

*Speciale*  
**ABBINAMENTI  
BIRRA-CIBO**



# AUTUNNO

LEGGENDE, CURIOSITA' E  
CELEBRAZIONI NEL MONDO

**FAMIGLIA  
CERUTTI**

**2021: ANNO  
DELLA RINASCITA**

**IL GRUPPO  
LOSTECCO**

# EDITORIALE

In questo numero abbiamo chiesto a Massimo Sanna di raccontarci com'è andata la stagione estiva nei suoi locali e i progetti in vista per la stagione autunnale/invernale.

“E' stata una stagione davvero strepitosa per i nostri locali, in particolare a Borgio Verezzi, grazie al lavoro iniziato lo scorso anno e che si è consolidato con il passare del tempo. Abbiamo costruito un rapporto di fiducia e anche di affetto sia con i residenti che con gli stagionali, i quali continuano numerosi a frequentare il nostro ristorante con grande piacere; per questo motivo proseguiremo anche nella stagione invernale con l'apertura nel weekend, andando incontro alle richieste degli abitanti della cittadina ligure. Nonostante le molte difficoltà riscontrate, in particolare dovute al continuo cambiamento delle normative sulla prevenzione anti-covid e alla carenza di personale, abbiamo proseguito sempre con professionalità e passione e, ne è valsa assolutamente la pena. Grazie al mantenimento di ottimi rapporti con nostri ex collaboratori siamo riusciti a sopperire alla mancanza di personale adeguato e abbiamo cercato di dare sempre il nostro meglio in ogni situazione. Quasi archiviata l'estate, ora stiamo per affrontare un autunno ed inverno dove punteremo molto sugli spazi interni dei locali di Asti e Alba, sperando che la situazione contagi rimanga sotto controllo e si arrivi ad una regolamentazione comune condivisa, che ci aiuti a lavorare serenamente. Confidiamo molto nel 2022, perchè ci auspichiamo un ritorno alla normalità, sia in termini di libera frequentazione dei locali al chiuso, sia di coltivazione di nuovi rapporti personali. Uno dei miei più grandi desideri è rivedere la gente abbracciarsi divertendosi nei nostri locali, scambiarsi due chiacchiere tra un tavolo e l'altro e salutare con una forte stretta di mano i miei più cari clienti.”

*Massimo Sanna*

# SOMMARIO



## Il piatto del mese

Il panino roast-beef

3



## Autunno

Leggende, curiosità e celebrazione nel mondo

4



## Famiglia Cerutti

La storia, la collaborazione

6



## 2021

La rinascita italiana

8



## Rubrica curiosità

Abbinamenti birra-cibo

10

# IL PANINO ROAST BEEF

*In casa Lostecco siamo sempre alla ricerca di nuovi sapori e di piatti che sappiano stupire i nostri clienti.*

*Dal connubio caldo/freddo nasce il nuovo panino al roast-beef, proposto in anteprima presso il locale di Borgio Verezzi e a breve negli altri nostri locali.*

## **La sua composizione**

Acquistiamo un taglio di fassona piemontese, che affettiamo in maniera sottile e poniamo le fette dentro un panino di frumento caldo, con crema di robiola, olio di tartufo nero e insalata soncino. Un piatto leggero dal sapore intenso e persistente che entrerà a far parte dei nostri gustosi menu.

## **Cenni storici sul roast-beef**

Il nome "Roast Beef" significa letteralmente "bue arrostito" e più precisamente indica sia un particolare arrosto di bue sia alcuni tagli regionali di carne. La sua storia secolare e il suo carattere multiculturale ha permesso di passare dall'espressione inglese a quella italiana attraverso il termine francese "rosbiffe", adottato dapprima in Toscana e successivamente in altre regioni centrali.

