité sous un nouveau jour, ironique et très coloré. C'est le Noël du souvenir Hausbrandt et de tous les connaisseurs de café : voici qui défilent



devant nos yeux les premières images publicitaires de la société, voici la première campagne publicitaire qui a marqué notre histoire. Voici nos établissements : l'image de la façade de la torréfaction à Trieste, la première voiture qui apportait à toute la ville notre marque et notre café... Ce sont les icônes du monde Hausbrandt qui émergent d'un paysage d'une autre époque, exclusivement en noir et blanc. Pour célébrer Noël aussi avec les yeux.

### Sotto l'albero Theresianer, una birra che ha il gusto di una magia unica.

Il profumo perfettamente riconoscibile della frutta secca, un corpo rotondo che abbraccia il palato, un gusto leggermente speziato e la sua innata morbidezza: è la Birra d'Inverno, una birra speciale che Theresianer dedica al Natale. Nessun altro momento dell'anno ha una birra così: pensata per l'occasione, prodotta per la festa più invitante dell'anno, unica nella sua definizione di gusto e aroma. La Birra d'Inverno Theresianer porta, nella sua ricetta, la magia del Natale.

Ricorda, fin dal primo assaggio, il suo calore e il piacere di condividere un momento unico. Perfetta se degustata da sola, questa birra abbraccia piacevolmente i formaggi piccanti e stagionati. Per scoprire la sua avvolgente intensità ed esaltarne il sapore, lasciatevi tentare da un incontro esclusivo come la festa che state assaporando: la Birra d'Inverno con il cioccolato puro extra fondente. E' un regalo che Theresianer dedica al vostro palato.

### Sous l'arbre Theresianer, une bière unique au goût magique.

Le parfum parfaitement reconnaissable des fruits secs, un corps rond qui enveloppe le palais, une saveur légèrement épicee et son moelleux inné : c'est la Birra d'Inverno (bière d'hiver), une bière spéciale que Theresianer dédie à Noël. Aucune autre période de l'année ne peut se vanter d'une telle bière : créée pour l'occasion, produite pour la fête la plus attrayante de l'année, unique dans la définition de sa saveur et de son arôme. La Birra d'Inverno Theresianer confient, dans sa recette, la magie de Noël. Dès la première gorgée, elle rappelle le plaisir et la chaleur de partager un moment unique. Parfaite dégustée seule, cette bière s'accompagne agréablement de fromages piquants et affinés. Pour découvrir son intensité enveloppante et en exalter la saveur, laissez-vous séduire par une rencontre exclusive à l'image de la fête que vous célébrez : la Birra d'Inverno accompagnée de chocolat pur extra fondant. C'est un cadeau que Theresianer offre à votre palais.



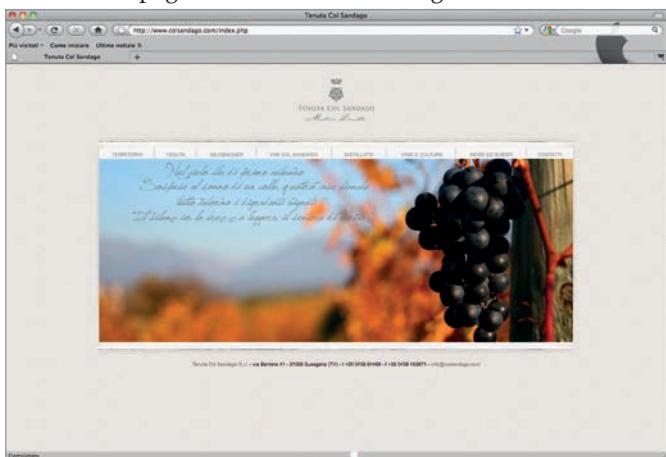
# CASE BIANCHE TENUTA COL SANDAGO IL GUSTO DEI NUOVISSIMI SITI INTERNET

## LA SAVEUR DES TOUT NOUVEAUX SITES INTERNET.

*Vini Tenuta Col Sandago  
e Case Bianche: due grandi  
nomi, due nuovi siti internet.  
Cliccate e degustate.*

*Vins Tenuta Col Sandago et  
Case Bianche : deux grands  
noms, deux nouveaux sites  
internet. Cliquez et dégustez.*

Visitando i nuovi siti [www.casebianche.it](http://www.casebianche.it) e [www.colsandago.com](http://www.colsandago.com) si riconosce il piacere di degustare un buon vino: un gesto perfetto nella sua semplicità. Un gesto raffinato che si ferma su ogni dettaglio perché l'occhio, il naso e il palato possano scoprire ciò che rende grande e unico "quel" vino. Nel progettare i nuovi siti, si è pensato proprio a questo gesto che rappresenta le due tenute, la loro terra, i loro vigneti e le loro etichette. Digitando uno dei due indirizzi internet si entra in una prima pagina che li accomuna, a significare che entrambe



le aziende sono guidate dalla medesima filosofia: la qualità, in ogni particolare. Poi, da lì, basta un click per entrare nel mondo di vini che si desidera navigare e di cui si desiderano scoprire il carattere e le particolarità. Si può visitare la tenuta Case Bianche, con il suo sito ricco di notizie oggi ancora più mirate sui prodotti e sulle offerte commerciali e con un focus più tecnico dell'azienda. E' questa la tenuta che produce, a proprio marchio, Prosecco di altissima qualità, uno dei quali DOCG (prosecco Vigna del Cuc). Oppure si può scegliere di entrare in Col Sandago, la tenuta che identifica i vini d'élite, come il rosso Wildbacher. Due marchi, due identità che si distinguono nel panorama dei vini nazionali ed internazionali: diverse nel loro

carattere, nelle loro etichette, ma unite da quella passione per la perfezione del gusto, del gesto, del prodotto che si riconosce anche nei siti che le rappresentano.

En visitant les nouveaux sites [www.casebianche.it](http://www.casebianche.it) et [www.colsandago.com](http://www.colsandago.com), l'on retrouve le plaisir de déguster un bon vin : un geste parfait dans sa simplicité. Un geste raffiné qui s'arrête sur chaque détail car l'œil, le nez et le palais peuvent découvrir ce qui fait de « ce » vin, un grand vin



unique. C'est précisément ce geste qui a guidé la conception des nouveaux sites, car il représente les deux domaines, leurs terres, leurs vignobles et leurs crus. En saisissant l'une des deux adresses internet, l'on pénètre sur une première page qui les rassemble, car les deux entreprises sont guidées par une seule et même philosophie : la qualité, dans ses moindres détails. Ensuite, il suffit d'un clic pour pénétrer dans le monde des vins qui vous intéressent et dont vous souhaitez découvrir le caractère et les particularités. Il est possible de visiter le domaine Case Bianche, avec son site riche en informations, aujourd'hui encore plus axées sur les produits et les offres commerciales et se concentrant sur les aspects plus techniques de la société. C'est ce domaine qui produit, avec sa propre marque, des Prosechi de très haute qualité, dont un possède l'appellation DOCG (prosecco Vigna del Cuc). Vous pouvez aussi choisir d'entrer dans le site de Col Sandago, le domaine qui identifie les vins d'élite, tels le rouge Wildbacher. Deux marques, deux identités qui se distinguent dans le panorama des vins italiens et internationaux : différentes dans leur caractère, leurs crus, mais unies par cette passion de la perfection du goût, du geste, du produit que l'on retrouve également dans les sites qui les représentent.

# BIRRA 0.75

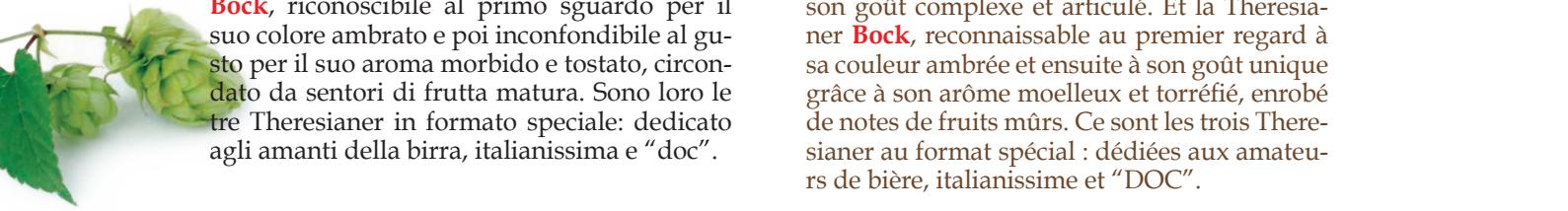
## BIÈRE 0,75

*Theresianer si presenta nell'inedito formato da 0,75 L: è la nuova definizione della birra di qualità. Italianissima e rigorosamente "doc".*

*Theresianer se présente dans le format inédit de 0,75 l : C'est la nouvelle définition de la bière de qualité. Italianissime et rigoureusement "DOC".*

Grazie al nuovo formato della birra, Theresianer porta il piacere della birra in ristoranti ed enoteche di qualità.

Un'italiana di qualità che non rinuncia certo alla pizza, ma che incontra con gusto e originalità anche i piatti più diversi, non solo della cucina tradizionale. Il marchio Theresianer, nato 10 anni fa e da sempre portavoce della qualità italiana per quanto riguarda il mondo della birra, si presenta oggi in un nuovo formato: 0,75 L, lo stesso formato della classica bottiglia di vino. Un modo per introdurre la birra di qualità italiana in un nuovo canale di mercato, prima riservato quasi esclusivamente al vino; per riconoscere le sue differenti e sottili modulazioni di sapore, colore, intensità e far apprezzare il suo ruolo di perfetta accompagnatrice di piatti tradizionali e non. Non solo un nuovo formato, dunque, ma una nuova definizione del piacere birra. Un piacere da 0,75 L che Theresianer farà scoprire in tre diverse referenze: la Theresianer **Premium Pils**, una bionda che si fa conoscere per il suo profumo equilibrato e si afferma al palato con il suo gusto ricercato, piacevole incontro di orzo distico e luppoli Saaz; la **Wit**, definita dal suo profumo intensamente fruttato, memoria dei lieviti pregiati che la compongono, dal suo carattere piacevolmente frizzante e dal suo gusto complesso e articolato; e la Theresianer **Bock**, riconoscibile al primo sguardo per il suo colore ambrato e poi inconfondibile al gusto per il suo aroma morbido e tostato, circondato da sentori di frutta matura. Sono loro le tre Theresianer in formato speciale: dedicate agli amanti della birra, italianissima e "doc".



Grâce au nouveau format de sa bouteille, Theresianer apporte le plaisir de la bière dans les restaurants et les œnothèques de qualité. Une italienne de qualité qui ne renonce certes pas à la pizza, mais qui rencontre avec goût et originalité aussi les mets les plus divers, et pas uniquement ceux de la cuisine traditionnelle. La marque Theresianer, née il y a 10 ans et depuis toujours porte-parole de la qualité italienne dans le monde de la bière, se présente aujourd'hui dans un nouveau format : 0,75 l, le même format que la bouteille de vin classique. Une façon d'introduire la bière italienne

de qualité dans un nouveau créneau de marché, précédemment réservé presqu'exclusivement au vin, afin de reconnaître ses modulations de saveur, différentes et subtiles, de couleur, d'intensité et de faire apprécier son rôle de parfaite accompagnatrice de mets traditionnels et non traditionnels.

Non seulement un nouveau format, mais également une nouvelle définition du plaisir de la bière. Un plaisir de 0,75 l que Theresianer fera découvrir avec trois différents produits : la Theresianer **Premium Pils**, une blonde qui se fait connaître par son parfum équilibré et s'affirme dans le palais par sa saveur recherchée, agréable rencontre d'orge à deux rangs et de houblon Saaz. La **Wit**, qui se distingue par son parfum intensément fruité, mémoire des levures prisées qui la composent, par son caractère agréablement pétillant et par son goût complexe et articulé. Et la Theresianer **Bock**, reconnaissable au premier regard à sa couleur ambrée et ensuite à son goût unique grâce à son arôme moelleux et torréfié, enrobé de notes de fruits mûrs. Ce sont les trois Theresianer au format spécial : dédiées aux amateurs de bière, italianissime et "DOC".

# Theresianer Wit



Orzo e frumento sono arrivati dalla Baviera per incontrarsi in questa birra e defi nirne, in perfetta armonia, l'inconfondibile gusto. È un piacere che non conosce fretta, ma che ama lasciarsi catturare in un istante: eccolo nel colore giallo paglierino, nel gusto soffì sticato, nel profumo, nato da lieviti pregiati ad alta fermentazione e così intensamente fruttato. Poi, il suo carattere dissetante e la sua anima frizzante affi orano insieme per dichiararsi nel sapore unico che la rende indimenticabile. Così è lei: un amore a prima vista da assaporare in ogni sua singola nota.

Orge et froment sont arrivés de Bavière pour s'unir dans cette bière et en définir, en parfaite harmonie, le goût incomparable. C'est un plaisir qui se savoure lentement, mais qui aime se laisser capturer en un instant : sa couleur jaune paille, son goût sophistiqué, son parfum, né des levures prisées de haute fermentation et intensément fruité. Ensuite, son caractère rafraîchissant et son âme mousseuse émergent ensemble pour fusionner dans une saveur unique et inoubliable. Elle est ainsi : un coup de foudre à savourer dans la moindre de ses notes.

Colore: giallo paglierino  
Profumo: intenso di frutta  
Gusto: complesso e articolato  
Temperatura di servizio: 6-8°C  
Gradazione alcolica: 5,1%  
Couleur: jaune paille  
Parfum: fruité intense  
Goût: complexe et structuré  
Température de service: 6-8 °C  
Teneur en alcool: 5,1 %

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, salumi, insalate.  
Ottima anche come aperitivo.  
Accompagnements conseillés : plats de poissons, charcuterie, salades.  
Excellent également comme apéritif.



