BEVERAGE & CONSUMI

SUPPLEMENTO A VINI & CONSUMI
ANNO 8 - NUMERO 8/9 SETTEMBRE 2021
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

SPECIALE

Glutine? No, grazie!

Inizialmente nato per rispondere a specifiche esigenze nutrizionali, il comparto delle birre gluten free è ormai in continua crescita. Le aziende stanno ampliando la gamma con referenze ad hoc. Ma si trovano in Gdo?

Nata per i celiaci. Apprezzata da tutti

Normative, presenza a scaffale, diffusione in Italia. E una platea stimata di oltre 5 milioni di consumatori. Uno sguardo al comparto con Alfonso Del Forno, presidente di 'Nonsologlutine Onlus'.

da pagina IV a pagina VI

GUIDA BUYER

SPECIALE NATALE

Le proposte del mondo beverage per celebrare l'arrivo delle festività, con confezioni speciali e pack natalizi. Tutte le novità dalle aziende.

a pagina III

ZOOM

Quando il retail è innovativo

Leclerc, Rewe, Ikea, Sainsbury's. Quattro catene che si distinguono nel panorama internazionale per le loro iniziative nel segno della sostenibilità.

a pagina II

turbo by tesi mediagroup

di Luigi Rubinelli

Aiuta il tuo business

5 strumenti di comunicazione rivolti agli operatori del settore food

1 GUIDA RETAIL - LA MAPPA DELLA DISTRIBUZIONE ITALIANA

Nata nel 2011, riporta dati e statistiche di tutte le catene italiane di GD e DO.
Strutture, indirizzi, telefoni, e-mail, siti web, management, fatturati, quote mercato, Ce. Di.
Formato: A4
Pagine: 116

Prezzo 70 euro

2 THE EUROPEAN RETAIL GUIDE

La più importante e completa guida alla distribuzione europea. Tutte le catene suddivise per paese. Gli indirizzi, i siti, le e-mail, il management, la storia, i contatti per i fornitori, i brand distribuiti.
Formato: A4
Pagine: 212

Prezzo 80 euro

3 GUIDA ALLE MIGLIORI GASTRONOMIE D'ITALIA

Nata nel 2012, la guida illustra regione per regione le eccellenze italiane del dettaglio tradizionale.
Formato: A4
Pagine: 100

Prezzo 70 euro

4 ANNUARIO DI SALUMI & CONSUMI

È la guida, segmentata per regione, di tutti i produttori del settore e delle tecnologie correlate.
Formato: A4
Pagine: 100

Prezzo 70 euro

5 ANNUARIO DI FORMAGGI & CONSUMI

È la guida, segmentata per regione, di tutti i produttori del settore e delle tecnologie correlate.
Formato: A4
Pagine: 84

Prezzo 70 euro

Per acquisti e sample: direzione@tespi.net

Quando il retail è innovativo

Leclerc, Rewe, Ikea, Sainsbury's. Quattro catene che si distinguono nel panorama internazionale per le loro iniziative nel segno della sostenibilità.

Ci sono diverse innovazioni in atto in giro per il mondo, ve ne segnaliamo quattro che possono avere successo o che comunque fanno riflettere per la loro efficacia.

Il cash and carry di Leclerc che integra l'ipermercato

Leclerc a Mont-de-Marsan, Francia, ha aperto un cash and carry per le utenze professionali, forte di 2.500 referenze. L'area di vendita, adiacente al drive dell'ipermercato, è stata sottratta proprio all'ipermercato, che evidentemente ne aveva in eccesso, complice la crisi da Covid. L'insegna la dice lunga: MounPro. Ha adottato le attrezzature pesanti simil Metro.

È un modo sicuramente interessante per riconvertire l'ipermercato, anziché cedere superficie agli appositi corner di franchising delle GSS, grandi superfici specializzate. Esperimento da seguire con attenzione per l'attore coinvolto, Leclerc, e per l'innovazione di formato.

Il tetto sostenibile e produttivo di Rewe a Wiesbaden

Rewe a Wiesbaden, Germania, ha inaugurato recentemente un supermercato di 1.500 mq, molto diverso da quelli soliti. Sopra il tetto (come aveva già fatto Whole Foods Market a New York, Usa) l'intera superficie è dedicata alla coltivazione in serra di basilico. Rewe calcola di produrne 800mila piante all'anno, che saranno vendute in questo supermercato e in altri, vicini del gruppo.

Di più: sotto la serra ha costruito tredici vasche per allevare 20mila pesci persici, con una produzione adatta alla vendita di una tonnellata al mese. La produzione di basilico e di pesce persico funzionano in simbiosi con la stessa acqua, e quindi con un risparmio evidente, e le deiezioni dei pesci vengono utilizzate come concime per il basilico. Al centro della serra un grande lucernario permette di illuminare con luce naturale una grande parte delle superficie di vendita del supermercato. Un costo importante, ma una innovazione vera che può essere ripetuta dopo la fase sperimentale.