Si narra che la sua diffusione in Italia sia avvenuta nella prima metà dell'800, ad avvalorare questa prima ipotesi è un manoscritto inviato da Londra da Mazzini nel 1837 in cui viene citato questo particolare alimento come portata principale per le grandi occasioni. Tuttavia è più probabile che la preparazione di questa tipologia di carne sia da ritenersi agli inglesi residenti nella Penisola. Nella tradizione inglese il Roast Beef è un arrosto fatto allo spiedo con l'intera lombata di bue o una buona parte di essa : è quindi una portata celebrativa, simbolo della ricchezza culinaria di quella cucina.

Oggi il Roast Beef ha forse perso il suo carattere di portanza celebrativa, diventando una preparazione adatta anche alla tavola di tutti i giorni tuttavia, nel mondo dei panini, quello farcito con Roast Beef rappresenta una proposta gourmet.



— Piatto —  
del mese



# AUTUNNO: LEGGENDE E CURIOSITÀ

*“L'estate sta finendo. E un anno se ne va.” Cantava il duo italiano Righeira nel lontano 1985. Una canzone che lascia spazio alla nostalgia delle belle giornate luminose appena trascorse, alle vacanze ormai finite, ma allo stesso tempo apre le porte all'autunno, una stagione amata da molti per il clima più mite, per i colori e per alcune feste divertenti.*

## L'equinozio d'autunno

Quest'anno, l'inizio dell'autunno 2021 sarà il 22 settembre; ma come mai l'equinozio d'autunno cade il 22 o il 23 settembre e non, come gli altri eventi astrologici come il solstizio d'estate, il 21 del mese? Il motivo è semplice: il pianeta impiega 365.25 giorni per compiere la sua rivoluzione intorno al sole e pertanto il calendario e l'anno solare differiscono leggermente. Prepariamoci anche al cambio dell'ora che, da legale, tornerà a essere solare: nella notte fra sabato 30 ottobre e domenica 31 ottobre alle ore 03:00 metteremo l'orologio un'ora indietro spostando le lancette sulle ore 02:00

## La leggenda

Anche l'astrologia ci ricorda che questi sono gli ultimi giorni in cui le forze si bilanciano e che alla fine, dopo sei mesi invernali di oscurità, la luce vincerà di nuovo così come la vita sulla morte. E' la leggenda di Persefone, figlia di Zeus e Demetra, che controllava i ritmi della Terra. Per gelosia il dio dei morti Ade la rapì e la portò negli Inferi e la madre, come segno di lutto e fin quando non riebbe sua figlia, rese impossibile il germogliare delle sementi e delle piante e sterile tutta la terra. Grazie alla madre, Persefone alla fine ottenne di passare sei mesi all'anno sotto terra, inverno e autunno appunto, mentre gli altri sei mesi poteva tornare a casa regalando la fioritura della terra. Dal mito magnogreco nacquero i Misteri Eleusini, culto probabilmente praticato nella Calabria di allora. Alla Dea venivano offerti e consumati durante le celebrazioni melograni e maialini, ancora adesso simboli di fortuna, fertilità e abbondanza. In autunno era ed è tradizione anche raccogliere i zinzì, le giuggiole, da consumare poi mature in pieno inverno ma che anticamente, già ai tempi dei Fenici, si facevano fermentare per produrre il liquore più antico della storia.