# Theresianer Bock



Si annuncia con l'intensità del suo profumo, pervaso da chiare note di malto. Si fa riconoscere per la sua schiuma, compatta, fi ne e persistente. Lei, decisa e moderatamente frizzante, afferma così il suo gusto, permettendo al nostro palato di scoprirne ogni particolare: dall'equilibrio perfetto del suo corpo, a quel non-so-che di delicatamente amaro che abbraccia il suo aroma, morbido e tostato.

Ma prima di tutto è il suo colore a parlare di questa birra: indiscutibilmente ambrato, come si addice ad una protagonista di carattere, proprio come lei.

Elle s'annonce par l'intensité de son parfum, envahi de notes de malt distinctes. On la reconnaît par sa mousse, compacte, fine et persistante. Elle, forte et modérément pétillante, affirme ainsi sa saveur, permettant à notre palais d'en découvrir chaque détail : de son corps parfaitement équilibré, à ce je-ne-sais-quoi de délicatement amer qui enveloppe son arôme, moelleux et grillé.

Mais avant tout c'est sa couleur qui en parle le mieux : indiscutablement ambrée, à l'image d'une héroïne de caractère, précisément comme elle.

Colore: ambrato intenso  
Profumo: intenso con gradevoli note di malto  
Gusto: morbido e tostato con note di frutta matura  
Temperatura di servizio: 9-11°C  
Gradazione alcolica: 6,5%  
Couleur: ambrée profonde  
Parfum: intense avec d'agréables notes de malt  
Goût: moelleux et grillé avec des notes de fruits mûrs  
Température de service: 9-11 °C  
Teneur en alcool: 6,5 %

Abbinamenti consigliati: formaggi abbastanza stagionati, salumi saporiti alle erbe o cotti alla brace, pasta al ragù, alla matriciana, lasagne e arrosti.  
Accompagnements conseillés: fromages assez affinés, charcuterie aux herbes ou cuite au feu de bois, pâtes à la bolognaise, à la matriciana, lasagnes et rôtis.



# Theresianer Premium Pils



Ogni volta che si ascolta il suo gusto ricercato... inevitabilmente si ritorna là: a Pilsen, una cittadina della Repubblica Ceca, situata non lontano dalla Baviera dove lei è nata. Luoghi in cui da secoli si coltivano orzo distico con la scorsa particolarmente fi ne e luppoli Saaz, dall'aroma delicatissimo. Sono loro l'anima di questa birra: così unica da rapire i sensi con il suo profumo equilibrato e deciso, che non lascia spazio ad "altre".

Chaque fois que l'on goûte à sa saveur recherchée... on se croirait à Pilsen : une petite ville de la République tchèque, située non loin de la Bavière où elle est née. Lieux où, depuis des siècles, on cultive l'orge à deux rangs avec son écorce particulièrement fine et le houblon Saaz, à l'arôme très délicat. Ce sont eux les âmes de cette bière : tellement unique qu'ils envoûte les sens par son parfum équilibré et de caractère, qui ne laisse aucune place aux "autres".

Colore: giallo paglierino naturalmente torbido  
Profumo: intenso di luppolo  
Gusto: secco, con note di cereale e luppolo  
Temperatura di servizio: 6-8°C  
Gradazione alcolica: 5,0%  
Couleur: jaune paille naturellement trouble  
Parfum: intense de houblon  
Goût: sec, avec des notes de céréales et de houblon  
Température de service: 6-8 °C  
Teneur en alcool: 5,0 %

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, salumi, insalate.  
Ottima anche come aperitivo.  
Accompagnements conseillés: plats de poissons,  
charcuterie, salades. Excellente également comme apéritif.



# 10 ANNI DI THERESIANER

## 10 ANNÉE DE THERESIANER



*I 10 anni di una birra  
italianissima, un pianoforte,  
una serata speciale:  
come Theresianer.  
Les 10 années d'une bière  
italianissime, un piano, une  
soirée spéciale: comme  
Theresianer.*

Era un compleanno da gustare insieme: i 10 anni di Theresianer. Una struttura trasparente ha sorpreso il giardino dell'azienda, accogliendo i tavoli illuminati dalla luce calda delle candele. Una musica, dolce e raffinata, nasceva da un piano che si trovava proprio lì, per sottolineare con le sue note questa splendida serata. Era lo scorso 21 maggio, una data memorabile per tutti i collaboratori dell'azienda. Un evento dentro il mondo Theresianer, per ricordare quella sinergia che lega tutte le persone che vi lavorano con la stessa passione e lo stesso entusiasmo di chi da sempre guida questa realtà triestina.

Le parole di Tullio Zangrando, maestro birraio di Theresianer, hanno inaugurato l'evento raccontando i 10 anni dell'azienda, le notizie curiose, gli aneddoti su Trieste e spiegando ai presenti che cosa significa essere una realtà moderna come lo è Theresianer.

Molti applausi hanno accompagnato il momento dell'omaggio al signor Zanetti e la dedica che gli uomini della sua azienda hanno scritto per lui: "ad un uomo di grande intuito e passione, che ha sempre saputo guardare lontano". Immancabile, il taglio della torta che ha

**10 anni  
insieme**

**10 année ensemble**

concluso la cena: un rito irrinunciabile, proprio come la birra Theresianer che tutti amiamo.

C'était un anniversaire à savourer tous ensemble : les 10 ans de Theresianer. Une structure transparente a pris place dans le jardin de l'entreprise, qui accueille des tables éclairées par la douce lumière des bougies. Une musique, diffuse et raffinée, s'élevait d'un piano qui se trouvait précisément là, afin de souligner de ses notes cette splendide soirée. C'était le 21 mai dernier, une date mémorable pour tous les collaborateurs de la société. Un événement dans le monde Theresianer, pour rappeler cette synergie qui rassemble toutes les personnes qui y travaillent avec la même passion et le même enthousiasme que ceux qui animent depuis toujours le dirigeant de cette entreprise triestine.

Les paroles de Tullio Zangrando, maître brasseur de Theresianer, ont inauguré l'événement. Il a évoqué les 10 ans de l'entreprise, les nouvelles insolites, les anecdotes sur

Trieste et a expliqué aux participants ce que signifie être une société moderne comme l'est Theresianer. De nombreux applaudissements ont accompagné l'hommage à Monsieur Zanetti et la dédicace que les hommes de son entreprise ont écrite pour lui : « pour un homme doté d'une grande intuition et passion, qui a toujours su regarder loin ». Le dîner s'est conclu par l'immanquable coupe du gâteau, rituel indispensable, tout comme la bière Theresianer que nous aimons tous.



Lo staff Theresianer con la famiglia Zanetti  
Le personnel de Theresianer avec la famille Zanetti



Christian Romano, mastro birraio Theresianer, con Fabrizio Zanetti, AD dell'azienda.  
Christian Romano, maître brasseur Theresianer, avec Fabrizio Zanetti, AD de la société.

# UNA NUOVA COLLABORAZIONE CON IL GRUPPO AIREST

## UNE NOUVELLE COLLABORATION AVEC LE GROUPE AIREST

*Una nuova collaborazione con il Gruppo Airest: Hausbrandt Trieste 1892 entra nelle isole Ristop e diventa il miglior compagno di viaggio degli italiani.  
Une nouvelle collaboration avec le Groupe Airest : Hausbrandt Trieste 1892 entre dans les restoroutes Ristop et devient le meilleur compagnon de voyage des Italiens.*

E' ormai storica la collaborazione tra il Gruppo Airest e Hausbrandt. Dopo essere stato scelto come fornitore di caffè per Briccocaflè, Culto, Rustichelli & Mangione e L'Orto, i principali format di locale introdotti da Airest presso aeroporti, stazioni ferroviarie, centri commerciali e factory outlet, Hausbrandt conquista oggi un nuovo format di grande valore: Ristop. In queste isole di ristoro, poste lungo tutte le autostrade italiane, gli automobilisti soddisfano davvero tutte le loro esigenze di viaggio: snack bar, pizzeria, ristorante e market sono aperti 24 ore su 24 perché ogni viaggiatore possa concedersi un cappuccino, un caffè, una brioche, un alimento di gusto, un libro, un dvd... nel mondo Ristop c'è tutto quello che serve per rendere il viaggio piacevole, con la certezza della massima qualità in ogni scelta. Con questa nuova collaborazione, che garantisce al marchio Hausbrandt una presenza capillare su tutto il territorio italiano, la storica azienda triestina mette il piacere del miglior caffè anche al servizio di chi viaggia. E' certamente un obiettivo importante che consolida il successo della lunga collaborazione tra i due grandi nomi. Da una parte Hausbrandt, con la sua storia, la sua filosofia dell'eccellenza, il suo caffè diventato sinonimo di qualità italiana in tutto il mondo. Dall'altra Airest: un marchio - nato dall'esperienza di Airport Elite, Airest Austria e Very Italian Food - che ha saputo affermarsi a livello internazionale come punto di riferimento nel settore dei format food & beverage e retail. Controllata dall'Aeroporto Venezia Marco Polo SpA Save, gruppo quotato al mercato telematico Azionario di Borsa Italiana che opera nel settore degli aeroporti, in quello delle infrastrutture di mobilità e nei servizi ai viaggiatori, Airest ha iniziato proprio dall'aeroporto della città veneta il suo straordinario e rapido percorso di crescita fondato sui valori che accomunano tutti i suoi format: artigianalità e accuratezza all'insegna della qualità e del Made in Italy. La sinergia tra Airest e Hausbrandt è fondata proprio sulla condivisione di questi valori che distinguono il loro lavoro, il loro prodotto e il loro servizio. Da oggi anche su tutte le autostrade italiane.

roporto Venezia Marco Polo SpA Save, gruppo quotato al mercato telematico Azionario di Borsa Italiana che opera nel settore degli aeroporti, in quello delle infrastrutture di mobilità e nei servizi ai viaggiatori, Airest ha iniziato proprio dall'aeroporto della città veneta il suo straordinario e rapido percorso di crescita fondato sui valori che accomunano tutti i suoi format: artigianalità e accuratezza all'insegna della qualità e del Made in Italy. La sinergia tra Airest e Hausbrandt è fondata proprio sulla condivisione di questi valori che distinguono il loro lavoro, il loro prodotto e il loro servizio. Da oggi anche su tutte le autostrade italiane.

La collaboration entre le Groupe Airest et Hausbrandt est désormais historique. Après avoir été choisi comme fournisseur de café pour Briccocaflè, Culto, Rustichelli & Mangione et L'Orto, les principaux types d'établissements introduits par Airest dans les aéroports, gares ferroviaires, centres commerciaux et factory outlets, Hausbrandt conquiert aujourd'hui un nouveau genre de grande valeur : Ristop. Dans ces restoroutes, situés le long de toutes les autoroutes italiennes, les automobilistes satisfont véritablement toutes leurs exigences de voyage :



snack bar, pizzeria, restaurant et magasin sont ouverts 24 h sur 24 pour que chaque voyageur puisse s'offrir un cappuccino, un café, un croissant, un produit délicieux, un livre, un DVD... Chez Ristop, il y a tout ce qu'il faut



**Airest srl**  
Via Fratelli Bandiera, 7  
Gaggio di Marcon (Ve)  
tel 041 2603966  
fax 041 2603829  
airest@airest.com  
[www.airest.com](http://www.airest.com)

pour rendre votre voyage agréable, avec la certitude de la qualité maximale quel que soit le produit sur lequel se porte votre choix. Par cette nouvelle collaboration, qui garantit à la marque Hausbrandt une vaste présence sur tout le territoire italien, l'entreprise triestine met le plaisir du meilleur café au service des voyageurs. C'est certainement une étape importante qui consolide le succès de la longue collaboration entre ces deux grands noms.

**Caffè Hausbrandt Trieste 1892. Da oggi anche su tutte le autostrade italiane.**  
**Caffè Hausbrandt Trieste 1892. Dès aujourd'hui, également sur toutes les autoroutes italiennes.**

à s'affirmer au niveau international comme référence dans le secteur des points de vente restauration et détail. Contrôlée par Aeroporto Venezia Marco Polo SpA Save, groupe coté sur le marché électronique des actions de la Bourse italienne qui opère dans le secteur des aéroports, des infrastructures de mobilité et des services aux voyageurs, Airest a précisément débuté à l'aéroport de la ville vénitienne son extraordinaire et rapide parcours de croissance fondé sur les valeurs communes à tous ces points de vente : caractère artisanal et soin à l'image de la qualité et du Made in Italy. La synergie entre Airest et Hausbrandt est précisément fondée sur le partage de ces valeurs qui caractérise leur travail, leurs produits et leurs services. Dès aujourd'hui, également sur toutes les autoroutes italiennes.

**Airest e Hausbrandt Trieste 1892: una partnership con il gusto dell'eccellenza**  
**Airest et Hausbrandt Trieste 1892 : un partenariat à la saveur de l'excellence.**

*Le collaborazioni Airest e Hausbrandt si gustano qui:  
La collaboration Airest et Hausbrandt se savoure ici:*



**RUSTICHELLI E MANGIONE.** Qui il piacere del forno è assoluto protagonista. Sono le mani esperte a raccontarlo, lavorando con arte, davanti agli occhi dei clienti, pizza, pane e pasticcini. In un ambiente dove la semplicità diventa stile di vita, la pausa è un piacere perfetto, rigorosamente genuino e artigianale. Come il caffè Hau-

sbrandt che incontra queste dolcezze.

Ici, le protagoniste absolues sont le plaisir du four. Ce sont les mains expertes qui le racontent, en préparant avec soin, devant les yeux des clients, les pizzas, le pain et les petits gâteaux. Dans un cadre où la simplicité se fait style de vie, la pause est un plaisir parfait, rigoureusement naturel et artisanal. Tout comme le café Hausbrandt qui accompagne ces douceurs.



