



# Nata in Sicilia

**Colline dorate** a perdita d'occhio, dove il sole sembra non tramontare mai. Strade scavate tra la **roccia bruna**, puntellate dal verde degli ulivi. In lontananza la miniera, ormai silenziosa. Ci sono luoghi che emanano una **luce diversa**, speciale. Sommatino è uno di questi, espressione profonda dell'**entroterra siciliano**, territorio alla ricerca di una nuova storia da raccontare. Questa volta, vogliamo che sia **la nostra**.

Semedorato è un progetto condiviso dal fondatore, Francesco Indorato, e dai suoi soci Carmelo Indorato, Tony Scalia e Calogero Fonti che, insieme ad Amelio Giust, tra i più grandi mastri birrai d'Italia, hanno voluto dar vita alla propria idea di birra.

La terra in cui piantare il seme di questa impresa non può che essere il paese d'origine dei soci fondatori: Sommatino.

Quel seme non ha tardato a germogliare. L'impianto di produzione **Semedorato** viene costruito in tempi record. Le birre sono da subito accolte con uno **straordinario entusiasmo**, che fa da motore per la crescita, inarrestabile, del **birrificio**. Semedorato è la birra di Sommatino che ha saputo conquistare tutta la **Sicilia** e, attraverso la sua **autenticità**, non ha mai smesso di spingersi oltre, fino a valicare i confini nazionali e internazionali. Una storia di successo, dal **sapore siciliano**.







## Semedorato Bionda Premium Lager

**2015 - Premio Cerevisia** *Miglior birra lager del Sud Italia* 

**2018 - USA Beer Tasting** *Medaglia d'argento* 

**2018 - USA Beer Ratings** *Medaglia di bronzo* 



# Golden Seed Doppelbock

2017 - World Beer Awards
Primo premio
Miglior birra Doppelbock
italiana nel mondo



Himerα
Special lager artigianale
non filtrata, non pastorizzata

**2019 - Best Italian Beer** Luppolo d'oro categoria Dortmunder

2019 - Packaging Beer Awards Etichetta di bronzo





## Premium Lager Bionda

#### Caratteristiche e peculiarità

Una birra bionda premium a bassa fermentazione, di puro malto d'orzo. Elegante e raffinata, con il 5% di gradazione alcolica, è caratterizzata da un colore giallo paglierino, una schiuma densa, compatta e persistente, un gusto pieno e aromatico, un'amarezza delicata, non troppo predominante. La qualità e il gusto di Semedorato

dipendono dalla scelta di ingredienti ricercati, come l'orzo siciliano, l'acqua delle Madonie e la selezione dei migliori

luppoli.

Al naso, dominano note di malto, vaniglia e fiori di campo. Il sapore è molto equilibrato, ben bilanciato, pieno e rinfrescante.

Classificazione: Premium Grado plato: 11.5% Grado alcolico: 5.0% vol

Tipologia: Lager

Gusto: Pieno e aromatico

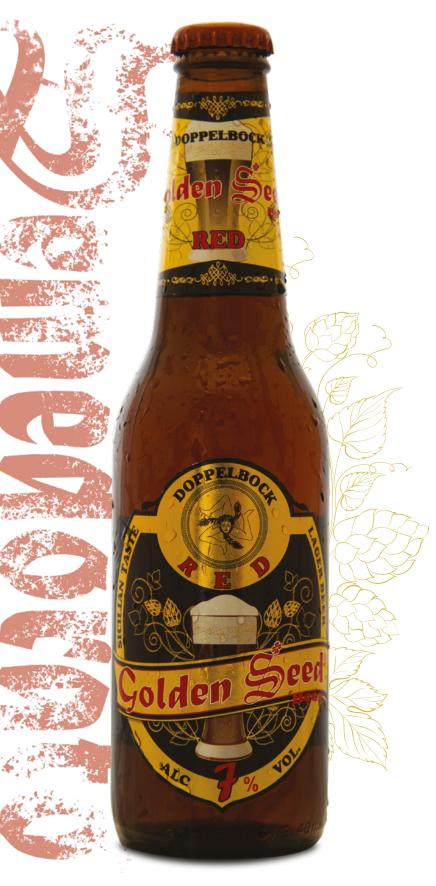
Amaro: Delicato, non troppo persistente

Colore: Biondo, giallo paglierino Schiuma: Compatta e persistente

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 5-6 C°





# La Semedorato Rossa Doppelbock

### Caratteristiche e peculiarità

Una birra doppio malto dal colore rosso ambrato, con una gradazione alcolica del 7%.

I lunghi tempi di maturazione consentono di ottenere un lento affinamento che conferisce a questa birra intensità olfattiva, gusto fruttato e tostato, retrogusto di cacao e liquirizia.