## Feste nel mondo

Nel mondo ci sono molte feste che lo celebrano, alcune affondano le radici in tempi molto antichi e hanno origini pagane. Spesso sono legate a culti della luna o celebrazioni della luce che con l'autunno chiaramente va a diminuire per far spazio ai tempi più lenti e scuri dell'inverno. Nel Galles si festeggiava il mito celtico del dio Malbon: all'inizio dell'autunno si bruciava un uomo di paglia, simbolo del dio della vegetazione e del raccolto. Anche nel Regno Unito il giorno dell'Equinozio di autunno è utilizzato per calcolare la ricorrenza di un particolare festival dedicato al raccolto, ovvero la domenica di Luna piena più vicina all'Equinozio. Il simbolo della festa sono bambole di granturco. Parliamo ovviamente di rituali pagani, molto importanti in un'epoca in cui la sussistenza del popolo si basava su un'economia prettamente agricola. Con i vari cambiamenti che si sono susseguiti nel tempo, il rituale del raccolto è stato sostituito con il Giorno del Ringraziamento, festeggiato il quarto lunedì di novembre negli Stati Uniti e il secondo lunedì di ottobre in Canada. In molte nazioni dell'est asiatico si festeggia un festival che parte il 15° giorno dell'8° mese lunare. In Corea del Sud per esempio le famiglie visitano le tombe dei loro antenati e lasciano offerte ai loro spiriti. Di giorno si consumano

alcuni piatti tipici come la torta di riso. In Giappone si celebra la festa Otsukimi ("guardare la luna"): al satellite si possono indirizzare anche desideri perché è considerato portatore di gioia. Anche in Cina la festa di mezzo autunno prende il nome di Festa della Luna. È molto antica, prima festeggiata solo tra i nobili, ma si diffuse in seguito anche

tra il popolo. Adesso sono scomparse molte tradizioni, ma permane quella della torta di luna "mooncake" (nella foto). In India invece si celebra tra ottobre e novembre la festa delle luci "Diwali". La luce è al centro di questa celebrazione: si accendono dovunque lumini e ci si scambiano doni e cibo.







# LIQUORI CERUTTI

AL TERMINE DI UN BUON PASTO,  
MAGARI IN ABBINAMENTO A UN DOLCE,  
QUANTE VOLTE SCEGLIAMO UN LIQUORE  
CHE ESALTI IL SAPORE RIMASTO IN BOCCA  
O CI DIA UNA MANO COME DIGESTIVO?  
NON SEMPRE È FACILE TROVARE  
E PROPORRE IL PRODOTTO GIUSTO....  
NOI DE LOSTECCO LO ABBIAMO!

## La storia

Aldo e Maria Cerutti provengono entrambi da Cassinasco, piccolo paese a pochi chilometri da Canelli. Aldo, classe 1923, figlio di Pietro e Maggiorina (titolari di un'impresa agricola), mente vulcanica, ricco di pensieri e idee, tosto, rivoluzionario di carattere, reduce nel 1945 dalla prigionia in Germania e Prussia, decorato dal Presidente della Repubblica con la Medaglia d'onore. Maria, classe 1927, moglie, mamma e nonna unica, figlia di Vincenzo e Teresa Carozzo, artigiani titolari di una "bottega" falegnameria, lavorazione ferro, elettricista e (tanto) altro.

Nel 1947, dopo il matrimonio, Maria e Aldo si trasferirono a Canelli, dove iniziarono a svolgere l'attività di corriere per la consegna dei prodotti della zona in un'ampia area compresa tra Piemonte, Lombardia e Liguria.

Nel 1957, ceduta tale attività, si stabilirono in Regione Pianezzo, dove, rispolverando la vecchia passione per la coltivazione di erbe officinali, iniziarono, con la denominazione "ILAS", a produrre liquori, ideando, tra le altre, la ricetta di un amaro, la cui peculiarità era rappresentata dall'utilizzo di estratti della distillazione di diversi tipi di erbe dalle proprietà benefiche (usate anche da erboristi della zona per la preparazione di decotti e infusi). Quel liquore fu prodotto per la prima volta nel 1961e, vista la ricorrenza dell'anniversario dell'Unità d'Italia, venne denominato "Amaro del Centenario", restando sul mercato fino agli anni Ottanta, quando, per la cessazione dell'attività, ne fu sospesa la produzione. In seguito, nel 2014, grazie alla volontà dei figli, contitolari della Punto Bere s.r.l., e all'entusiasmo dei nipoti, con il supporto di una "forza vendite" di notevole spessore qualitativo, operativo e propositivo, l'Amaro del Centenario viene riproposto nella sua veste originaria. Prodotto in piccole quantità e nel rigoroso rispetto della ricetta tradizionale, il liquore è stato reintrodotta nel mercato, a ricordo e rimpianto di coloro che lo hanno ideato.