**CULTO.** In un'atmosfera raccolta e piacevole, il gusto e l'olfatto trionfano perdendosi nella ricercata selezione di miscele di caffè, da sorseggiare in versione classica o in combinazioni originali, e nella ricca offerta di delizie di cioccolato provenienti da tutto il mondo. Per Airest e Hausbrandt la tentazione è un vero culto: assolutamente irresistibile.

Dans une atmosphère intime et agréable, le goût et l'odorat triomphent en se perdant dans une sélection recherchée de mélanges de café, à siroter dans leur version classique ou dans des combinaisons originales, et dans la vaste offre de délices au chocolat provenant du monde entier. Pour Airest et Hausbrandt, la tentation est un véritable culte : absolument irrésistible.

**Briccocafè BRICCOCAFFÈ.**

Il suo cuore è italiano, come la passione per la qualità che si assapora in questo luogo di gusto. Solo ingredienti di prima scelta, naturali e genuini. Un servizio fatto di cortesia ed attenzione. Le ricette più sfiziose ricette. Anche Hausbrandt vi dà il benvenuto: in tutti i locali Briccocaffè.

Son cœur est italien, comme la passion de la qualité à savourer dans cet établissement de goût. Uniquement des ingrédients de premier choix, naturels et sains. Un service mêlant amabilité et attention. Les recettes les plus amusantes. Hausbrandt aussi vous souhaite la bienvenue : dans tous les établissements Briccocaffè.



**L'ORTO.** C'è la voglia di nutrirsi in maniera sana ed equilibrata. Naturalmente solo con ingredienti freschissimi, specialità della cucina mediterranea e regionale, dagli antipasti ai dolci, passando per la pizza e gli spadellati. Naturalmente in un ambiente solare, dove trionfa il colore, l'energia, il gusto e il piacere di condividerlo.

Il y a l'envie de se nourrir de façon saine et équilibrée. Naturellement, uniquement à base d'ingrédients d'une fraîcheur irréprochable, spécialités de la cuisine méditerranéenne et régionale, des hors-d'œuvre aux desserts, en passant par les pizzas et les « spadellati » (aliments sautés à la poêle). Naturellement dans un cadre lumineux, où triomphent la couleur, l'énergie, le goût et le plaisir de le partager.



**RISTOP.** Un lungo viaggio in autostrada, la voglia di..., finalmente la pausa perfetta. Qui, in una delle tantissime isole Ristop dove ogni viaggiatore è soddisfatto: snack bar, pizzeria, ristorante e market, aperti 24 ore su 24, per assecondare scelte di gusto. Con la qualità Airest e Hausbrandt.

Un long voyage en autoroute, l'envie de..., finalement la pause idéale. Ici, dans un des nombreux restoroutes Ristop où chaque voyageur est satisfait : snack bar, pizzéria, restaurant et magasin, ouverts 24 h sur 24, pour favoriser les choix de goût. Avec la qualité Airest et Hausbrandt.

# IL NUOVO TRAGUARDO DOCG

## LE NOUVEL OBJECTIF DOCG

*Il nuovo traguardo DOCG delle etichette Case Bianche e Tenuta Col Sandago: il valore di un'origine controllata e garantita.*  
*Le nouvel objectif DOCG des crus Case Bianche et Tenuta Col Sandago: la valeur d'une origine contrôlée et garantie.*

La nuova, importante riforma ha interessato 3 etichette delle tenute Case Bianche e Tenuta Col Sandago.

Vigna del Cuc Spumante Brut e Spumante Extra Dry di Case Bianche e Tenuta Col Sandago 11 Dry dell'omonima cantina: sono queste tre etichette ad aver ottenuto il riconoscimento della denominazione DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita), grazie all'importante riforma entrata di recente in vigore. Con la vendemmia del 2009, infatti, è stata infatti riconosciuta, ai vini DOC delle zone di Conegliano Valdobbiadene, del Montello e dei Colli Asolani, la nuova denominazione DOCG. A questa novità, si aggiunge la costituzione della doc Prosecco nelle 9 provincie dove fino ad oggi si è prodotto il prosecco IGT. Questo significa che la parola "prosecco" andrà ad identificare un vino a denominazione di origine e non più una varietà di uva. E' un risultato importante quello raggiunto da questa nuova normativa: un risultato che protegge ulteriormente l'immagine del vino e fornisce una garanzia in più al consumatore. Mentre la nuova DOC uscirà sul mercato non appena i vini saranno pronti, per la DOCG si è stabilita una data unica, il 1 Aprile 2010: una conferma, questa, del legame che unisce i diversi produttori che si sono accordati su questa strategia. Da questa data infatti, ogni bottiglia DOCG riporta precise informazioni che non lasciano dubbi sull'origine del vino e sulla sua qualità: la scritta Conegliano Valdobbiadene e il logo identificativo nella fascetta di Stato, contrassegno fondamentale per rendere quel



vino riconoscibile, numerato e rintracciabile in ogni momento. Il corretto uso della denominazione non riguarda solo l'etichetta, ma interessa anche le confezioni, i dépliant, il sito internet e tutti i materiali che ne promuovono il nome e l'immagine.

La nouvelle et importante réforme a concerné 3 crus des domaines Case Bianche et Tenuta Col Sandago.

Vigna del Cuc Spumante Brut et Spumante Extra Dry des domaines Case Bianche et Tenuta Col Sandago 11 Dry du domaine homonyme : ces trois crus ont obtenu la reconnaissance DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie), grâce à l'importante réforme entrée récemment en vigueur. Avec les vendanges de l'année 2009, en effet, l'on a reconnu aux vins DOC des zones de Conegliano Valdobbiadene, de Montello et des Colli Asolani, la nouvelle dénomination DOCG. À cette nouveauté s'ajoute la constitution de la DOC Prosecco dans les 9 provinces où, jusqu'à ce jour, l'on a produit le prosecco IGT. Ce qui signifie que le mot « prosecco » désignera un vin à dénomination d'origine et non plus une variété de raisin. Le résultat atteint par cette nouvelle réglementation est important : un résultat qui protège davantage l'image du vin et qui offre une garantie supplémentaire au consommateur. Alors que la nouvelle DOC sortira sur le marché dès que les vins seront prêts, pour la DOCG, une seule date a été fixée, le 1er avril 2010 : c'est la confirmation du lien qui unit les différents producteurs qui se sont mis d'accord sur cette stratégie. À partir de cette date, en effet, chaque bouteille DOCG mentionne des informations précises qui ne laissent planer aucun doute quant à l'origine du vin et à sa qualité : l'inscription Conegliano Valdobbiadene et le logo d'identification dans le label d'origine, signe fondamental pour rendre ce vin reconnaissable, numéroté et traçable à tout moment. L'usage correct de la dénomination ne concerne pas seulement l'étiquette, mais concerne également le conditionnement, les dépliants, le site internet et tous les matériaux qui promeuvent sont nom et son image.



# CONCORSO COFFEE & VINCI

## CONCOURS COFFEE & VINCI

*Coffee & Vinci, il grande concorso Hausbrandt Trieste 1892 e due grandi vincitori: il barista e il suo cliente.*

*Hausbrandt premia così la professionalità di chi gestisce il locale e la fedeltà di chi sceglie il piacere di un caffè espresso semplicemente perfetto.*

Scelta da molti baristi e apprezzata dai loro clienti, Coffee Card ha già dimostrato, in numerosi locali italiani ed internazionali, il successo del caffè Hausbrandt e il suo diventare un'abitudine irrinunciabile. Quest'anno però la tessera Hausbrandt, pensata per permettere al cliente di fidelizzarsi ogni giorno al gusto di un espresso eccellente, si arricchisce di un nuovo, esclusivo piacere: il grande concorso a premi Coffee & Vinci, un modo facile perché il cliente possa vincere una **bellissima crociera sul Mediterraneo** a bordo della nave MSC Magnifica, viaggiando con Hausbrandt e MSC Crociere alla scoperta della civiltà greca e dello splendore dell'antico Egitto. Ma la Coffee Card quest'anno vuole coccolare anche i baristi, premiando il loro lavoro quotidiano fatto di amore per l'espres-

in collaborazione con  
 **MSC**  
CROCIERE



so perfetto e di impegno per garantire un servizio eccellente come il loro caffè. A loro infatti è riservata la stessa opportunità che Hausbrandt regala ai clienti: vincere la fantastica crociera sul Mediterraneo per gustare la storia di antiche civiltà e vivere momenti di relax e divertimento. Oltre al grande viaggio finale, il cliente Hausbrandt può assaporare un'altra opportunità che accompagna la sua Coffee Card: con la semplice formula del "gratta e vinci", scoprirà subito se ha vinto la bellissima **Hausbrandt Coffee Box**, un cofanetto esclusivo con 4 tazzine di design e un barattolo di ricercata miscela 100% Arabica per gustare anche a casa il piacere di un caffè preparato a regola d'arte. Come nel suo bar preferito, come dal suo barista di fiducia.



**HAUSBRANDT COFFEE BOX**  
Cofanetto gourmet  
4 tazzine un barattolo di  
ricercata miscela 100% Arabica.  
Coffret gourmet de 4 petites tasses avec une boîte de  
mélange recherché 100 % Arabica

## *Coffee & Vinci, le grand concours Hausbrandt Trieste 1892 et deux grands vainqueurs : le barman et son client.*

*Hausbrandt récompense ainsi le professionnalisme des gérants des établissements et la fidélité de ceux qui choisissent le plaisir d'un expresso simplement parfait.*

Choisie par de nombreux barman et appréciée par leurs clients, la Coffee Card a déjà prouvé, dans de nombreux établissements italiens et internationaux, le succès du café Hausbrandt et le fait qu'il soit devenu une habitude à laquelle on ne peut renoncer. Cependant, cette année, la carte Hausbrandt, créée pour permettre au client de se fidéliser au goût d'un excellent expresso, s'enrichit d'un plaisir nouveau et exclusif : le grand concours Coffee & Vinci doté de nombreux prix, une façon facile pour que le client puisse gagner une superbe croisière en Méditerranée à bord du MSC Magnifica, en voyageant avec Hausbrandt et MSC Croisière à la découverte de la civilisation grecque et de la splendeur de l'ancienne Égypte. Mais, cette année, la Coffee Card veut également choyer les barman, en récompensant leur travail quotidien rythmé par l'amour du parfait expresso et par l'engagement de garantie d'un service excellent comme leur café. En effet, Hausbrandt leur offre la même opportunité qu'elle réserve à leurs clients : remporter la fantastique croisière en Méditerranée afin d'apprécier l'histoire d'anciennes civilisations et de vivre des moments de détente et de divertissement. En plus du grand voyage final, le client Hausbrandt peut profiter d'une autre opportunité qui accompagne sa Coffee Card : avec la simple formule du billet de loterie à gratter (« gratta e vinci »), il découvrira immédiatement s'il a gagné la superbe Hausbrandt Coffee Box, un coffret exclusif avec 4 petites tasses design et une boîte de mélange recherché 100 % Arabica pour savourer à la maison le plaisir d'un café préparé dans les règles de l'art. Comme dans son bar préféré, par son barman de confiance.



*Il grande concorso Hausbrandt e due grandi vincitori: il barista e il suo cliente.*

*le grand concours Hausbrandt Trieste 1892 et deux grands vainqueurs : le barman et son client.*



MONTICHIARI > 27/02 - 02/03 2010

## GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Si è svolto dal 27 febbraio al 2 marzo 2010, presso il Centro Fiera del Garda di Montichiari, il Gran Trofeo D'Oro della Ristorazione Italiana. Il campionato, che ha riscosso un grande interesse da parte del pubblico e dei media, ha visto la partecipazione di allievi rappresentanti di 24 istituti professionali alberghieri d'Italia e di 6 scuole europee.

Da sempre sostenitore dell'arte del gusto espresso in ogni sua forma, Hausbrandt ha partecipato in qualità di sponsor al Gran Trofeo D'Oro, evento supportato anche da Castalimenti, il Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento di cui Hausbrandt è a sua volta sponsor tecnico. Grazie anche al contributo concreto della storica azienda di Trieste, l'Istituto Orio Vergani di Ferrara si è visto assegnare il premio per la migliore ricetta al caffè realizzata in questa occasione.

Grand Trophée d'or de la Restauration italienne : Hausbrandt soutient et récompense l'art gastronomique des plus jeunes.

Le Grand Trophée d'Or de la restauration italienne



s'est déroulé du 27 février au 2 mars 2010, au Centro Fiera de Garda di Montichiari. Le championnat, qui a suscité un grand intérêt du public et des médias, a vu la participation d'élèves représentant 24 instituts professionnels hôteliers d'Italie et de 6 écoles européennes. Depuis toujours défenseur de l'art du goût sous toute ses formes, Hausbrandt a participé en qualité de sponsor du Grand Trophée d'Or, manifestation également soutenue par Castalimenti, le Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento dont Hausbrandt est à son tour sponsor technique. Grâce également à la contribution concrète de l'entreprise de Trieste, l'Istituto Orio Vergani de Ferrare s'est vu attribuer le prix de la meilleure recette au café réalisée à cette occasion.

VERONA > 8/04 - 12/04 2010

## VINITALY

*Vinitaly: appuntamento con Case Bianche, Tenuta Col Sandago, Theresianer e tutto il piacere di degustare.*

*Vinitaly : rendez-vous avec Case Bianche, Tenuta Col Sandago, Theresianer et tout le plaisir de la dégustation.*

L'edizione 2010 del Vinitaly si è confermata, ancora una volta, un appuntamento doc con il mondo Case Bianche, Tenuta Col Sandago e Theresianer. Un mondo di vini e di birre di altissima qualità, che hanno portato all'evento di Verona le novità di spicco e la storia di questi tre grandi marchi, con la tradizione che appartiene alla loro terra e la passione che rende unica ogni etichetta e ogni birra. Al Vinitaly ha trionfato il piacere di assaporare l'eccellenza italiana: in tutti quei suoi particolari di colore, aroma, consistenza, intensità che la rendono così grande in tutto il mondo.