Il nuovo ristorante di Vienna di Ikea

A Vienna (Austria) Ikea inaugura un nuovo formato di vendita vicino alla stazione centrale dei treni di Westbanhof. Si sviluppa su sei livelli, non ha il parcheggio enorme al quale Ikea ci ha abituati, ed è di fatto un negozio di vicinato. È un grande show room con personale che assiste le persone che entrano per simulare il loro locale dove poi andranno i mobili e gli accessori, anche in forma 3d. I prodotti sono poi acquistabili on line con consegna a domicilio. Un risparmio di costi e un rivolgimento del formato incredibile. Di più: al sesto livello si sviluppa un grande ristorante. Ikea spiega, con diversi supporti, le materie prime utilizzate, la loro funzione e il risultato della trasformazione in cibo. È, di fatto, un grande educational point ed esprime la volontà di far evolvere nella direzione della responsabilità sociale e ambientale la sua vocazione a far ristorazione.

Il ristorante di Sainsbury's a Selly Oack

Sainsbury's ha inaugurato con Boparan Restaurant Group un nuovo tipo di ristorante a Selly Oak (Gran Bretagna) all'interno del suo supermercato.

Si distingue per:

- i brand ospitati, ed è quindi un restaurant hub
- la tecnologia digitale one click-one trip, al tavolo il cliente inquadra il QRCode per fare il suo ordine, che gli verrà portato di lì a poco
- è possibile fare l'ordine da remoto e ritirarlo negli appositi spazi
- sono molte le possibilità di personalizzare il menù in modo autonomo

Una soluzione e una partnership solida per soddisfare diversi segmenti di clientela

Il ristorante di Ikea a Vienna

Il tetto sostenibile e produttivo di Rewe a Wiesbaden

di Eleonora Cazzaniga

SPECIALE NATALE

Le proposte del mondo beverage per celebrare l'arrivo delle festività, con confezioni speciali e pack natalizi. Tutte le novità dalle aziende.

DISTILLERIE UMBERTO BONOLLO DI PADOVA
www.bonollo.it

Chocotaste Of
Chocotaste Of è un elegante e compatto cofanetto in latta che racchiude un assaggio di Grappa Of Amarone Barrique e dell'originale sigaro di cioccolato fondente extra.
Gradazione alcolica
Grappa Of Amarone Barrique: 42% vol.
Formato
Grappa Of Amarone Barrique: 50 ml.
Sigaro di cioccolato fondente extra: 20 g.

MAZZETTI D'ALTAVILLA
www.mazzetti.it

Collezione palline alcoliche
• Pallina 'Merry Grappa'
Grappa invecchiata 40% vol. 10 cl.
• Pallina 'Gin-Gle Ball'
Gin Mazzetti 42% vol. 10 cl.
• Pallina 'A Little Bitter For X-Mas'
Bitter 25% vol. 10 cl
Termine minimo di conservazione
Shelf life illimitata.
Materiali di confezionamento
Palline alcoliche in vetro soffiato trasparente con pendaglio colorato.
Astuccio espositivo, 10x7,2x h. 9,3 cm.
Cartone da 12 pezzi, misure: 31x31,7x h.11 cm.
Pallettizzazione
88 colli/Epal (8 colli x 11 strati).

CARLSBERG ITALIA
www.carlsbergitalia.it

10 Luppoli Le Bollicine del Birrificio Angelo Poretti
Couvette natalizia Birrificio Angelo Poretti 10 Luppoli Le Bollcine 75 cl.
Ingredienti
La 10 Luppoli Le Bollicine racchiude al suo interno il meglio di due mondi: quello della birra, grazie all'utilizzo di 10 varietà diverse di luppolo che le conferiscono sentori agrumati e speziati, e quello del vino, perché viene rifermentata con lo stesso lievito utilizzato nella spumantizzazione (Saccharomyces Bayanus).
Gradazione alcolica
6,0% vol.
Termine minimo di conservazione
12 mesi.
Formato
75 cl.
Materiali di confezionamento
Bottiglia vetro (tappo in sughero, capsula di alluminio e gabbietta in acciaio).
Confezione carta.
Pallettizzazione
5 piani x 12 scatole x 6 bottiglie.

CARLSBERG ITALIA
www.carlsbergitalia.it
www.grimbergenbeer.com

Grimbergen
• Couvette natalizia Grimbergen 75 cl contenente: un bicchiere calice Grimbergen da 0,25cl – una bottiglia da 75 cl di Blonde e una bottiglia da 75 cl di Double Ambrée.
• Couvette Natalizia Grimbergen 33 cl contenente: un bicchiere calice Grimbergen da 0,25 cl – una bottiglia da 33 cl di Blonde – una bottiglia da 33 cl di Double Ambrée – una bottiglia da 33 cl di Blanche.
Gradazione alcolica
Grimbergen Blonde – 6%.
Grimbergen Double Ambrée – 6.5%.
Grimbergen Blanche – 6%.
Termine minimo di conservazione
33 cl Grimbergen Blonde e Double Ambrée: 18 mesi.
33 cl Grimbergen Blanche: 12 mesi.
75 cl Grimbergen Blonde, Blanche e Double Ambrée: 12 mesi.
Formato
33 e 75 cl.
Materiali di confezionamento
Vetro e cartone.
Pallettizzazione
Couvette Natalizia Grimbergen 75 cl:
Dimensione imballo 58x26x34 cm.
Dimensione pallet 80x120 – numero di imballi a pallet 24.
Couvette Natalizia Grimbergen 33 cl:
Dimensione imballo 62x35x24,5 cm.
Dimensione pallet 80x120 – numero di imballi a pallet 24.