## La collaborazione

Nostro partner fin dalla nascita de Lostecco, a partire dal 2015, l'Amaro del Centenario diventa anche il "nostro amaro", per vari motivi: è una ricetta italiana, anzi Piemontese; è stato creato da un'azienda familiare e per ultimo, ma non meno importante, ha un basso contenuto di zuccheri.

## Alcuni dei liquori che noi proponiamo nei locali

### Amaro del centenario

Di un bel ramato intenso e luminoso. Al naso sprigiona sentori fruttati e agrumati che si intrecciano

alla perfezione con erbe aromatiche e officinali. Al palato è vellutato e complesso, con piacevoli note di arancia e radici amare, vaniglia e rabarbaro, miscelate in un sorso equilibrato, rotondo e accattivante. Ottimo per arricchire cocktails classici e innovativi, ma anche da gustare come aperitivo, rigorosamente con ghiaccio.

### Sambuca

Al palato si denota un giusto equilibrio tra il grado alcolico e la densità zuccherina: infatti il liquore, grazie al tenore zuccherino, denota un corretto grado di viscosità, per arrivare quasi subito all'intenso sapore tipico dell'Anetolo, con una persistenza piacevole che decade su note aromatiche fresche e corroboranti. Può essere consumata secondo le tipiche usanze della tradizione italiana:

liscia dopo un buon caffè, con ghiaccio, alla mosca (con chicco di caffè), al fantasma (diluata con acqua), flambé per assaporare al meglio i profumi e come base o ingrediente di svariati cocktail.

### Vermouth di Torino

Questo prodotto nasce da un vino base di uve bianche del territorio, aromatizzato con una miscela segreta di erbe e spezie, che lo rendono molto aromatico ed elegante. Trasparente e luminoso, colpisce l'impatto olfattivo, fondato su note di camomilla, luppolo, coriandolo ed erbe

officinali.

Il gusto è lievemente abbozzato e di grande agilità, dissetante e fresco.

Il Vermouth è un prodotto storico, che ci riporta alla grande tradizione italiana nel realizzare vini aromatizzati. La Maison Cerutti ha intrapreso con grande passione e competenza questa strada e la interpreta con assoluta fedeltà al gusto di un tempo. Il suo vermouth Bianco di Torino è riconosciuto come una vera eccellenza, che si inserisce nel solco delle migliori tradizioni.





2021

IL 2021 NON È UN ANNO FACILE. IL MONDO È ANCORA SCOSSO DA UNA PANDEMIA DI CUI SI STANNO SENTENDO ANCORA I DEVASTANTI EFFETTI SANITARI, SOCIALI, ECONOMICI. PERÒ L'ITALIA STA REAGENDO (COME PIACE A NOI) SPINTA DA UN'INCREDIBILE DESIDERIO DI RIPARTENZA, DI RITORNO ALLA NORMALITÀ, DI RIVINCITA. LE VITTORIE E I RICONOSCIMENTI A CUI ABBIAMO (FINORA) ASSISTITO RIGUARDANO DIVERSI AMBITI: LA MUSICA, LO SPORT, IL CINEMA. ECCO PERCHÉ IL 2021 È IL NOSTRO ANNO.





## Dalla musica al cinema

La vittoria dei Måneskin all'Eurovision 2021 è arrivata il 22 maggio in diretta da Rotterdam. La band romana, già vincitrice del Festival di Sanremo, ha portato a casa il titolo di vincitrice dell'Eurovision 2021 con il brano "Zitti e Buoni", dopo ben 31 anni dall'ultimo trionfo del nostro Paese. Straordinaria anche Laura Pausini, che quest'anno ha vinto un Golden Globe per il brano "Io sì/Seen", colonna sonora del film Netflix La vita davanti a sé.