L'édition 2010 de Vinitaly a été, une fois encore, un rendez-vous DOC avec le monde Case Bianche, Tenuta Col Sandago et There-

sianer. Un monde de vins et de bières de très haute qualité, qui ont apporté à l'événement de Vérone leurs nouveautés importantes et l'histoire de ces trois grandes marques, avec la tradition qui appartient à leur terroir et la passion qui rend unique chaque cru et chaque bière.



Vinitaly a vu triompher le plaisir de savourer l'excellence italienne : dans une explosion de couleurs, d'arômes, de consistance et d'intensité qui la caractérisent dans le monde entier.



Case Bianche firma la prima bottiglia di DOCG stappata in occasione di Vinitaly  
Case Bianche crée la première bouteille de DOCG débouchée à l'occasion de Vinitaly



ASCOLI PICENO  
24/04 - 02/05 2010



## FRITTO MISTO

*Ad Ascoli Piceno, "piatto fritto, mi ci ficco!". E il tocco finale è Hausbrandt.  
À Ascoli Piceno, « friture variée, prête à être savourée ! ». Et la touche finale revient à Hausbrandt.*

Si è svolta ad Ascoli Piceno, dal 24 aprile al 2 maggio, la sesta edizione di "Fritto Misto", la manifestazione dedicata all'arte della frittura nelle tradizioni regionali italiane ed internazionali. Il claim di quest'anno non ha lasciato dubbi: "Piatto fritto, mi ci ficco!" è stato un invito irresistibile a cedere alla tentazione di una frittura golosa, preparata a regola d'arte. Dagli chef più importanti del panorama italiano a queste giornate di gusto non poteva mancare Hausbrandt che, in uno stand riservato in piazza Arringo, ha offerto un servizio di caffetteria e di assaggi gratuiti della sua specialità "I Cremosi", la crema fredda al caffè offerta a tutti i possessori della Fritto Card. Inoltre, il 28 Aprile dalle ore 16, Hausbrandt ha organizzato uno specia- lissimo laboratorio



ROMA > 03/05/2010

## CARRERI DAY

*Il 3 Maggio è il Carreri Day:  
l'occasione perfetta per una  
degustazione indimenticabile  
Le 3 mai, c'est le Carreri Day:  
l'occasion est parfaite pour une  
dégustation inoubliable*

All'Hotel Rome Cavalieri: proprio nel cuore della nostra capitale, la città che in ogni angolo, in ogni via, in ogni monumento esprime il suo fascino e la sua unicità. E' qui che si è svolto, il 3 maggio 2010, il Carreri Day: una giornata che Matteo Carreri ha dedicato al mondo del vino, a cui la sua famiglia è legata dal XV secolo. Un evento che ha avuto come protagoniste la qualità, la tradizione e la dedizione che Matteo Carreri condivide con le aziende che ha selezionato per questa giornata del "bere bene". Tra i trenta marchi prestigiosi scelti non potevano mancare Case Bianche e Col Sandago, con la loro storia e i loro vini, e i marchi Hausbrandt e Theresianer. Un imperdibile banco d'assaggio, organizzato per l'occasione, ha dimostrato che la storia di un'azienda si racconta non solo a parole, ma con il gusto indimenticabile dei suoi prodotti.

À l'Hôtel Rome Cavalieri : précisément au cœur de notre capitale, la ville qui exprime son charme et son caractère unique à chaque coin de rue,

di degustazione del caffè presso il Chiostro di S. Francesco, affiancando, all'arte della frittura, l'arte del migliore caffè italiano.

La sixième édition de « Fritto Misto », la manifestation consacrée à l'art de la friture dans les traditions régionales italiennes et internationales, s'est déroulée à Ascoli Piceno du 24 avril au 2 mai. La promesse de cette année n'a laissé planer aucun doute : « Friture variée, prête à être savourée ! » a été une invitation irrésistible à céder à la tentation d'une friture succulente, préparée dans les règles de l'art par les chefs les plus importants du panorama italien. Hausbrandt se devait de participer à ces journées du goût. Dans un stand réservé sur la place Arringo, elle a proposé un service de cafétéria et une dégustation gratuite de sa spécialité, les « Cremosi », la crème froide au café offerte à tous les détenteurs de la Fritto Card. De plus, le 28 avril, à partir de 16 heures, Hausbrandt a organisé un atelier de dégustation de café très spécial dans le Cloître de S. Francesco, joignant à l'art de la friture, l'art du meilleur café italien.

dans chaque quartier et dans chaque monument. Le Carreri Day s'est déroulé à Rome le 3 mai : une journée que Matteo Carreri a dédiée au monde du vin, auquel sa famille est liée depuis le XVe siècle. Un événement qui a eu comme protagonistes la qualité, la tradition et le dévouement que Matteo Carreri partage avec les entreprises qu'il a sélectionnées pour ce jour du « bien boire ». Parmi les trente marques prestigieuses choisies, Case Bianche et Col Sandago se devaient d'être présentes, avec leur histoire et leurs vins, tout comme les marques Hausbrandt et Theresianer. Un immanquable comptoir de dégustation, organisé pour



Da sinistra: Matteo Carreri, Presidente di Carreri srl e Fabrizio Zanetti, AD di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.  
À partir de la gauche : Matteo Carreri, président de Carreri srl et Fabrizio Zanetti, AD de Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.

l'occasion, a prouvé que l'histoire d'une entreprise se raconte non seulement en mots, mais aussi par la saveur inoubliable de ses produits.

LA MADDALENA > 20/05 - 06/06 2010

# LOUIS VUITTON CUP

LOUIS VUITTON

*Louis Vuitton Cup: a vele  
spiegate nell'isola sarda de  
La Maddalena.*

*Louis Vuitton Cup: toutes  
voiles déployées en direction  
de l'île sarde de La Maddalena.*

Dopo Nizza e Auckland, la Louis Vuitton Cup è approdata, per la sua terza tappa, nella meravigliosa isola sarda de La Maddalena. L' evento si è svolto dal 20 Maggio al 6 Giugno all'ex Arsenale militare in località Moneta, edificio ristrutturato dalla Struttura di Missione della Protezione Civile in occasione dello svolgimento del

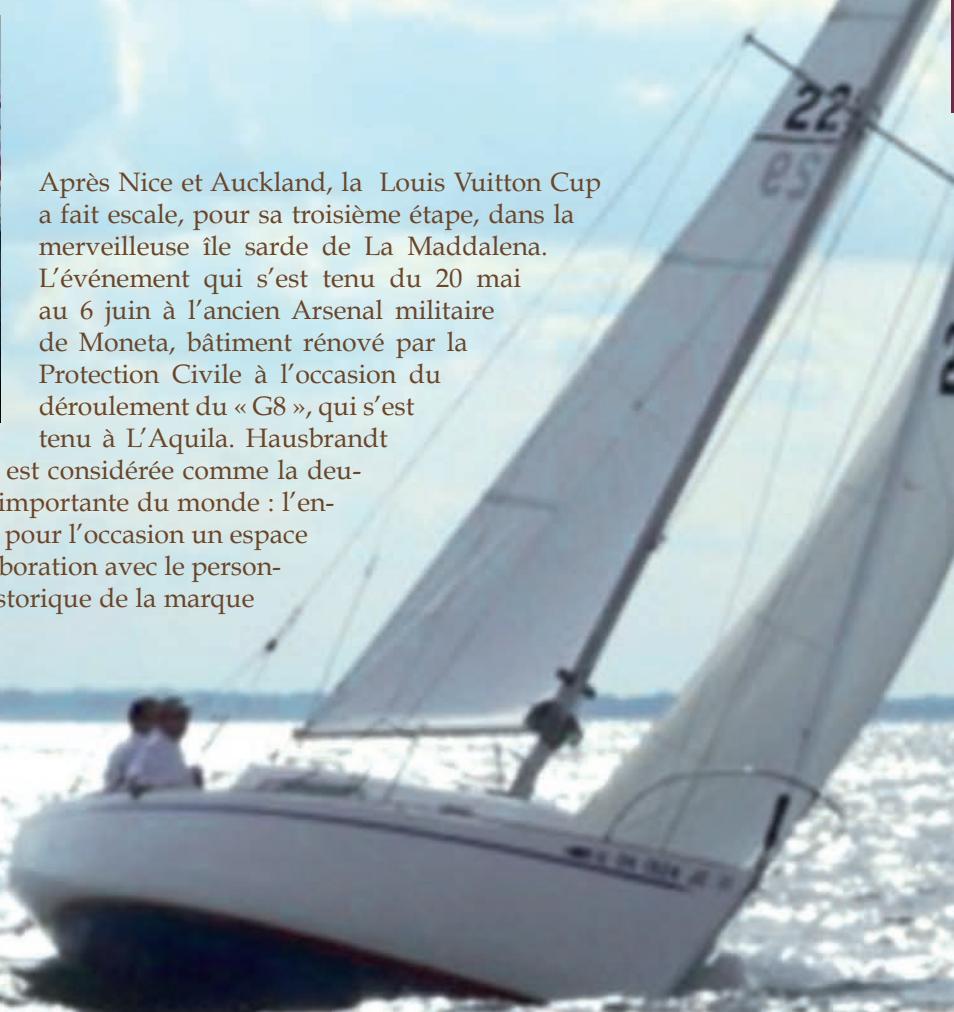


"G8", che si è invece svolto a L'Aquila. Anche Hausbrandt ha reso omaggio a questa che è considerata la seconda regata velica più importante del mondo: l'azienda triestina ha infatti allestito per l'occasione un banco per il servizio di caffetteria, in collaborazione con lo staff del Forte Village Hotel, cliente storico del marchio Hausbrandt.



Après Nice et Auckland, la Louis Vuitton Cup a fait escale, pour sa troisième étape, dans la merveilleuse île sarde de La Maddalena. L'événement qui s'est tenu du 20 mai au 6 juin à l'ancien Arsenal militaire de Moneta, bâtiment rénové par la Protection Civile à l'occasion du déroulement du « G8 », qui s'est tenu à L'Aquila. Hausbrandt

aussi a rendu hommage à celle qui est considérée comme la deuxième compétition de voile la plus importante du monde : l'entreprise triestine a en effet aménagé pour l'occasion un espace pour le service de cafétéria, en collaboration avec le personnel du Forte Village Hotel, client historique de la marque Hausbrandt.



SUSEGANA > 30/05/2010

# CANTINA PORTE APERTE CAVES OUVERTES

*30 maggio 2010. Case Bianche apre le porte della sua cantina e invita ad assaporare: la purezza del bianco, il piacere del vino.*

*30 mai 2010. Case Bianche ouvre les portes de sa cave et invite à une dégustation : la pureté du blanc, le plaisir du vin.*

"Luce e sole sui vigneti della nostra terra": è questo il titolo dell'iniziativa Porte Aeree della cantina Case Bianche. Una giornata speciale, con degustazioni e visite guidate, in cantina e nei vigneti. Supportata dal Movimento del Turismo Vino Veneto, l'iniziativa ha un colore guida, il bianco: scelto perché è il colore delle case coloniche che appartengono a questo luogo; ma voluto anche come simbolo di purezza e semplicità, i valori che da sempre contraddistinguono Case Bianche e la natura generosa in cui nascono i suoi vini.



« Soleil et lumière sur les vignobles de notre terroir » : c'est le nom de l'initiative Portes Ouvertes de la cave Case Bianche. Une journée spéciale, avec des dégustations et des visites guidées des caves et des vignobles. Soutenue par le Movimento del Turismo Vino Veneto, l'initiative a une couleur directrice, le blanc : choisi car c'est la couleur des maisons de campagne qui peuplent ce lieu, mais également en tant que symbole de pureté et de simplicité, les valeurs qui depuis toujours caractérisent Case Bianche et la nature généreuse qui donne naissance à ses vins.

FIRENZE > 15/06 - 18/06 2010

# PITTI UOMO

*Imperdibile a Pitti Uomo: Liv Tyler  
veste il denim G-Star, assaporando  
il piacere italianoissimo di un caffè  
Hausbrandt.*

Si è innamorata del nostro prosecco Vigna del Cuc, riconoscendo in lui l'espressione dell'italianità doc : così G-Star è entrata nel mondo Hausbrandt, creando con l'azienda triestina una nuova collaborazione che ha portato i due marchi italiani ad essere insieme protagonisti di un grande appuntamento con la moda.

Il grande denim artigianale di G-Star approda a Pitti Uomo, la kermesse di moda che si terrà come sempre a Firenze dal 15 al 18 giugno. In questa occasione infatti il noto brand presenterà la campagna autunno-inverno 2010/2011 della sua collezione premium RAW Essentials by G-Star, lanciata al Bread&Butter di Berlino. Una collezione unica per l'artigianalità del prodotto, per il design e per la qualità espressa in ogni particolare. Come testimonial della campagna G-Star ha scelto Liv Tyler, icona internazionale

di stile, fascino ed eleganza. A lei Hausbrandt offrirà un altro esempio eccellente di altissima qualità italiana: il piacere di un espresso unico al mondo, proprio come il jeans luxury che indossa.

*À ne pas manquer à Pitti Uomo : Liv  
Tyler porte le jean G-Star, en  
dégustant le plaisir italianoissime  
d'un café Hausbrandt.*

Elle est tombée amoureuse de notre prosecco Vigna del Cuc, en reconnaissant en lui l'expression de l'italianité DOC : ainsi, G-Star est entrée dans le monde Hausbrandt, en créant avec l'entreprise triestine une nouvelle collaboration qui a conduit les deux marques italiennes à être toutes deux au centre d'un grand rendez-vous de la mode.