NONINO DISTILLATORI IN FRIULI DAL 1897
www.grappanonino.it

Grappa Nonino AnticaCuvée Riserva Aged 5 Years in barriques e Sherry Cask
Meditato blend di Grappe Monovitigno da vinacce fresche di uva, selezionate dalla Famiglia Nonino, tra cui Cabernet, Merlot e Refosco distillate 100% con metodo artigianale in alambicco discontinuo a vapore in rame. Invecchiate da 5 a 20 anni in barriques di Limousin, Nevers e Grésigne e piccole botti Sherry Cask, sotto sigillo, nelle cantine padronali della famiglia Nonino, 0% coloranti. Ambrata, di grande carattere, sentore di spezie, di brioche e di pasticceria. Da provare anche on the rocks o come ingrediente per i cocktail.
Ingredienti
Vinacce fresche di uva, selezionate dalla Famiglia Nonino, tra cui Cabernet, Merlot e Refosco.
Gradazione alcolica
43% vol.
Formato
700 ml – produzione limitata e numerata.
Materiali di confezionamento
Bottiglia in vetro trasparente con serigrafia in oro 24k.
Pallettizzazione
6 bottiglie per collo; 12 cartoni per strato; 5 strati per pallet; 60 cartoni per pallet.

DISTILLERIA F.LLI CAFFO
www.vecchioamarodelcapo.com/it/riserva

Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario
Per il suo centenario, la Distilleria F.lli Caffo ha voluto fare un dono speciale agli amanti dell'amaro. Così, i mastri distillatori hanno creato Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario, una specialità di grande pregio prodotta in quantità limitata. Ogni bottiglia dal design ricercato ed elegante è rigorosamente numerata e racchiude l'essenza del prodotto di un lungo e paziente invecchiamento di pregiate acquaviti di vino, in botti di rovere di Slavonia custodite per decenni in magazzini sotto il controllo dello Stato Italiano.
Ingredienti
Vecchio Amaro del Capo 100th Anniversary si propone con un intenso e lucente color ambrato. Da gustare lentamente a temperatura ambiente, offre al palato tratti di dolcezza e morbidezza, con aromi di erbe benefiche, fiori e frutti. Le note fruttate degli agrumi, arancia e bergamotto, le spezie (tra cui l'anice, la liquirizia e il finocchietto) si avvicendano per terminare nelle note calde della vaniglia, del tostato e del caldo legno.
Gradazione alcolica
37,5% vol.
Formato
70 cl.
Materiali di confezionamento
Pregiata bottiglia in astuccio con due bicchieri da degustazione.

CASA VINICOLA CANELLA
www.bellinicanella.com

Advent Calendar
Calendario dell'Avvento contenente una selezione di 24 prodotti Canella in formato 200 ml.
Ingredienti
Composizione:
3 x Bellini
3 x Puccini
3 x Rossini
3 x Prosecco Doc
3 x Prosecco Docg Extra Dry
3 x Prosecco Docg Brut
3 x Prosecco Rosé 'Lido'
3 x Rosé Martinotti
Gradazione alcolica
Bellini, Puccini, Rossini: 5%
Prosecco Doc, Prosecco Docg Extra Dry, Prosecco Docg Brut, Prosecco Rosé Lido: 11%.
Rosé Martinotti: 12%.
Formato
200 ml.

ONESTIGROUP
www.onestigroup.com

Amaro Underberg
Un bitter alle erbe, naturale, senza zuccheri aggiunti, senza glutine, certificato Kosher, ideale anche per vegani e celiaci. Viene prodotto con antica ricetta segreta dal 1846 dall'azienda tedesca Semper Idem, che ha preso il nome proprio dal metodo ripetuto da anni della stessa ricetta per cui nel 2021 festeggia il 175esimo anniversario. È l'unico bitter in formato pocket tascabile da 2 cl, la misura corretta per consentire una buona digestione, avendo 44 gradi alcolici. Il suo Dna è quello di digestivo, ma negli ultimi anni viene sempre più utilizzato a livello internazionale per la realizzazione di cocktail dal carattere deciso e dal gusto unico. Underberg si presta per il Gin Tonic e per cocktail più complessi.
Gradazione alcolica
44% vol.
Formato
2 cl in confezione da 2 cl x 12.

Glutine? No, grazie!

Inizialmente nato per rispondere a specifiche esigenze nutrizionali, il comparto delle birre gluten free è ormai in continua crescita. Le aziende stanno ampliando la gamma con referenze ad hoc. Ma si trovano in Gdo?