Luca è il nuovo film d'animazione Disney e Pixar disponibile in streaming su Disney+ dal 18 giugno. Diretto dal candidato Premio Oscar Enrico Casarosa, Luca, racconta di un'incredibile estate

nella città di mare italiana Portorosso, vista attraverso gli occhi di un mostro marino di nome Luca.

Questa emozionante storia ha conquistato il mondo intero, venendo vista, commentata ed apprezzata da tutti e puntando i riflettori sul grande cinema italiano. Insomma, è diventata un successo internazionale di cui andare molto fieri.

## Paralimpiadi: bilancio trionfale

L'Italia è stata straordinaria: gli azzurri hanno concluso questa edizione con la nona posizione assoluta nel medagliere,

con un prestigioso bottino di 69 medaglie composte da 14 ori, 29 argenti e 26 bronzi. Una spedizione azzurra, dunque, incredibile, da primato

## Italvolley: campionesse d'Europa

Dopo 12 anni l'Italvolley femminile torna sul tetto d'Europa e lo fa travolgendo in rimonta la Serbia per 3-1 davanti ai 20mila tifosi della Stark Arena di Belgrado. Con una prova d'orgoglio e di gruppole azzurre hanno battuto la squadra tabù che esattamente un mese fa le aveva eliminate nei quarti alle Olimpiadi.



## Wimbledon, il Softball e il Basket

Per la prima volta nella storia del torneo un italiano è arrivato in finale a Wimbledon 2021: si tratta di Matteo Berrettini, il primo italiano in finale in 134 anni di Wimbledon. Il tennista ha sfidato Djokovic l'11 luglio 2021 in una finale che ha giocato con talento ed entusiasmo, e che, nonostante sia stata persa, gli ha reso onore, segnando l'inizio di un brillante futuro.

Dopo ben 17 anni, dalla Medaglia d'Argento vinta ad Atene nel 2004, la nazionale Italia Basket è tornata alle olimpiadi: la squadra italiana si è qualificata battendo la Serbia alla finale del Preolimpico, ed è volata a Tokyo 2020. Le Azzurre della squadra di Softball hanno battuto l'Olanda per 9-5 durante la finale del Campionato Europeo di Softball, portando a casa il titolo di Campionesse d'Europa per il secondo anno consecutivo.

## Europei 2021

Arriva in Italia, la Coppa. L'Europeo vinto, dopo quello del '68. Una cavalcata pazzesca, dalla mancata qualificazione ai Mondiali, il punto più basso, al trionfo a Wembley. L'Inghilterra si inchina, dopo la Spagna e i Belgio, a questa Italia.

Era partita malissimo, con il gol di Shaw alla prima azione. È finita come tutti sognavamo. Eroe Donnarumma, che ha parato due rigori, in aggiunta al palo di Rashford. Per l'Italia hanno sbagliato Belotti e Jorginho, ma sono bastati quelli realizzati da Berardi, Bernardeschi e Bonucci. L'Inghilterra è sconfitta, ancora una volta: con l'Italia non ha mai vinto in una grande competizione internazionale.

## Tokyo 2020: Olimpiadi d'oro

Un' Olimpiade costellata di successi, indimenticabile, iniziata con le vittorie nelle arti marziali, in cui l'Italia è riuscita a vincere l'oro nel karate e nel taekwondo. A seguire, gli sport acquatici: ad esempio, Federica Cesarini e Valentina Rodini hanno conquistato la medaglia d'oro alle Olimpiadi di Tokyo nel canottaggio, nella specialità doppio pesi leggeri femminile, essendo la prima medaglia olimpica per le donne italiane canottaggio. L'altra medaglia d'oro è andata a Ruggero Tita e Caterina Marianna Banti nella disciplina velica, in particolare nella disciplina dei catamarani misti foiling Nacra 17. Passando al ciclismo, il quartetto italiano composto da Filippo Ganna, Simone Consonni, Francesco Lamon e Jonathan Milan ha battuto la Danimarca nella finale di ciclismo su pista stabilendo il record