Le grand denim artisanal de G-Star arrive à Pitti Uomo, la fête de la mode qui se tiendra comme toujours à Florence du 15 au 18 juin. À cette occasion, en effet, la célèbre marque présentera la campagne automne-hiver 2010/2011 de sa collection premium RAW Essentials by G-Star, lancée au Bread&Butter de Berlin. Une collection unique grâce au caractère artisanal du produit, son design et la qualité apportée à chaque détail. Comme emblème de la campagne, G-Star a choisi Liv Tyler, icône internationale du style, du charme et de l'élégance. Hausbrandt lui offrira un autre excellent exemple de la très grande qualité italienne : le plaisir d'un espresso unique au monde, précisément comme le jean luxury qu'elle porte.

S. BENEDETTO DEL TRONTO  
01/07 - 04/07 2010

# ANGHIÒ

*Theresianer, sponsor ufficiale  
di Anghiò: la bontà del pesce  
azzurro incontra l'eccellenza di  
una birra italiana.*

*Theresianer, sponsor officiel  
d'Anghiò : la saveur agréable du  
poisson bleu rencontre l'excellence  
d'une bière italienne.*

Alici, sarde, sgombri, ricciole, tonni e tutte le altre varietà di pesce azzurro sono stati i protagonisti di Anghiò, il festival che si è svolta a San Benedetto del Tronto dall'1 al 4 Luglio 2010, grazie alla collaborazione tra il Comune di San Benedetto, Tuber Communications, Sedicieventi e con il patrocinio della Regione Marche. Quattro giorni per scoprire il gusto e le proprietà nutritive del pesce azzurro attraverso convegni, incontri, mostre e laboratori didattici. In un'occasione così gustosa e genuina, non poteva mancare il piacere di una birra di qualità: per questo, Theresianer, sponsor dell' evento, è stata presente al festival di San Benedetto del Tronto con una postazione dove si è potuto assaporare e acquistare la famosa birra italiana (alla spina e in formato 0.75). Inoltre, in quei giorni dedicati al mare, Theresianer organizzato un laboratorio per svelare i segreti del "come degustare una birra".



Anchois, sardines, maquereaux, sérioles, thons et toutes les autres variétés de poisson bleu ont été les protagonistes d'Anghiò, le festival qui se a eu

**San Benedetto del Tronto  
dall'1 al 4 Luglio 2010  
San Benedetto del Tronto  
1er au 4 juillet 2010**

grâce à la collaboration entre la commune de San Benedetto, Tuber Communications, Sedicieventi et sous le patronage de la Région Marche. Quatre jours pour découvrir

le goût et les propriétés nutritionnelles du poisson bleu au travers de congrès, rencontres, expositions et ateliers didactiques. Lors d'une occasion aussi succulente et naturelle, une bière de qualité se devait d'être présente : c'est pourquoi Theresianer, sponsor de l'événement,

était présent au festival de San Benedetto del Tronto avec un stand où l'on pourra déguster et acheter la fameuse bière italienne (pression et au format 0,75). De plus, lors de ces journées consacrées à la mer, Theresianer organisé un atelier pour révéler les secrets de la « dégustation d'une bière ».



TREVISI > 26/06/2010

# CA' DEL POGGIO

*Qui Treviso: una dolce collina, la raffinata cucina dei Dogi, un grande evento sportivo... poteva mancare il caffè Hausbrandt?*

*Trévise: une douce colline, la cuisine raffinée des Doges, un grand événement sportif... la café Hausbrandt pouvait-il en être absent?*

Ad ospitare il Ristorante Relais Ca' del Poggio è una dolce collina proprio alle spalle di Conegliano. Nell'incanto di questi luoghi, tanto cari a Cima da Conegliano, Giorgione e Tiziano, il Ristorante Relais Ca' del Poggio accoglie i suoi ospiti con un menu ai profumi del mare Adriatico, frutto della sapienza gastronomica acquisita in tanti anni di professione. Lo scorso 24 aprile, Il Muro di Ca' del Poggio, la salita di via dei pascoli nel comune di San Pietro di Feletto che conduce a questo ristorante, è diventata ufficialmente VIA. Proprio questa salita, dove l'11 maggio 2009 passò il Giro d'Italia, è stato luogo di un altro evento sportivo di grande importanza, ancora una volta legato al mondo del ciclismo: sabato 26 giugno 2010, infatti, è passato su il Muro di Ca' del Poggio il Campionato italiano professionisti di Ciclismo. Hausbrandt, sponsor ufficiale dell'evento, sarà anche protagonista di un piacevole appuntamento che abbina i piaceri del palato e dello sport: da domenica 25 aprile e per tutte le domeniche fino a dicembre 2010, sulla cassetta rosa che si trova davanti al ristorante Relais Ca' del Poggio sarà servito, dalle 11.30 alle 12.30, L'APERITIVO DEL CYCLISTA. Un appuntamento che conferma la sinergia tra Hausbrandt e la famiglia Stocco, con cui l'azienda triestina collabora da moltissimi anni.



Le restaurant relais Ca' del Poggio est lové au creux d'une douce colline, adossé à Conegliano. Dans ces lieux enchantés, si chers à Cima da Conegliano, Giorgione et Tiziano, le restaurant relais

Ca' del Poggio accueille ses hôtes avec un menu aux parfums de la mer Adriatique, fruit du savoir gastronomique

acquis au cours de nombreuses années de savoir-faire. Le 24 avril dernier, Il Muro di Ca' del Poggio, la côte de la Via dei Pascoli dans la commune de San Pietro di Feletto qui mène à ce restaurant, est officiellement devenue

une « via ». C'est précisément sur cette côte, où le Tour d'Italie est passé le 11 mai 2009, qu'un autre événement de grande importance,

encore une fois lié au monde du cyclisme, aura lieu le samedi 26 juin 2010. En effet, le Championnat italien des cyclistes professionnels passé par le Muro di Ca' del Poggio. Hausbrandt, sponsor officiel de cette manifestation, sera également protagoniste d'un agréable rendez-vous qui allie les plaisirs du palais et du sport : du dimanche 25 avril

et durant tous les dimanches jusqu'en décembre 2010, L'APÉRITIF DU CYCLISTE sera servi, de 11 h 30 à 12 h 30, aux abords de la petite maison rose située en face du restaurant relais Ca' del Poggio. Un rendez-vous qui confirme la synergie entre Hausbrandt et la famille Stocco, avec laquelle l'entreprise triestine collabore depuis de nombreuses années.



SENIGALLIA > 31/07 - 08/08 2010

# SUMMER JAMBOREE

*Benvenuti al Summer Jamboree. Gustatevi la vostra Theresianer e il suono perfetto del "rock and beer".*



*Bienvenue au Summer Jamboree. Dégustez votre Theresianer au son parfait du "rock and beer".*



Due postazioni e tutto il gusto della qualità Theresianer: così l'italianissima birra sarà la grande protagonista dell'undicesima edizione del Summer Jamboree di Senigallia, uno dei tre più importanti eventi mondiali dedicati ai Fifties. Dieci giorni di concerti, musica, energia e gusto che ci fanno viaggiare nel tempo, riportandoci al periodo d'oro del rock and roll, nell'America dei mitici anni '40 e '50. Theresianer accompagna il ritmo del Summer Jamboree con il piacere delle sue inimitabili birre: proprio lei, la vincitrice del prestigioso "Chicago 2009 World Beer Championship", la birra che ha conquistato l'America con il suo gusto "rock and beer". Un gusto da assaporare anche qui, a Senigallia, all'evento dell'estate: dove tutti i palati parleranno di lei.

Deux stands et toute la saveur de la qualité Theresianer : ainsi l'italianissime bière sera la grande protagoniste de la onzième édition du Summer Jamboree de Senigallia, une des trois plus importantes manifestations mondiales consacrées aux Fifties. Dix jours de concerts, musique, énergie et saveurs qui nous font voyager dans le temps, en nous ramenant à la période d'or du rock and roll, dans l'Amérique mythique des années 40 et 50. Theresianer accompagne le rythme du Summer Jamboree avec le plaisir de ses bières inimitables : c'est précisément elle qui a remporté le prestigieux "Chicago 2009 World Beer Championship", la bière qui a conquis l'Amérique grâce à son goût "rock and beer". Un goût à savourer, ici à Senigallia, lors de l'événement de l'été : là où tous les palais parlent d'elle.

NERVESA DELLA BATTAGLIA > 02/10 - 03/10 2010

# BIRRERIA PORTE APERTE

BRASSERIE. PORTES OUVERTES

*2 e 3 ottobre 2010: si aprono le porte della Birreria Theresianer e i maestri birrai svelano i segreti di una birra unica.*

*Les 2 et 3 octobre 2010 : les portes de la Brasserie Theresianer s'ouvrent et ses maîtres brasseurs dévoilent les secrets d'une bière unique.*

Sarà un'occasione per degustare la vera birra artigianale, di riconosciuta qualità. Sarà un momento in cui la storia della birra si intreccerà al puro piacere di assaporarla. La protagonista sarà lei, la birra Theresianer, marchio storico che porta avanti da sempre la tradizione della birra austriaca di Trieste. L'evento si svolgerà il 2 e 3 ottobre 2010 quando

le porte della Birreria Theresianer si apriranno perchè i migliori maestri birrai possono svelare al pubblico presente i segreti del processo produttivo di una birra esclusiva di elevata qualità: saranno ancora loro a guidare gli ospiti nell'assaggio, nella spillatura e nei diversi abbinamenti gastronomici possibili.

E chi lo desidera potrà anche acquistare una o più delle cinque varietà di birra che avrà conosciuto ed apprezzato direttamente, in queste giornate speciali dedicate all'arte e alla cultura della birra Theresianer.

*Programma on-line sul sito  
[www.theresianer.com](http://www.theresianer.com) a  
partire da agosto 2010*  
*Programme en ligne sur le  
site [www.theresianer.com](http://www.theresianer.com)  
dès le mois d'août 2010*

Ce sera l'occasion de déguster une véritable bière artisanale, à la qualité reconnue. L'histoire de la bière se mêlera au pur plaisir de sa dégustation. La protagoniste, ce sera elle, la bière Theresianer, marque historique qui depuis toujours poursuit la tradition de la bière autrichienne de Trieste. L'événement se déroulera les 2 et 3 octobre

2010 lorsque les portes de la Brasserie Theresianer s'ouvriront pour que les meilleurs maîtres brasseurs puissent dévoiler au public les secrets du processus de production d'une bière exclusive de grande qualité : c'est encore eux qui guideront les invités dans leur dégustation, la mise en perce et les différents accompagnements gastronomiques possibles. Ceux qui le désirent pourront également acheter une ou plusieurs variétés de bières qu'ils auront goûtables et appréciées directement, lors de ces journées spéciales consacrées à l'art et à la culture de la bière Theresianer.



# LA LEGGE DI PUREZZA

*Speciale 10 anni Theresianer. Da Guglielmo IV di Baviera alla vostra birra Theresianer: la "legge di purezza" per una qualità che non accetta compromessi. Spéciale 10 ans de Theresianer. De Guillaume IV de Bavière à votre bière Theresianer : la « loi de pureté » pour une qualité qui ne tolère aucun compromis.*

*Proprio quest' anno lo stabilimento Theresianer compie 10 anni. Un traguardo importante per un'azienda che ha sempre scelto la qualità assoluta in tutte le fasi, dalla scelta degli ingredi-*

*enti alla produzione di ogni sua birra. Per festeggiare questa data, leggiamo un capitolo importante della storia della birra. Un capitolo scritto dal Duca Guglielmo IV di Baviera e capace, ancora oggi, di rendere così speciale ogni Theresianer.*

*La "Legge di Purezza" (in tedesco Reinheitsgebot, ossia letteralmente comanda-*

*mento di purezza) fu promulgata il 23 aprile 1516 dal Duca Guglielmo IV di Baviera (1493 - 1550), al quale va il grande merito di aver per primo riconosciuto e sancito l'importanza delle materie prime per la qualità della birra in un'ottica di tutela dei consumatori. La "Legge di Purezza" è la più antica legge in campo alimentare tuttora in vigore. Essa è rispettata, oltre che dai birrai tedeschi, anche per la produzione delle birre Theresianer di stile mitteleuropeo (Premium Lager, Premium Pils, Vienna e Wit). Va ricordato che, all'epoca di Guglielmo IV, le birre migliori e più diffuse anche per l'esportazione verso terre lontane erano prodotte nella Germania del Nord. In Baviera erano invece frequenti le sofisticazioni. Basta pensare che, in sostituzione dell'orzo e del frumento, i birrai bavaresi meno scrupolosi tendevano ad utilizzare materie prime di minor pregio o di scarto. E per conferire alla birra il suo caratteristico sapore amarognolo il luppolo era solo una delle alternative: esso veniva spesso sostituito con fiele di bue, genziana, salvia, ramero... portando così alla produzione di birre di qualità scadente. Così il Sovrano emanò una legge "positiva" che, per tutelare i consumatori, limitava in modo preciso ed inequivocabile gli ingredienti utilizzabili per produrre la birra. Essi erano solo quattro: malto d'orzo o di frumento, luppolo, acqua e lievito. Gli stessi quattro ingredienti impiegati nella produzione della Theresianer (dove additivi e conservanti sono assolutamente esclusi), proprio come avveniva nella migliore tradizione tedesca iniziata con Guglielmo IV. La "Legge di Purezza" rappresentò un'innovazione significativa, una dimostrazione emblematica del passaggio dall'oscurantismo medievale alla superiore civiltà rinascimentale. Ed ebbe indubbiamente anche il merito di gettare le basi per la rinomanza di cui ancor oggi godono le birre prodotte in Germania. Seguire la "Legge di Purezza", come fa Theresianer, è dunque una dimostrazione di profondo attaccamento alla migliore tradizione mitteleuropea e di massimo impegno per una qualità che si distingue.*

*C'est précisément cette année que l'usine Theresianer fête ses 10 ans. Une étape importante pour une société qui a, depuis toujours, choisi la qualité absolue dans toutes les phases qui jalonnent la création de chacune de ses bières, du choix des*