Quello 'davanti a una birra' è diventato ormai un appuntamento simbolo della convivialità in tutto il mondo. E l'Italia non è certo da meno: nel 2020 (seppur con qualche criticità legata al Covid) il comparto brassicolo nazionale contava circa 900 imprese e oltre 115mila occupati lungo tutta la filiera. Per una produzione nazionale pari a 15,8 milioni di ettolitri e un valore generato che nel 2019 ammontava a 9,5 miliardi di euro.

All'interno del mercato brassicolo c'è però un settore, da molti considerato di nicchia, ma destinato a crescere sempre di più nei prossimi anni: quello delle birre senza glutine. Per definizione, una birra può dirsi 'senza glutine' quando il prodotto finito contiene una percentuale glutinica inferiore a 20 parti per milione (20mg/kg). Mentre si classificano con la dicitura 'a basso contenuto di glutine' tutti quei prodotti che ne presentano una quantità compresa tra le 21 e le 100 parti per milione.

Inizialmente nato per sopperire alle specifiche esigenze nutrizionali dei celiaci, il mondo della birra gluten free è tuttavia in ascesa e permette loro di non rinunciare al piacere di gustare una birra con gli amici. Stando ai dati raccolti dal Ministero della Salute, al 2019 i celiaci in Italia erano circa 225mila. Tuttavia, non sono i soli ad acquistare questo tipo di prodotto. Una platea di consumatori che, secondo alcune stime, dovrebbe spingere il comparto brassicolo gluten free al ritmo di +15% l'anno, per raggiungere entro il 2023 un valore di oltre 650 milioni di dollari (circa 548 milioni di euro) in tutto il mondo.

Un 'boccone' sicuramente ghiotto per i produttori, in un mercato che è ben lontano dall'essere saturo. E questo, le aziende, sembrano averlo capito. Da qualche tempo ormai, si stanno infatti attrezzando, in numero via via crescente, al fine di poter presentare, nella rispettiva gamma, una o più referenze dotate della dicitura gluten free.

A dimostrare la crescita del comparto è anche la nascita di concorsi appositamente pensati per questa tipologia di bevande. Tra questi, il World Gluten Free Beer Award, realizzato in partnership con Bologna Fiere e Sana, la manifestazione dedicata al mondo del biologico e del naturale, e che nell'edizione di quest'anno (9-12 settembre) presentava un hub dedicato al mondo del 'free from'. I vincitori del 2021, premiati lo scorso 12 settembre presso il polo fieristico di Bologna, sono stati scelti da una giuria di esperti del settore, che hanno giudicato le referenze sulla base di un esame, visivo, olfattivo e gustativo, suddividendole in sei diverse categorie - di cui cinque per la birra e una per il sidro - in base alla tipologia di fermentazione e alla gradazione alcolica.

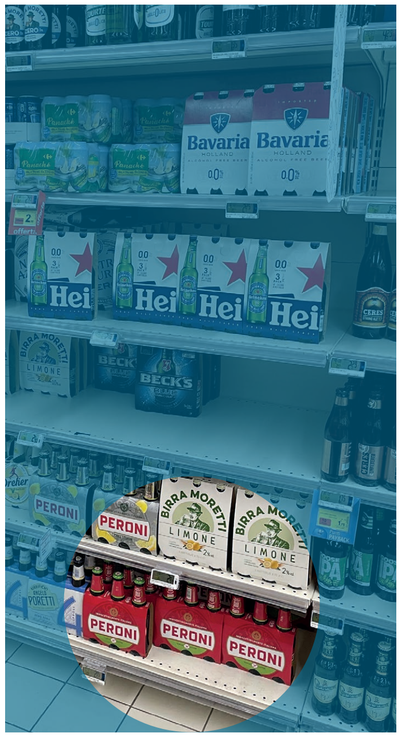
Ma in questo contesto come si muove la Grande distribuzione? Sebbene le insegne stiano iniziando a dare spazio a queste particolari referenze, nei supermercati si trovano ancora pochi brand di birre senza glutine. Queste sono generalmente posizionate insieme a quelle tradizionali, spesso accanto alle referenze analcoliche, con poco alcol o aromatizzate. Di seguito il racconto della nostra visita a quattro punti vendita della Lombardia, lo scorso 25 agosto.