del mondo in 3'42"032, un traguardo per i giovani atleti. Infine siamo arrivati all'atletica leggera, disciplina dove l'Italia ha ottenuto il maggior numero di medaglie d'oro in queste Olimpiadi. Siamo partiti da Massimo Stano e Antonella Palmisano, che sono riusciti ad ottenere la medaglia d'oro rispettivamente nella 20 km di marcia maschile e femminile. Ora, troviamo le 3 medaglie d'oro che hanno fatto più parlare di sé tra tutte le medaglie conquistate dalla delegazione italiana: la prima medaglia d'oro è stata una vittoria condivisa nella disciplina del salto in alto. Gianmarco Tamberi, che con 2.37 sale sul gradino più alto del podio nel salto in alto.

La seconda medaglia d'oro è arrivata subito dopo la vittoria di Tamberi; quella di Marcell Jacobs. Il velocista italiano si è affermato come la persona più veloce del mondo e ha portato l'atletica italiana ai vertici. La terza medaglia d'oro che ha fatto scalpore in Italia e nel mondo è la sprint 4x100 metri maschile. Sono stati i velocisti Lorenzo Patta, Marcell Jacobs, Eseosa Desalu e Filippo Tortu a fare il giro del mondo in 37"50 secondi per regalare l'oro olimpico all'Italia. In una corsa impeccabile degli italiani, sono riusciti a strappare la vittoria ai favoriti inglesi per appena un centesimo di secondo (37"51) e stabilire così anche un nuovo record nazionale.



# RUBRICA CURIOSITA'

## L'importanza del giusto abbinamento

La birra, come il vino, offre innumerevoli possibilità di abbinamento con i piatti della cucina sia italiana che internazionale. Rispetto al vino, dal punto di vista organolettico la birra è certamente meno complessa, e questo fatto è da ricondurre alle materie prime di base che vengono utilizzate nella sua produzione, anche se le possibilità di creare stili e varianti aggiungendo ingredienti di vario genere lascia molto più spazio alla fantasia del mastro birraio di quanta ne possa avere un enologo o cantiniere.

## I principi dell'abbinamento

I principi dell'abbinamento al cibo della birra sono basicamente gli stessi utilizzati nell'abbinamento dei vini. Concordanza e contrapposizione sono, anche nel caso dell'abbinamento della birra al cibo, i due approcci fondamentali. Essi non sono alternativi, ma complementari. Questo vuol dire che non possiamo scegliere se usare un approccio o l'altro, ma invece dobbiamo, a seconda delle caratteristiche del cibo in esame, usare uno piuttosto che l'altro dei due approcci. Altre possibilità di abbinare la birra e il cibo possono basarsi sulla tradizione e stagionalità. L'abbinamento per tradizione consiste nell'accostare ai piatti di una regione le birre tradizionali della stessa zona. Alcuni abbinamenti per la birra si possono proporre anche in base alla stagionalità degli ingredienti. In generale, tenderemo a proporre in inverno birre più alcoliche e strutturate ed in estate birre più fresche e leggere.

## Caratteristiche dei cibi: come scegliere la birra più adatta

Le caratteristiche fondamentali del cibo da prendere in considerazione per scegliere la migliore birra da abbinare sono le seguenti:

### **Intensità gusto-olfattiva**

In linea di principio, l'intensità e la struttura di una pietanza vanno in concordanza con l'intensità e la struttura della birra. Nell'abbinamento si ricerca l'armonia, quindi dovremo evitare che un piatto sovrasti con la sua struttura la bevanda in accompagnamento e viceversa.