*ingrédients à la production. Pour célébrer cette date, nous re-prenons un chapitre important de l'histoire de la bière. Un chapitre, écrit par le Duc Guillaume IV de Bavière, et en mesure, aujourd'hui encore, de faire de chaque Theresianer une bière si spéciale.*

*La "Loi de Pureté" (en allemand Reinheitsgebot, c'est-à-dire littéralement commandement de pureté) fut promulguée le 23 avril 1516 par le Duc Guillaume IV de Bavière (1493 - 1550), auquel revient le grand mérite d'avoir été le premier à reconnaître et établir l'importance des matières premières pour la qualité de la bière dans une optique de protection des consommateurs. La "Loi de Pureté" est la plus ancienne loi dans le domaine alimentaire encore en vigueur. Elle est respectée, non seulement par les brasseurs allemands, mais également pour la production des bières Theresianer de style d'Europe centrale (Premium Lager, Premium Pils, Vienna et Wit). Il faut rappeler qu'à l'époque de Guillaume IV, les meilleures bières et également les plus utilisées pour l'exportation vers de lontaines contrées étaient produites dans le nord de l'Allemagne. En Bavière, les bières étaient fréquemment frelatées. Il suffit de penser que, en remplacement de l'orge et du froment, les brasseurs bavarois les moins scrupuleux avaient tendance à utiliser des matières premières moins prisées ou de rebut. Et pour conférer à la bière sa saveur caractéristique légèrement amère, le houblon n'était qu'une des alternatives: il était souvent remplacé par du fiel de bœuf, de la gentiane, de la sauge ou du romarin... donnant ainsi naissance à la production de bières de piètre qualité. Ainsi, le souverain édicta une loi "positive" qui, pour protéger les consommateurs, limitait de façon précise et sans équivoque, les ingrédients utilisables pour la production de la bière. Ceux-ci étaient au nombre de quatre : malt d'orge ou de froment, houblon, eau et levure. Les quatre mêmes ingrédients utilisés dans la production de la Theresianer (les additifs et les conservateurs en sont absolument exclus), précisément comme à l'époque de la meilleure tradition allemande initiée avec Guillaume VI. La "Loi de Pureté" représente une innovation significative, une démonstration emblématique du passage de l'obscurantisme médiéval à la civilisation supérieure de la Renaissance. Et il eut indubitablement le mérite de poser les jalons de la renommée dont jouissent encore aujourd'hui les bières produites en Allemagne. Se conformer à la « Loi de Pureté », comme le fait Theresianer, est donc la preuve d'un attachement profond à la meilleure tradition d'Europe centrale et d'un engagement maximal pour une qualité caractéristique.*



Questo articolo è a cura di Tullio Zangrando, mastro birraio di Theresianer. Laureato in ingegneria biraria nel 1953 summa cum laude, Tullio Zangrando è responsabile dal 1975 della rivista tecnica "Birra & Malto" ed ha ricoperto ruoli di estrema responsabilità in diverse fabbriche di birra. Consulente, conferenciere e docente, Tullio Zangrando è ambasciatore della Scuola di Weihenstephan ed è oggi socio onorario dell'AITBM (Associazione Italiana Tecnici della Birra e del Malto).

Cet article est rédigé par Tullio Zangrando, maître brasseur de Theresianer Titulaire d'une maîtrise en ingénierie brassicole en 1953 avec mention très bien, Tullio Zangrando est responsable, depuis 1975, de la revue technique « Birra & Malto » et il a assumé de très hautes fonctions dans plusieurs brasseries. Consultant, conférencier et professeur, Tullio Zangrando est l'ambassadeur de l'École de Weihenstephan et est aujourd'hui associé honoraire de l'AITBM (Association italienne des techniciens de la bière et du malt).

# AVEK

La partnership tra Avek e Hausbrandt nasce circa 10 anni fa da un preciso obiettivo: portare in Grecia la cultura dell'espresso italiano di qualità. Il successo è stato immediato e continua ancora oggi a crescere, nonostante il momento economico negativo che la Grecia sta attraversando. La qualità della materia prima e l'esperienza nella tostatura di Hausbrandt si sono unite alla forza commerciale di Avek che, con ritmi annuali di crescita del 40%, è attualmente una delle realtà più importanti del settore. Per parlare di caffè in Grecia non si può dunque prescindere da questo binomio aziendale che ha dimostrato la sua forza in ogni tazzina e in quei servizi che rendono ancora più grande il piacere di un caffè Hausbrandt: parliamo infatti della irrinunciabile attenzione al servizio, del continuo dialogo con il cliente-bar, della capacità di scrutare le azioni dei competitor anticipandone le mosse, del comprendere le tendenze di consumo dei diversi segmenti di mercato, specialmente quello giovanile. Sono questi valori che hanno unito, fin dall'inizio, Avek e Hausbrandt. In un grande successo di gusto.

### Gli "ingredienti" di un caffè vincente

Che cosa rende così forte la partnership tra Avek e Hausbrandt? Certamente la condivisione degli stessi obiettivi, primo fra tutti l'impegno nella conoscenza e nel continuo approfondimento dell'elemento caffè: per saperne sempre di più sul modo migliore di prepararlo, servirlo e abbinarlo. E poi l'investimento nella formazione sia per quanto riguarda il proprio staff che i clienti.

### Mr. Vekrakos di Avek racconta Hausbrandt

"Per Avek il 2008 ed il 2009 sono stati anni molto importanti sul fronte commerciale. Abbiamo iniziato a collaborare con clienti prestigiosi quali Apollonio e Public che hanno dato un forte impulso alla consapevolezza del brand Hausbrandt e quindi all'immagine di successo dell'azienda Avek. Inoltre, nuove partnerships logistico-distributive ci hanno permesso di garantire una migliore capillarità sul territorio, isole comprese. Quest'anno, pur se in un contesto socio-politico critico, si sta rivelando ricco di soddisfazioni e presupposto di una nuova e sicura crescita."

### Grazie da Hausbrandt

Un grazie di cuore a tutto lo staff di Avek per aver contribuito a rendere grande il marchio Hausbrandt. Anche in Grecia.

Le partenariats entre Avek et Hausbrandt naît il y a environ 10 ans avec un objectif précis : amener en Grèce la culture de l'expresso italien de qualité. Le succès a été immédiat

**Avek e Hausbrandt Trieste**  
**1892: il successo di una**  
**partnership e di un grande caffè.**  
**Avek et Hausbrandt Trieste**  
**1892: le succès d'un partenariat**  
**et d'un grand café.**

et continue encore aujourd'hui à s'accroître, malgré les problèmes économiques que la Grèce connaît actuellement. La qualité des matières premières et l'expérience dans la torréfaction de Hausbrandt se sont alliées à la force commerciale d'Avek qui, avec des rythmes de croissance annuelle de

40 %, est actuellement l'une des sociétés les plus importantes du secteur. Pour parler de café en Grèce, l'on ne peut se passer de ce binôme de sociétés qui a prouvé sa force dans chaque tasse d'expresso et dans les services qui accroissent le plaisir d'un café Hausbrandt : nous parlons effectivement de l'attention indispensable au service, du dialogue continu avec le client-bar, de la capacité à scruter les actions des concurrents en anticipant leurs manœuvres, de la compréhension des tendances de consommation des différents segments de marché, spécialement celui des jeunes. C'est ces valeurs qui ont réuni, depuis le début, Avek et Hausbrandt. Pour une grande victoire de la saveur.



### Les « ingrédients » d'un café gagnant

Quelle est la force du partenariat entre Avek et Hausbrandt ? Certainement le partage des mêmes objectifs, dont le premier de tous est l'engagement dans la connaissance et l'approfondissement continu de l'élément café: pour en savoir toujours plus sur la meilleure façon de le préparer, de le servir et de l'accompagner. Et ensuite, l'investissement dans la formation à la fois de son propre personnel et de ses clients.

### M. Vekrakos d'Avek nous parle de Hausbrandt

"Pour Avek, 2008 et 2009 ont été des années très importantes d'un point de vue commercial. Nous avons commencé à collaborer avec des clients prestigieux tels qu'Apollonio et Public qui ont donné une forte impulsion à la conscience de la marque Hausbrandt et donc à l'image de succès de la société Avek. De plus, de nouveaux partenariats en matière de logistique et de distribution nous ont permis de garantir une meilleure diffusion sur le territoire, îles comprises. Cette année, bien que le contexte socio-économique soit négatif, se révèle riche en satisfactions et laisse entrevoir la certitude d'une nouvelle croissance."

### Merci de la part de Hausbrandt

Merci de tout cœur à tout le personnel d'Avek pour avoir contribué à la croissance de la marque Hausbrandt. En Grèce également.





# AUSTRO DELI PTY LTD

*Gert Tuppinger: dall'Austria al Sud-Africa, l'infinito piacere di un caffè Hausbrandt  
Italianissime Hausbrandt: une pause parfaite "all over the world"*

Italianissimo Hausbrandt: una pausa perfetta, "all over the world"

Il caffè si dice così, in tutte le lingue: Hausbrandt, il caffè per definizione. Il caffè più buono del mondo che fa il giro del mondo. Da Trieste all'America, dall'Europa all'Africa. Un gusto senza confini, fatto di passione, esperienza, qualità, eccellenza. E' il nostro caffè, l'orgoglio di noi italiani, un rito da gustare "all over the world".

## Hausbrandt e Gert Tuppinger: una collaborazione al profumo di caffè

Quella tra Gert Tuppinger e Hausbrandt è una lunga storia di gusto e passione. Una storia iniziata 16 anni fa, quando Tuppinger conosce e subito si innamora del sapore perfetto e italianis-



simo del caffè Hausbrandt. Ma la collaborazione tra l'azienda triestina e l'attuale concessionario Hausbrandt per il Sud Africa risale a 2 anni fa con l'apertura del primo coffee Hausbrandt a Melrose e con la vendita del famoso caffè italiano nelle due IceZeit Gelatoria di Cape Town. Il successo fu grande ed immediato, tanto che di lì a poco Gert Tuppinger aprì il secondo Coffee Shop, proprio nel cuore di Cape Town.

## Aziende vip, gusto Hausbrandt

MasterCard, Club Med, Accor, Lufthansa: queste sono alcune delle importanti realtà che, grazie al servizio eccellente di Gert Tuppinger, bevono il caffè Hausbrandt.

## Sud Africa: il piacere del caffè diventa sempre più Hausbrandt

Qui in Sud Africa il mercato del "caffè espresso italiano" è solo all'inizio, ma i risultati sono già buoni e parlano di un futuro di successo. La tendenza a bere il caffè americano è ancora predominante: tuttavia, la presenza di 2 coffee shop esclusivi stanno facendo apprezzare il brand e il gusto Hausbrandt, riconosciuto come il migliore caffè italiano, perfetto per una "pausa di lusso".

Le café a le même nom dans toutes les langues : Hausbrandt, le café par définition. Le meilleur café du monde qui fait le tour du monde. De Trieste aux États-Unis, de l'Europe à l'Afrique. Un goût sans frontière, fait de passion, d'expérience, de qualité, d'excellence. C'est notre café, la fierté des Italiens, un rituel à déguster « all over the world ».

## Hausbrandt et Gert Tuppinger : une collaboration au parfum de café

L'histoire entre Gert Tuppinger et Hausbrandt est une longue histoire de goût et de passion. Une histoire qui a débuté il y a 16 ans lorsque Tuppinger goûta pour la première fois et s'éprit immédiatement de la saveur parfaite et italianissime du café Hausbrandt. Toutefois, la collaboration entre l'entreprise triestine et l'actuel distributeur d'Hausbrandt pour l'Afrique du Sud remonte à deux ans avec l'ouverture du premier café Hausbrandt à Melrose et avec la vente du célèbre café italien dans les deux IceZeit Gelateria du Cap. Le succès fut grandiose et immédiat, à tel point que peu de temps après Gert Tuppin-



ger ouvrit le deuxième Coffee Shop, au cœur même du Cap.

## Entreprise VIP, goût Hausbrandt

MasterCard, Club Med, Accor, Lufthansa : voici quelques-uns des grands noms qui, grâce à l'excellence du service de Gert Tuppinger, boivent le café Hausbrandt.

## Afrique du Sud

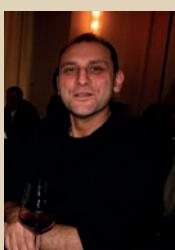
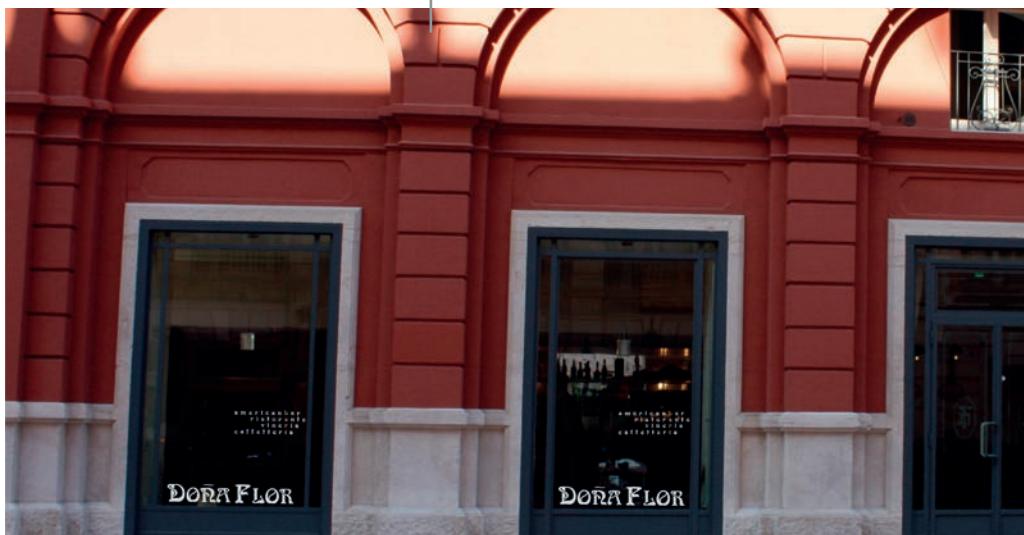
En Afrique du Sud, le marché du café expresso italiano n'en est qu'à ses débuts mais les résultats sont déjà probants et l'on parle d'un avenir brillant. La mode du café « américain » est encore prédominante : toutefois, la présence de 2 coffee shops exclusifs font connaître la marque et le goût Hausbrandt, reconnu comme le meilleur café italiano, parfait pour une « pause de luxe ».