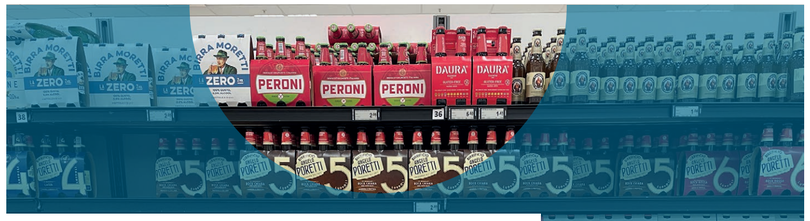
IPER DI ORIO AL SERIO (BG) ORE 15

All'interno del grandissimo store a marchio Iper situato all'interno del centro commerciale Orio Center in provincia di Bergamo, le birre sono posizionate su un grande scaffale, vicino alla zona dedicata ai vini. Considerato il vasto assortimento di birre tradizionali, anche per quelle senza glutine questo punto vendita è risultato essere il meglio fornito. Si trovano infatti ben quattro referenze gluten free, poste a scaffale nella zona delle birre con zero alcol o a gradazione alcolica ridotta. I prodotti in questione sono a marchio: Bavaria, in vendita a 3,95 euro per la confezione da tre bottiglie in formato 33 cl; Peroni, disponibile al prezzo di 2,65 euro a confezione (tre bottiglie da 33 cl). Sono inoltre presenti due varietà di Daura Damm: la prima nella più comune versione bionda, in vendita a 1,66 euro per bottiglia da 33 cl (una cassa ne contiene sei), e l'altra nella versione Marzen, una ambrata doppio malto disponibile a 1,59 euro la bottiglia (confezione da 6x33 cl).

CARREFOUR DI PADERNO DUGNANO (MB) ORE 17

Il punto vendita Carrefour, si trova all'interno del Centro Commerciale Brianza, a Paderno Dugnano (Mb). Non appena entrati, si nota un vasto assortimento di birre tra i prodotti in offerta, posizionati proprio all'ingresso dello store. Di birre senza glutine, tuttavia, non c'è traccia. Ci rechiamo quindi all'apposita sezione del supermercato, posizionata, in questo caso, in fondo al punto vendita, vicino allo scaffale delle bevande analcoliche e delle acque minerali. La sezione dedicata alle birre occupa due interi scaffali, con numerose referenze. Si nota subito la presenza di una selezione di birre analcoliche, ma non c'è nessuna indicazione di prodotti senza glutine. Dopo un'attenta ricerca, abbiamo finalmente notato la disponibilità di una referenza gluten free, posizionata però nella zona dedicata alle birre con zero alcol, in particolare nella parte bassa dello scaffale. E quindi, purtroppo, poco visibile. Il prodotto è del marchio Peroni, in vendita al prezzo di 2,95 euro per la confezione da tre bottiglie in formato 33 cl. Nei frigoriferi posizionati vicino alle casse non ci sono invece birre senza glutine.





ESSELUNGA DI VAREDO (MB) ORE 18

Il punto vendita Esselunga di Varedo (Mb) presenta un ampio spazio dedicato al mondo dell'alimentare senza glutine, appositamente segnalato nella zona delle referenze grocery, con pasta, panificati, dolci e altro. La birra, come negli altri supermercati visitati, è però posizionata nella zona di quelle tradizionali, molto ben fornita, che in questo caso occupa due interi scaffali, di fianco all'area dedicata ai vini. Anche in questo store, sono disponibili due marchi di birre senza glutine: la Peroni, in vendita nel formato 3x33 cl a 2,95 euro, e la Daura Damm bionda, segnalata a 1,41 euro per la bottiglia da 33 cl. Come per gli altri supermercati visitati, non c'è una sezione apposita per questa tipologia di birre, che qui sono posizionate nella parte alta dello scaffale, abbastanza in vista. Nulla da segnalare per i frigoriferi prima delle casse: nessuna birra senza glutine è stata refrigerata prima dell'acquisto.

IPERAL DI BOVISIO MASCIAGO (MB) ORE 17.30

La situazione risulta simile al punto vendita Iperal di Bovisio Masciago (Mb). Vicino all'entrata si trova uno spazio dedicato ad alcune tipologie di birra in offerta, ma come nel caso precedente, non ci sono referenze gluten free. Ci spostiamo quindi nella sezione dedicata. Buona la scelta di birre tradizionali, che occupano un intero scaffale del supermercato, suddivise per tipologia. Sono presenti due referenze con la dicitura senza glutine, tuttavia non vi sono indicazioni specifiche e, anche in questo caso, sono state posizionate vicino alle birre analcoliche o ridotto contenuto di alcol, che invece sono appositamente segnalate da piccoli cartelli recanti la scritta 'aromatizzate e senza alcol'. I due marchi disponibili, questa volta posti nella parte centrale degli scaffali (quindi un po' più visibili), sono la Bavaria, in vendita al prezzo di 3,90 la confezione da 3x33 cl, e la Daura Damm bionda, segnalata come 'offerta' a 1,65 euro la bottiglia da 33 cl (sempre in confezione da sei). Anche in questo caso, non ci sono birre senza glutine nei frigoriferi prima delle casse.

segue

Nata per i celiaci. Apprezzata da tutti

Normative, presenza a scaffale, diffusione in Italia. E una platea stimata di oltre 5 milioni di consumatori. Uno sguardo al comparto della birra gluten free con Alfonso Del Forno, presidente di 'Nonsologlutine Onlus'.