### **Dolcezza**

La dolcezza di un cibo è data dal suo contenuto in zuccheri. Per cibi dolci intendiamo quindi i dessert. La birra non offre, a differenza del vino, livelli di dolcezza tali da confrontarsi con quello dei dolci, quindi l'abbinamento va ricercato per concordanza nella struttura. Anche l'amarezza del luppolo, per contrapposizione, può fare da contrappeso alla dolcezza degli zuccheri. In generale, potremo in questo caso dire che più dolce sarà il dessert, più luppolata potrà essere la birra, ferme restando le considerazioni sulla struttura di entrambi.

### **Tendenza dolce o amara**

Alcuni cibi si contraddistinguono per una loro sensazione di dolcezza, delicata, appena accennata o sfumata. Questa tendenza dolce è presente ad esempio in alcuni vegetali, come carote, zucca, patate, porri, ma anche nei crostacei, pesci e molluschi ed in moltissimi formaggi e latticini. In questo caso ragioneremo per concordanza, come già detto per la dolcezza. Altri cibi manifestano più o meno delicatamente una tendenza "amara", ad esempio in alcune verdure, come radicchi, cicorie, carciofi, spezie, fegato, alcuni formaggi

(ad esempio quelli erborinati) e nelle carni sottoposte a grigliatura. Andando per contrapposizione, sceglieremo l'abbinamento con delle birre molto morbide.

### **Grassezza**

Si dice grassezza quella sensazione tattile di patinosità e pastosità, durante e dopo la masticazione, prodotta dagli alimenti ricchi di grassi solidi, come ad esempio moltissimi formaggi ed alcuni salumi, come zamponi e cotecchini. Questi piatti si accompagnano al meglio con birre particolarmente alcoliche ed amaricate. In generale, potremo dire che i cibi grassi, come salumi e formaggi si adattano a birre con spiccata effervescenza e buona alcolicità.

### **Tendenza acida**

Troviamo la tendenza acida ad esempio nelle insalate condite con aceto e pesci marinati al limone. E' una caratteristica che rende difficoltoso qualsiasi abbinamento, ma in generale cercheremo di muoverci per contrapposizione, scegliendo delle birre morbide, ma al tempo stesso leggere, come le Lager.

### **Speziatura e aromaticità**

L'aromaticità in generale può essere definita come il complesso delle sensazioni gusto-olfattive caratteristiche di qualsiasi cibo o alimento. La speziatura è invece la sensazione gusto-olfattiva dovuta alla presenza di spezie. Tra queste molte producono anche sensazioni piccanti, come il pepe e il peperoncino (dovute rispettivamente alla piperina del pepe e alla capsicina del peperoncino). Morbidezza e struttura della birra possono contrapporsi efficacemente e rendere armonico l'abbinamento con questo tipo di pietanze.





*Birreria italiana*

# IL GRUPPO

Vieni a trovarci nei nostri ristoranti, troverai i nostri capi saldi come la cordialità, la genuinità, la simpatia e la ricerca dei prodotti italiani.

Dove ci trovate



## Gioco del mese

Divertiti a risolvere tutte le operazioni, ogni simbolo corrisponde ad un preciso numero e **dovrai** scoprire tu quale. Attenti ai trabocchetti!





SALICE TERME

ALBA

# Arrivederci estate!

VILLASIMIUS

BORGIO VEREZZI



ALBA - Castiglione Falletto - Via Alba-Barolo, 73

Tel. +39 0173 231600 Orari: 19.00 - 1.00 lun, mar, mer, gio, dom / 19.00 - 02.00 ven, sab

BORGIO VEREZZI - Via Aurelia 1, Bagni Veretium, Borgio Veruzzi 17022 Savona (SA)

Tel. +39 377 098 9193 Orari: 10.00 - 16.00 lun / 11.00 - 23.00 ven, sab, dom / CHIUSO mar, mer, gio

ASTI - Parcheggio Piazza Campo del Palio, presso Movicentro - Orari: 07.00 - 22.00 7 giorni su 7