# INTERVISTA A

## ENTRETIEN AVEC

BARI

Doña Flor



Qui Bari: l'arte del caffè Hausbrandt si gusta anche al Doña Flor del Teatro Petruzzelli. Il Doña Flor ha riaperto le sue porte il 10 febbraio di quest'anno, dopo che nel 2004 fu costretto a chiudere a causa del restauro del Teatro Petruzzelli, di cui il locale è parte integrante. Il Doña Flor è divenuto subito locale cult della città di Bari, per il legame con il notissimo teatro ma anche per la professionalità dei suoi gestori e per la qualità dei prodotti attentamente selezionati. Tappa obbligata per coloro che amano vivere con gusto tutti i momenti della giornata, questo locale si è dimostrato fin da subito particolarmente adatto per trascorrere piacevolissime ore di conversazione o per appuntamenti di lavoro. Ristorante al primo piano, il Doña Flor è anche, al piano terra, caffetteria e american bar, due servizi che trasformano questo locale in un vero e proprio salotto del centro della città. La caffetteria accompagna infatti la clientela dalla prima colazione al relax del dopo cena. Di grande prestigio è anche il ristorante che mette in risalto il fascino dei vini pugliesi e la loro naturale vocazione ad accompagnarsi ai migliori piatti della tradizione locale, spesso rivisitati con estro, fantasia e innovazione.

Bari : tout l'art du café Hausbrandt se déguste

Teatro Petruzzelli Bari  
Via Cognetti, 14 - 22  
[www.donaflorbari.it](http://www.donaflorbari.it)

également au Doña Flor du Théâtre Petruzzelli. Le Doña Flor a rouvert ses portes le 10 février dernier au terme de 6 années en raison de la rénovation du Théâtre Petruzzelli, dont il fait partie intégrante. Le Doña Flor est immédiatement devenu l'établissement culte de la ville de Bari de par son lien avec le célébrissime théâtre mais également pour le professionnalisme de ses gérants et pour la qualité de ses produits soigneusement sélectionnés. Étape obligatoire pour tous ceux qui aiment vivre avec saveur tous les moments de la journée, cet établissement est très rapidement

devenu le lieu parfait pour passer des moments de détente très agréables ou pour des rendez-vous d'affaires. Le Doña Flor occupe le premier étage avec son restaurant ainsi que le sous-sol avec sa cafétéria et son American bar, deux services qui transforment cet établissement en un véritable salon du centre-ville. La cafétéria accompagne, en effet, la clientèle depuis le petit-déjeuner jusqu'aux moments relaxants d'après-dîner. Le restaurant qui met à l'honneur le charme des vins des Pouilles et leur vocation naturelle à accompagner les meilleurs plats de la tradition locale, souvent revisités avec talent, fantaisie

*Qui Bari: l'arte del caffè Hausbrandt Trieste 1892 si gusta anche al Doña Flor del Teatro Petruzzelli.*

*Bari : l'art du café Hausbrandt Trieste 1892 se déguste également au Doña Flor du Théâtre Petruzzelli.*

# GARAGE



Entrare nella corte interna su cui si affaccia Garage, è come accedere ad un giardino segreto e meraviglioso, un luogo accogliente dove riscoprire il piacere di mangiare, bere bene e stare insieme: sono queste le parole con cui Giusy descrive il suo locale. Inaugurato il 18 dicembre 2008, Garage è uno spazio polifunzionale che include 4 diversi ambiti: un ristorante cocktail bar (Garage Caffè e Ristorante), una gastronomia (Garage Saporì), una fioreria (Garage Fiori) e una galleria d'arte (Garage Eventi). Da poco inaugurato, Garage è anche "Garage Capelli" l'esclusivo salone dedicato alla bellezza.

#### **Curiosità. Perché il nome Garage?**

Perché proprio lì sorgeva un'autorimessa che oggi è stata completamente ristrutturata.

#### **Qui si gusta...**

Il locale è da vivere durante tutta la giornata: dalla colazione con caffè di qualità, prodotti di pasticceria e dolci al cucchiaio all'aperitivo, dalla pausa pomeridiana a base di cioccolate, gelati, frullati e vegetables fino all'importante after dinner con un listino di oltre 100 proposte cocktail. La cucina dinamica propone piatti sia di carne che di pesce in uno stile unico, tutto da scoprire... A mezzogiorno si possono gustare piatti unici veloci, ma attenti al valore nutrizionale. Alla sera trionfano i piatti legati ai prodotti di stagione, le superbe rivisitazioni di classici o ricette etniche e le composizioni che accostano lo stesso ingrediente in diverse cotture. E poi c'è la particolarità di Garage: i piatti proposti dal ristorante possono essere acquistati nella gastronomia Garage Saporì.

#### **Garage e Hausbrandt: una collaborazione di gusto**

Garage lavora con Hausbrandt fin dal giorno dell'inaugurazione del locale. Oltre al caffè Academia, si possono assaporare le birre in bottiglia e alla spina ed alcuni vini Case Bianche e Col Sandago. Con Garage, Theresianer ha organizzato nel 2009 le prime serate di degustazione durante le quali veniva proposto un menù degustazione in abbinamento con le birre mentre un mastro birraio ne svelava ogni caratteristica. Oggi Garage ha scelto per

#### **Garage**

CORSO V. EMANUELE 13/B - CONEGLIANO (TV)  
[www.garagecaffè.it](http://www.garagecaffè.it)



i suoi clienti anche la nuova birra in formato 0.75, che possono acquistare presso Garage Saporì.

"Pénétrer dans la cour intérieure du Garage, c'est comme accéder à un jardin secret et merveilleux, un lieu accueillant où redécouvrir le plaisir de manger, de boire et d'être ensemble": c'est par ces paroles que Giusy décrit son établissement. Inauguré le 18 décembre 2008, le Garage est un espace multifonctionnel qui comprend 4 cadres différents : un restaurant cocktail bar (Garage Caffè e Ristorante), un traiteur (Garage Saporì), un fleuriste (Garage Fiori) et une galerie d'art (Garage Eventi). Inauguré depuis peu, le Garage Capelli est le salon exclusif dédié à la beauté.

#### **Curiosité. Pourquoi lui avoir donné le nom de « Garage »?**

Parce qu'il y avait précisément un garage ici qui a été entièrement rénové.

#### **Ici on peut goûter...**

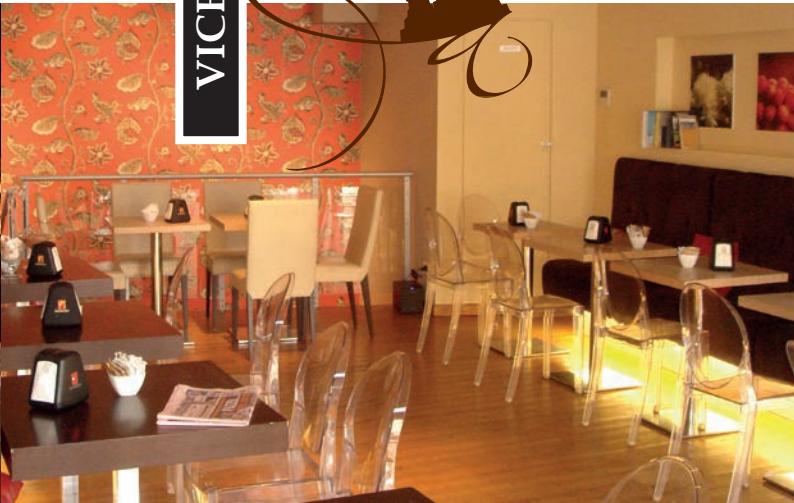
L'établissement est fréquenté durant toute la journée : depuis le petit-déjeuner avec un café de qualité, des produits de pâtisserie et des entremets sucrés à l'apéritif, en passant par la pause de l'après-midi où il est possible de déguster des produits chocolatés, des glaces, des frullati de fruits et de légumes (cocktails de fruits ou de légumes passés au mixeur) jusqu'à l'important après-dîner avec une carte proposant plus de 100 cocktails. La cuisine dynamique propose des plats de viande et de poisson dans un style unique, à découvrir absolument... Au déjeuner, il est possible de déguster des plats uniques et rapides, mais respectueux des valeurs nutritionnelles. À l'heure du dîner, ce sont les plats à base de produits de saison, les superbes classiques revisités ou les recettes « ethniques » et les compositions à base du même ingrédient cuisiné différemment qui sont à l'honneur. Et puis, il y a la spécialité du Garage : les plats proposés par le restaurant sont en vente chez le traiteur "Garage Saporì".

#### **Garage et Hausbrandt : une collaboration de goût**

Garage collabore avec Hausbrandt depuis l'inauguration de l'établissement. Outre le café Academia, il est possible d'y déguster des bières en bouteille et pression ainsi que certains vins Case Bianche et Col Sandago. En 2009, Theresianer y a organisé les premières soirées durant lesquelles un menu dégustation accompagné de bières était proposé en présence d'un maître brasseur qui en dévoilait toutes les caractéristiques. Aujourd'hui le Garage a sélectionné pour ses clients la nouvelle bière en format 0,75 l, qui est également en vente au Garage Saporì.

VICENZA

## alle Colonne ice café



### "Alle Colonne" di Vicenza: il top del caffè Hausbrandt con vista sulla piazza.

La modernità dello stile incontra l'antichità del palazzo in cui abita questo luogo di gusto. Il minimalismo affascinante del colore bianco che caratterizza tavoli e sedute, invita a prendere un caffè proprio in Piazza dei Signori, dove il locale si affaccia. "Alle Colonne" è un punto di ritrovo privilegiato, accogliente ed elegante, intimo e socievole. Proprio come i suoi titolari, Enrico e Simone, che per i loro clienti hanno scelto il caffè Hausbrandt nella sue espressioni migliori: Top Gourmet ed Academia. Due miscele che, come suggeriscono Enrico e Simone, accompagnano i diversi momenti diversi della giornata.

#### Estate con gusto

Oltre al caffè Hausbrandt, la gelateria è l'altro fiore all'occhiello del locale "Alle Colonne".

Perfetta per raffreddare l'estate che sta arrivando...

*è in Piazza dei Signori  
a Vicenza, davanti  
alle colonne da cui ha  
preso il nome...  
il est situé sur la Piazza  
dei Signori à Vicenza,  
devant les colonnes  
dont il a pris le nom...*

di Vicenza e sostenuta attivamente anche quest'anno da "Alle Colonne". Il ricavato ottenuto dalla prima edizione (2008) è stato devoluto all'associazione animalista vicentina che ha in gestione il canile comunale di Gogna e ha potuto utilizzare la cifra per le spese veterinarie di numerosi cani e gatti incidentati e maltrattati.

#### No pet, no party: A "Alle Colonne" uno specialissimo "Happy Dog"

Il tuo aperitivo aiuta i cani di tutte le taglie e di tutte le razze: è questo l'obiettivo di "Happy Dog", l'iniziativa promossa dall'ENPA

Alle Colonne ice café  
Piazza dei Signori - Vicenza



### "Alle Colonne" de Vicence : le must du café Hausbrandt avec vue sur la place.

La modernité du style épouse parfaitement le caractère ancien de l'immeuble qui abrite ce lieu de goût. Le minimalisme fascinant de la couleur blanche des tables et des chaises invite à venir s'installer pour prendre un café sur la Piazza dei Signori où se situe l'établissement. « Alle Colonne » est un lieu de rendez-vous privilégié, accueillant et élégant, intime et convivial. À l'image de ses propriétaires, Enrico et Simone, qui, pour leurs clients, ont choisi le café Hausbrandt dans sa meilleure expression : Top Gourmet et Academia. Deux mélanges qui, comme le suggèrent Enrico et Simone, accompagnent les différents moments de la journée.

#### Un été sous le signe du goût

Outre le café Hausbrandt, le glacier est l'autre fleuron de l'établissement « Alle Colonne ». Parfait pour rafraîchir l'été qui se profile...

#### No pet, no party : « Alle Colonne » organise un « Happy Dog » très spécial

Votre apéritif vient en aide aux chiens de toutes les tailles et de toutes les races : c'est l'objectif du « Happy Dog », une initiative promue par l'ENPA de Vicence et activement soutenue également cette année par « Alle Colonne ». Les bénéfices obtenus lors de la première édition de 2008 ont été reversés à l'association animalière vicentine qui gère le chenil communal de Gogna qui a pu utiliser le montant de ce don pour couvrir les dépenses vétérinaires de nombreux chiens et chats victimes d'accidents ou de maltraitances.

# LE VOSTRE VOICI À VOUS LA PAROLE



## GALLOWAY

PADOVA

Via IX Strada, 23/R -Padova  
Tel. 049.7808398 - info@gallowayitalia.it  
[www.gallowayitalia.com](http://www.gallowayitalia.com)  
orario: 18.00-1.00 - tutti i giorni

Qui Padova: al Galloway si beve la birra Theresianer.