Un settore in costante crescita, su cui le aziende stanno investendo per inserire nella propria gamma nuove referenze in grado di fregiarsi della dicitura 'gluten free'. Per realizzare una panoramica del mercato brassicolo senza glutine italiano, abbiamo parlato con Alfonso Del Forno, fondatore e presidente di 'Nonsologlutine Onlus', un'associazione che si occupa di valorizzare il mondo della gastronomia e della birra gluten free.

Nel nostro Paese, quale normativa regola la produzione di birra gluten free?

Non esiste una normativa specifica per la produzione della birra senza glutine, ma una normativa europea per l'etichettatura dei prodotti senza glutine, il Regolamento Ue 828/2014, che prevede due categorie di prodotti. La dicitura 'senza glutine' è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg. Invece, la definizione 'con contenuto di glutine molto basso' è invece consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale - consistente di uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenente uno o più di tali ingredienti - non sia superiore a 100 mg/kg. La birra gluten free può essere prodotta nello stesso birrificio in cui viene prodotta quella con glutine, visto che il prodotto viene analizzato solo dopo il confezionamento, quando non c'è più possibilità che venga contaminato.

Quanto vale oggi il mercato della birra senza glutine in Italia?

Non ci sono stime specifiche sul mercato della birra senza glutine, ma sui consumatori che utilizzano questo genere di prodotti, con numeri che variano tra i 5 e i 6 milioni, a fronte di 225.000 celiaci diagnosticati (dati Ministero della Salute per il 2019).

Come viene contrassegnata, a livello grafico, una birra senza glutine?

La normativa europea non prevede nessun logo grafico per identificare le birre senza glutine, ma solo la dicitura 'senza glutine' da inserire in etichetta nelle diverse lingue del paese di origine del prodotto. Questo claim è del tutto gratuito e il birrificio può inserirlo in etichetta dopo aver verificato con analisi specifiche che la birra abbia meno di 20 ppm di glutine. Loghi grafici come la 'Spiga Barrata' sono marchi privati che vengono venduti alle aziende, ma non hanno alcun valore legale, non essendo previsti da nessuna normativa.

Come e quando ha iniziato a diffondersi in Italia la birra senza glutine?

Ci sono stati diversi tentativi di produzione di birra senza glutine in Italia, ma la svolta definitiva è avvenuta solo dal 2012 in poi, quando al termine di una ricerca condotta da Nonsologlutine Onlus e UL-Conal, furono evidenziati i processi produttivi per ottenere birre senza glutine da malto d'orzo. Dal 2013 organizzo il World Gluten Free Beer Award in Italia, offrendo ai birrifici italiani un'ulteriore vetrina di diffusione nel nostro paese. Basta vedere i nomi dei vincitori delle ultime edizioni per capire quanto l'Italia sia avanti in termini di qualità rispetto al resto del mondo.

Quale segmento del mondo brassicolo ha accolto maggiormente la tendenza del senza glutine?

Essendo un prodotto molto 'verticale', la birra senza glutine ha avuto grande diffusione nelle produzioni artigianali, più flessibili nel differenziare le produzioni di birra, rispetto alla grande industria.

A suo avviso, come si è adattata la Grande distribuzione a questo trend in ascesa?

La Gdo ha sicuramente guardato con interesse al mondo delle birre senza glutine, senza però offrire grande spazio a questa tipologia di prodotto.

È cambiata negli anni l'offerta di birra gluten free sugli scaffali?

I cambiamenti sono relativi solo ai marchi industriali, con la sostituzione di quelli stranieri con prodotti italiani.

La birra senza glutine è pensata soprattutto per i celiaci. Sul piano pratico, sono i soli ad acquistare, consumare e apprezzare questa bevanda?

Le birre senza glutine non sono pensate solo per i celiaci. Come detto sopra, il numero di consumatori di prodotti senza glutine è decisamente superiore rispetto al numero di celiaci. Un prodotto 'senza glutine' indica una caratteristica, cioè quella di un valore di glutine inferiore a 20ppm, ma non indica la categoria di persone a cui è rivolta. Si pensi, ad esempio, ai chewing gum senza zucchero, che non sono consumati solo dai diabetici. I prodotti espressamente realizzati per i celiaci si chiamano 'dietoterapeutici' e la birra non è tra questi. Tra le altre cose, le birre gluten free, dal punto di vista organolettico, non hanno nulla da invidiare a quelle con glutine, quindi possono essere consumate da tutti senza alcun problema.

La birra senza glutine si inserisce nel grande mondo dei 'free from'. Allo stato attuale, qual è la situazione del comparto?

Come tutto il mercato del free from, anche le birre senza glutine sono in forte ascesa. Il comparto è sempre più forte, soprattutto da quando viene inserito nel mondo dell'alimentazione salutistica. Non a caso, il Sana di Bologna ospita da due anni la premiazione del World Gluten Free Beer Award, dando grande rilievo a questo tipo di birra.

fine

CHI È ALFONSO DEL FORNO

Fondatore e presidente di 'Nonsologlutine Onlus', Alfonso Del Forno si occupa di valorizzare il mondo della gastronomia e della birra senza glutine. Nel 2012, ha condotto un'indagine in collaborazione con UL Conal, centro di ricerca di Cabiate (Co), per conoscere il quantitativo di glutine presente nelle birre in commercio, analizzandone 110: dai risultati ottenuti sono nate le tecniche oggi utilizzate per abbattere il glutine nella birra. A partire dallo stesso anno, Del Forno è ospite del Rapid Restò Show di Parigi, per parlare di birra senza glutine. Inoltre, sempre dal 2012, conduce approfondimenti culturali e laboratori di degustazione sulle birre e i prodotti gluten free all'interno delle manifestazioni 'Gluten Free Expo' di Rimini e 'Gluten Free Fest' di Perugia. Dal 2013 organizza inoltre il World Gluten Free Beer Award, campionato mondiale delle birre senza glutine, con sei diverse categorie. Dallo stesso anno è giudice al Campionato mondiale della pizza di Parma, nella categoria Gluten Free. Nel 2014 ha scritto un capitolo sulle birre senza glutine italiane nella Guida alle Birre d'Italia di Slow Food e ha collaborato alla stesura di 'A tavola senza glutine' di Slow Food Editore. Ha organizzato per tre anni consecutivi il concorso gastronomico 'Naturalmente' per la valorizzazione della gastronomia naturalmente priva di glutine. Ha inoltre condotto, in dieci anni di attività, centinaia di laboratori di degustazione di prodotti gluten free in tutta Italia, Francia e Spagna.

DISTILLERIA MARZADRO
www.marzadro.com

Tre nuove riserve Diciotto Lune
Riserva Botte Porto
Diciotto Lune nasce da un blend di vitigni e legni diversi come ciliegio, frassino, rovere e robinia, invecchiata 18 mesi. Riserva Botte Porto fa un secondo invecchiamento in un numero limitato di botti selezionate, utilizzate in precedenza per l'affinamento del vino Porto. L'ulteriore affinamento evidenzia un contrasto grappa-legno più netto e un sentore fruttato provenienti dalla botte di Porto.
Ingredienti
Vitigni: Marzemino, Teroldego e Merlot (70%); Moscato e Chardonnay (30%).
Gradazione alcolica
42% vol.
Formato
Disponibilità 70, 50 e 20 cl.
Materiali di confezionamento
Astuccio cilindrico in cartone.

F.LLI GANCIA & C. SPA - JOSÉ MARIA DA FONSECA
www.jmf.pt

Lancers Sangria
Un'offerta premium portoghese pensata per il mercato italiano. L'arancione della bottiglia ricorda l'estate, il giallo del tappo è il colore dell'energia, e il marchio Lancers è riconosciuto dal consumatore come sigillo di qualità. Una proposta fresca, ideale come aperitivo.
Ingredienti
Colore rosso rubino brillante. Al naso si percepiscono delicate note fruttate di lampone e fragola. Il gusto è dolce e l'effervescenza è fine. Il finale è leggermente speziato con accenni di note amare e di cannella. Da servire freddo, a piacere con pezzi di frutta.
Gradazione alcolica
8% vol.
Termine minimo di conservazione
Due anni.
Formato
75 cl.
Materiali di confezionamento
Imbottigliata in vetro con bottiglia proprietaria e sleeve che avvolge l'intera bottiglia.
Pallettizzazione
Sei bottiglie per cartone, 16 cartoni per strato, 6 strati per pallet. 576 bottiglie per pallet.

RED BULL
www.redbull.it
www.redbull.com/it-it/organics

Organics by Red Bull
Organics by Red Bull sono bevande biologiche prodotte con ingredienti di origine naturale al 100% e certificazione biologica dell'Unione Europea. Non sono energy drink. Disponibili in otto varianti di gusto: Organics by Red Bull Simply Cola Bio 250 ml, Tonic Water Bio 250 ml, Ginger Ale Bio 250 ml, Bitter Lemon Bio 250 ml, Viva Mate Bio 250 ml, Ginger Beer Bio 250 ml, Purple Berry Bio 250 ml, Black Orange Bio 250 ml.
Ingredienti
Bevande biologiche con ingredienti di origine naturale al 100%.
Gradazione alcolica
Bevande analcoliche.
Termine minimo di conservazione
Shelf-life 12 mesi, temperatura tra 5 e 30°.
Formato
250 ml.
Materiali di confezionamento
Bottigliette di vetro, 100% riciclabili.
Pallettizzazione
1.584 bottigliette per pallet (6 strati da 11 cartoni da 24 bottigliette).

CONSERVE ITALIA
www.valfrutta.it

Valfrutta Difesa
La nuova bevanda a base di frutta ricca di vitamine A, C, E, D e zinco utile alla protezione dell'organismo e al rafforzamento delle difese immunitarie. Al gusto Ace passion fruit, Valfrutta Difesa è proposta nella confezione da litro ed è adatta al consumo di tutta la famiglia. Contiene solo gli zuccheri della frutta e della verdura. Senza glutine.
Ingredienti
Succhi da concentrato di mela (60%) e arancia (14%), purea di kiwi (10%). Succhi da concentrato di carota (3%), limone (2%) e passion fruit (1%), acqua, aromi, vitamine: C, E, D e beta carotene, lattato di zinco.
Gradazione alcolica
Bevanda analcolica.
Termine minimo di conservazione
12 mesi.
Formato
1 litro.
Materiali di confezionamento
Tetragemina cartone.