Inaugurato lo scorso 3 Marzo, con una serata a cui ha preso parte tutto lo Staff Theresianer, il Galloway di Padova è un esclusivo grill-pub birreria che regala l'emozione di una cena diversa. In un ambiente originale, che interpreta lo stile moderno con tocchi di sapore rustico, è possibile gustare uno straordinario galletto alla griglia, vera specialità della casa. Questo di Padova è il quarto Galloway in Italia: dopo l'apertura del primo locale a Fontane di Villorba (TV), en février 2001, le Galloway a également conquises les villes de Bassano (2003) et de Mestre (2009). La présence du personnel Theresianer lors de l'inauguration de l'établissement de Padoue n'était pas anodine : en effet, Theresianer est le partenaires de Galloway et propose à ses clients un choix de bières et une bière spéciale, la Theresianer Premium Pils non filtrée, produite exclusivement pour cet établissement.

Galloway ai cui clienti offre la scelta delle sue birre e una birra speciale, la Theresianer Premium Pils non filtrata, realizzata in esclusiva per questo locale.

Padoue : au Galloway on sert la bière Theresianer. Inauguré le 3 mars dernier, lors d'une soirée à laquelle a pris part toute l'équipe Theresianer, le Galloway de Padoue est un pub-grill bar à bière exclusif qui offre l'émotion d'un repas différent. Dans un cadre original, qui interprète le style moderne avec des touches de saveur rustique, il est possible de déguster un extraordinaire coquillet grillé, véritable spécialité de la maison. Outre celui de Padoue, il existe 3 autres Galloway en Italie : après l'ouverture du premier établissement à Fontane di Villorba (TV), en février 2001, le Galloway a également conquises les villes de Bassano (2003) et de Mestre (2009). La présence du personnel Theresianer lors de l'inauguration de l'établissement de Padoue n'était pas anodine : en effet, Theresianer est le partenaires de Galloway et propose à ses clients un choix de bières et une bière spéciale, la Theresianer Premium Pils non filtrée, produite exclusivement pour cet établissement.



## RISTORANTE QUINZI & GABRIELI

ROMA

Via delle Coppelle, 5/6 - ROMA  
Tel. +39 06.6879389

Qui Roma: baccalà e birra Theresianer.

Un incontro inedito al ristorante Quinzi & Gabrieli. "Birra e baccalà vanno a braccetto e vanno di moda. Dimenticati i tempi di ostriche e campagne, la crisi fa ripiegare verso valori più concreti e soprattutto più abbordabili dai consumatori": è questo il commento di Luigi Cremona, migliore giornalista enogastronomico premiato da Franco Maria Ricci nel 2008, all'insolito incontro tra baccalà e birra avvenuto martedì 9 marzo al ristorante Quinzi & Gabrieli di Roma su iniziativa dell'azienda Carreri in partnership con Hausbrandt. Ai piatti interamente a base di baccalà proposti dal menù è stata infatti affiancata la degustazione delle migliori birre Theresianer: la Pils, la Vienna e la birra rossa Strong Ale, tre birre che confermano ancora una volta la qualità assoluta del marchio Theresianer, riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. A conclusione di un incontro così originale non poteva mancare il piacere italiano più classico: un eccellente espresso Hausbrandt, preparato con una miscela di pregiati caffè selezionati in Brasile, Centro e Sud America, dal gusto morbido e intenso con un retrogusto fruttato. E agli amanti del tè, Hausbrandt ha offerto una selezione pregiata di tè Ronnefeldt, adatti ad ogni gusto e occasione. Ospite di prestigio dell'evento romano è stato

Alessandro Scorsone, sommelier in servizio presso la Presidenza del Consiglio e figura di rilievo all'interno della trasmissione "La prova del Cuoco".

Rome: morue et bière Theresianer.

Une rencontre inédite dans le restaurant Quinzi & Gabrieli. "La bière et la morue se marient parfaitement et sont mises à l'honneur. Le temps des huîtres et du champagne est révolu, la crise incite les consommateurs à se replier sur des valeurs plus concrètes et surtout plus abordables": c'est ce qu'indique Luigi Cremona, meilleur journaliste oeno-gastronomique récompensé par Franco Maria Ricci en 2008, lors de la rencontre plutôt insolite de la morue et de la bière survenue le mardi 9 mars au restaurant Quinzi & Gabrieli de Rome à l'initiative de l'entreprise Carreri en partenariat avec Hausbrandt. En effet, les plats entièrement à base de morue figurant au menu étaient proposés accompagnés d'une dégustation des meilleures bières Theresianer : la Pils, la Vienne et la bière rouge Strong Ale, trois bières qui confirment une nouvelle fois la qualité absolue de la marque Theresianer, reconnue et appréciée dans le monde entier. Un rendez-vous aussi original ne pouvait être couronné que par le plaisir italien le plus classique : un excellent expresso Hausbrandt, préparé avec un mélange de cafés précieux sélectionnés au Brésil, en Amérique centrale et du Sud, au goût moelleux et intense et à l'arrière-goût aux notes fruitées. Et pour les amoureux du thé, Hausbrandt a proposé une sélection de précieux thés Ronnefeldt, adaptés à tous les goûts et à toutes les occasions. L'hôte de prestige de l'événement romain ne fut autre qu'Alessandro Scorsone, sommelier en service auprès de la Présidence du Conseil et figure emblématique de l'émission « La prova del Cuoco ».



## FORUM

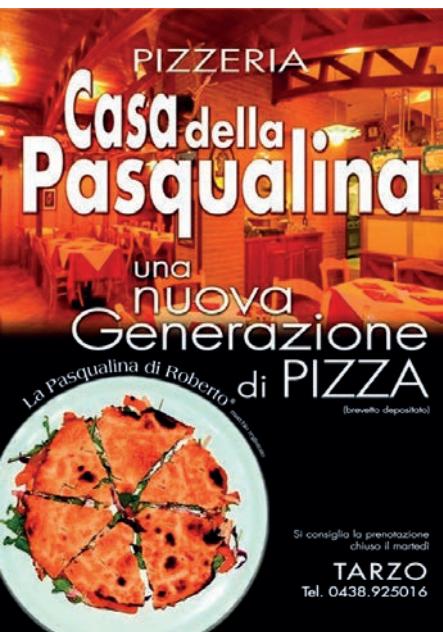
TREVISO

via G. Verdi 23 - Treviso  
Tel. 0422.411278 - info@alforum.it  
[www.alforum.it](http://www.alforum.it)

Qui Treviso: al Forum, caffè e tè sono da intenditori. Inaugurato lo scorso 19 Marzo, il Forum è il nuovo locale cult di Treviso. Posizionato proprio davanti al Tribunale, questo ristorante-caffetteria offre ai suoi clienti la possibilità di gustare il caffè Academia di Hausbrandt e i tè Ronnefeldt. Lo chef Antonio, prima chef al Ristorante Da Pino del centro storico di Treviso, firma i golosissimi piatti del menu.



Trévise : au Forum, le café et le thé occupent le haut du tableau. Inauguré le 19 mars dernier, le Forum est le nouvel établissement culte de Trévise. Situé juste en face du Tribunal, ce restaurant-cafétaria offre à ses clients la possibilité de déguster le café Academia d'Hausbrandt et les thés Ronnefeldt. Le chef Antonio, qui officiait précédemment comme chef dans le Restaurant Da Pino situé dans le centre historique de Trévise, signe les délicieux plats figurant au menu.



## LA PASQUALINA TARZO

in Via Rujo 50 - Tarzo

Tel. 0438.925016

facebook: Casa della Pasqualina

Apertura: Lunedì, mercoledì e venerdì  
dalle 9.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 0.00.  
Sabato e domenica dalle 17.00 alle 0.00.

**Qui Tarzo: la Pasqualina ama la birra Theresianer.** Gestito da Roberto Ciribolla, la Pizzeria Trattoria Casa della Pasqualina si trova a Tarzo. Particularità di questo locale è proprio un piatto speciale creato proprio da Roberto, che iniziò nel 1972 come aiuto pizzaiolo e si appassionò a questa professione. Fragante, digeribile, preparata con ingredienti di primissima qualità, la ricetta di Roberto è chiamata Pasqualina e la sua preparazione avviene davvero in famiglia: essa viene infatti prima cotta dal figlio Airis e poi tagliata a metà dallo stesso Roberto. Delle due sfoglie sottilissime che sono state ricavate, la prima viene farcita a piacere dal cliente e rimessa in forno per un'ulteriore cottura. Al termine della seconda cottura, viene posta la seconda sfoglia, tagliata a spicchi. Questa specialità, da mangiare rigorosamente con le mani, ama essere accompagnata da

una birra Lager di produzione locale, proprio come la Theresianer Premium Lager che non a caso viene proposta in sua abbinata. La Pasqualina è un brevetto nazionale, riconosciuto come marchio esclusivo dell'artista pizzaiolo Roberto Ciribolla.

**Tarzo : la Pasqualina est fan de la bière Theresianer.** La Pizzeria Trattoria Casa della Pasqualina, gérée par Roberto Ciribolla, est située à Tarzo. La particularité de cet établissement est précisément un plat spécial créé par Roberto qui débute en 1972 comme assistant pizzaiolo et se passionne pour cette profession. Parfumée, légère, préparée à base d'ingrédients de première qualité, la recette de Roberto a pour nom « Pasqualina » et sa préparation se fait vraiment en famille : en effet, elle est d'abord cuite par son fils Airis et ensuite coupée en deux feuilles très fines par Roberto lui-même. La première est farcie selon les goûts du client et remise au four pour une deuxième cuisson. Une fois la cuisson terminée, on y rajoute la deuxième feuille coupée en morceaux. Cette spécialité, à ne déguster qu'avec les mains, s'accompagne parfaitement d'une bière Lager produite localement, précisément comme la Theresianer Premium Lager qui est proposée en accompagnement de ce plat. La Pasqualina a un brevet national, reconnu comme marque exclusive de l'artiste pizzaiolo Roberto Ciribolla.

## PREMIAZIONE GIANI

Giani e Theresianer: questa è una partnership da premiare

E' stata un'occasione speciale quella che ha portato il concessionario di birra Theresianer Giani srl in visita allo stabilimento di Nervesa della Battaglia. Il titolare Stefano Giani e tutto il suo staff hanno infatti partecipato ad una giornata di formazione tutta dedicata a loro: un premio che l'azienda ha voluto riconoscergli per gli ottimi risultati di vendita ottenuti nell'ultimo anno e per la fortissima partnership che il concessionario ha instaurato con Theresianer.

**GIANI RÉCOMPENSÉ**

Giani et Theresianer : un partenariat à récompenser

C'est une occasion toute spéciale qui a amené le négociant en bière Theresianer Giani srl à rendre visite aux établissements de Nervesa della Battaglia. Son propriétaire, Stefano Giani, accompagné de toute son équipe ont, en effet, participé à une journée de formation spécialement organisée pour eux : une récompense que l'entreprise a souhaité lui décerner pour les excellents résultats de vente obtenus l'an dernier ainsi que pour le solide partenariat que le négociant est parvenu à bâtir avec Theresianer.



Lorenzo Tomaselli e Stefano Giani

## HOTEL DE LA VILLE ROMA

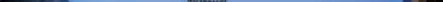
Via Sistina, 69 - 00187 Roma  
Tel. 06.67331  
[www.ichotelsgroup.com](http://www.ichotelsgroup.com)

**Hotel de La Ville: una terrazza  
sulla romantica Roma, assaporando l'eccellenza  
del gusto.**

Il 27 maggio 2010 l'Hotel De La Ville, prestigioso hotel a 5 stelle situato nel cuore della capitale, ha inaugurato la sua imperdibile terrazza, che si affaccia sulla romantica Piazza di Spagna. Uno "spazio aperto" di lusso, dove vivere il piacere di un aperitivo, di una festa e dove assaporare l'eccellenza dei mondi Hausbrandt, Col Sandago, Case Bianche e Theresianer. Dal caffè al vino, senza dimenticare la birra: tutto è portavoce di qualità assoluta, in questa terrazza arredata con gusto moderno e minimale, per lasciare parlare Roma, con la voce calda dei suoi palazzi e della sua italicità. All'inaugurazione-evento, organizzata in collaborazione con Carreri srl, il General Manager dell' Hotel Ciro Verrocchi e Matteo Carreri hanno accolto il signor Martino Zanetti e la moglie Susanna che hanno tagliato il nastro, augurando così il successo di questo luogo destinato a diventare un must della vita romana.

**L'Hôtel de La Ville : une terrasse surplombant la Rome romantique, en dégustant l'excellence du goût**

Le 27 mai 2010, l'Hôtel de La Ville, prestigieux établissement 5 étoiles situé au cœur de la capitale, a inauguré son immanquable terrasse qui domine la romantique Piazza di Spagna. Un « espace ouvert » empreint de luxe, un lieu où goûter au plaisir d'un apéritif, d'une fête et où savourer l'excellence des mondes Hausbrandt, Col Sandago, Case Bianche et Theresianer. Du café au vin, sans oublier la bière : tout est synonyme de qualité absolue sur cette terrasse affichant un style moderne et minimaliste afin de laisser Rome s'exprimer par la voix chaude de ses palais et de son italicité. Lors de l'inauguration-événement, organisée en collaboration avec Carreri Srl, le directeur général de l'Hôtel Ciro Verrocchi et Matteo Carreri ont accueilli Monsieur Martino Zanetti et son épouse Susanna qui ont coupé le ruban, souhaitant ainsi plein succès à ce lieu destiné à devenir un must de la vie romaine.



# 2010

## LA STORIA SI RIPETE



### THERESIANER: L'UNICA PILS ITALIANA SUL PODIO

Medaglia d'argento DLG: il riconoscimento più alto ottenuto in questa categoria da una Pils Italiana

DLG è l'ente delegato dal Ministero dell'Agricoltura della Germania alla promozione di tutti i prodotti agricoli. Un gruppo di qualificati esperti valuta ciascuna birra in concorso sottoponendola ad attenti e rigorosi esami soggettivi e di laboratorio, al fine di valutarne la qualità e la conformità alla "Legge di Purezza".

[www.theresianer.com](http://www.theresianer.com)