LUXARDO
www.luxardo.it

Antico
Antico è la personalissima interpretazione che Luxardo ha voluto dare a un prodotto per aperitivo ispirato al vermouth. Un packaging classico, un nome che riporta alle origini ma un gusto assolutamente contemporaneo per rispondere con stile alle nuove tendenze del bere. Antico è stato pensato come alternativa al vermouth rosso: viene ottenuto per infusione del succo di marasche, fatto maturare in tini di rovere e impreziosito con l'aggiunta di erbe e spezie. Al termine dell'affinamento viene imbottigliato a 16,5% vol. Può essere consumato liscio o ghiacciato, con una spruzzata di seltz oppure 'on the rocks' come aperitivo.
Ingredienti
Colore: rosso rubino.
Profumo: fruttato e speziato con predominanza di marasca.
Gusto: corposo e rotondo al palato. Intenso sapore di marasche con sentori speziati e fruttati.
Gradazione alcolica
16,5% vol.
Termine minimo di conservazione
Indefinito.
Formato
700 ml.
Materiali di confezionamento
Imballo: 6 x cartone.
Pallettizzazione
Palette Euro 80 x 120. N. 57 crt.
Per paletta (n. 19 crt. x 3 strati). Altezza paletta completa 119 cm.

LUCANO 1894
www.limoncetta.it www.amarolucano.it

Limoncetta di Sorrento
Il liquore italiano naturalmente buono, senza l'aggiunta di coloranti o conservanti. Un limoncello dal sapore particolarmente dolce e intenso ottenuto grazie all'infusione di scorse dei pregiati limoni di Sorrento Igp, i cui standard di qualità e provenienza sono accuratamente controllati e certificati dal Consorzio di Tutela del limone di Sorrento Igp. Un liquore 100% naturale realizzato seguendo la ricetta tradizionale per infusione, lasciando macerare nell'alcol puro le scorze di limone con l'aggiunta di acqua e zucchero.
Ingredienti
Scorze di limone di Sorrento Igp, acqua, zucchero, alcol.
Gradazione alcolica
30% vol.
Formato
Bottiglia da 50 cl.

Amaro Lucano
Nasce nel 1894 da una ricetta che la famiglia Vena tramanda segretamente di generazione in generazione. La sapiente miscelazione delle oltre 30 erbe (selezionate, essiccate in modo naturale e frammentate) in diverse soluzioni idroalcoliche, prodotte a partire da alcol purissimo e acqua, dona un gusto equilibrato che si affina durante la lenta infusione a caldo, acquisendo un carattere armonioso, dalle gradevoli note agrumate e floreali. Durante il loro processo di lavorazione, una particolare attenzione è data alla fase della pressatura tramite torchiatura a caldo dalla quale si ottengono gli infusi. Questi poi vengono miscelati tra loro, ottenendo un estratto: è a questo punto della produzione che il Cav. Vena aggiunge gli ingredienti segreti. Dopo un attento controllo in laboratorio, l'estratto viene lasciato maturare per cinque mesi e infine miscelato con alcol puro, oli essenziali, acqua, zucchero e caramello.
Ingredienti
Alcol, zucchero, zucchero caramellizzato, aromi naturali.
Gradazione alcolica
28% vol.
Formato
Bottiglia da 70 cl, 50 cl, 100 cl.

GALVANINA
Galvanina.com

Pink grapefruit
Naturale, fresco e avvolgente il pompelmo rosa arricchisce la linea mixer biologica Galvanina, creata per i bartender che cercano qualità e versatilità, aggiungendosi a cinque toniche, ginger beer, cola ginger, bitter lemon. Creato con il succo di pompelmo rosa biologico coltivato nel Mediterraneo, il retrogusto amarognolo, tipico di questo agrume, è attenuato dalla nota dolce. Ideale come mixer per cocktail a base di tequila e per creare un Paloma fuori dal coro, mostra una seconda sorprendente anima nella bevuta in purezza, magari con una fetta di lime. Il Pink grapefruit di Galvanina si caratterizza per la sua piacevolezza e freschezza.
Ingredienti
Succo di pompelmo rosa biologico (12%), zucchero di canna biologico, anidride carbonica di origine naturale, aromi naturali di pompelmo, succo di carota nera biologico.
Gradazione alcolica
Analcolico.
Termine minimo di conservazione
18 mesi.
Formato
200 ml.
Materiali di confezionamento
Bottiglia in vetro lavorato, tappo corona, scatola 24x200ml.
Pallettizzazione
EPAL 7 strati, 16 cartoni (200mlx24) per strato, tot. 112 scatole.