Classificazione: Doppelbock

Grado plato: 14.5% Grado alcolico: 7.0% vol

Tipologia: Lager

Gusto: Ricco, fruttato e tostato

Amaro: Delicato, non troppo persistente

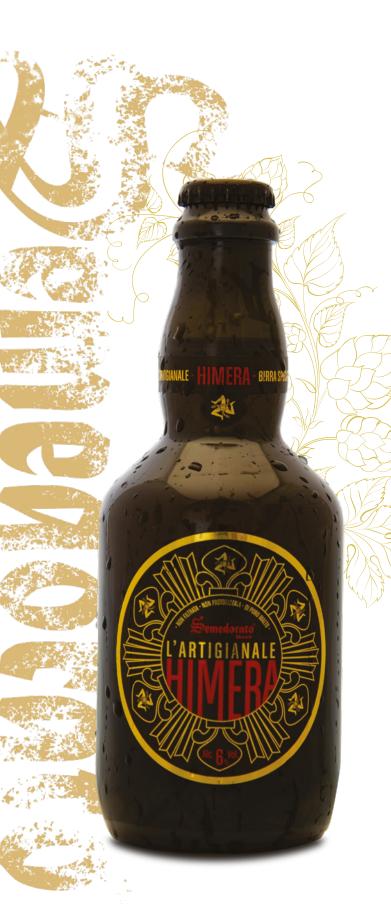
Colore: Ambra

Schiuma: Compatta e persistente

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 7-8 C°





# Special lager artigianale non filtrata, non pastorizzata

#### Caratteristiche e peculiarità

Himera è la birra artigianale frutto dell'esperienza cinquantennale del mastro birraio Amelio Giust, ottenuta da una lunga maturazione nei tini di fermentazione, mantenuti a temperature particolari per raggiungere la decantazione. È da questo processo che nascono la tipica limpidezza, la lieve opalescenza e il sapore genuino che contraddistinguono questa birra. La straordinarietà di Himera è racchiusa nella naturalità della sua lavorazione. Sono le cellule integrali di lievito e le particelle non filtrate a conferirle l'intensità, la genuinità e l'integrità della birra atavica.

Il sapore di Himera è pieno, corposo, fruttato, speziato, lievemente vanigliato. Himera racchiude in sé tutti i sapori dell'ambiente circostante: le graminacee e i fichi d'India e, nel retrogusto, note di amarena.

Classificazione: Speciale Grado plato: 13.2% Grado alcolico: 6.0% vol

Tipologia: Lager

Gusto: Intenso, pieno, aromatico

Amaro: Delicato, non troppo persistente Colore: Biondo, leggermente torbido Schiuma: Compatta e persistente

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 7-8 C°

# Certificazioni

Vocazione alla naturalezza, attenzione alla qualità. Nel 2019, abbiamo ottenuto le certificazioni UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000.

#### ISO 9001:2015

La **soddisfazione del cliente** è tra i nostri obiettivi principali. Ogni attività della nostra azienda è rigorosamente organizzata per raggiungere questo scopo.

Seguiamo i nostri clienti dal primo contatto al momento dell'acquisto del prodotto e oltre, per raccogliere il loro feedback.

Nell'ottica di una **crescita collaborativa**, tra l'azienda e i suoi clienti, della **qualità del prodotto e del servizio**, sottoponiamo ai nostri clienti dei questionari per valutare, con cadenza semestrale, il manifestarsi di eventuali problematiche di mercato o il verificarsi di problemi che possano coinvolgere l'aspetto qualitativo o gestionale del prodotto. In questo modo, Semedorato riesce a:

- gestire il rischio a partire dall'analisi del contesto, per individuare opportunità di sviluppo ed eventuali minacce;
- pianificare il lavoro all'interno dell'azienda;
- supportare la standardizzazione e l'ottimizzazione dei processi, ottimizzando efficienza ed efficacia, al fine di incrementare la produttività e la redditività;
- supportare lo sviluppo delle risorse umane, coinvolgendo attivamente tutto il personale nel miglioramento dei processi;
- trasmettere alle persone all'interno dell'organizzazione ed agli stakeholder un maggiore senso di coinvolgimento consapevole nei confronti della gestione operativa;
- · migliorare i prodotti/servizi erogati.

Grazie ai punti di forza organizzativi dei Sistemi di Gestione Aziendale e alla costante ricerca dell'abbattimento degli svantaggi e dei punti di debolezza, Semedorato è riuscita ad ottenere la Certificazione UNI EN ISO 9001:2015.
La sigla ISO 9001 è costituita da una serie di normative che definiscono i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per un'organizzazione, partendo dalla definizione dei requisiti, espressi e non, dei clienti e arrivando fino al monitoraggio di tutto il

percorso/processo produttivo.





#### ISO 22000:2015

La **qualità del prodotto** e la **sicurezza del consumatore** sono per noi requisiti imprescindibili. Per garantirli, Semedorato ricerca e analizza costantemente **materie prime di alta qualità**: l'acqua purissima proveniente dalle Madonie, il malto d'orzo tassativamente italiano, proveniente da agricoltura sostenibile, i luppoli importati direttamente dalla Germania e dalla Repubblica Ceca, patrie del luppolo.

Con cadenza annuale, vengono osservati determinati requisiti relativi:

- al personale, costantemente sottoposto a test interni aziendali e corsi di formazione e aggiornamento relativi all'igiene e alla salute in campo agroalimentare;
   alla gestione dei locali e delle apparecchiature di produzione, in termini di pulizia, igiene e prevenzione dei rischi di contaminazione;
- all'acquisizione e controllo delle materie prime e del materiale utilizzato per l'imballaggio della merce;
- ai controlli di processo e attività per il **rilascio del prodotto finito**, compresi lo stoccaggio, effettuato in magazzini che mantengono una temperatura ottimale per il prodotto, e il trasporto, effettuato da aziende certificate che mantengono una rigorosa prassi igienica sia nei depositi che sui mezzi di trasporto.

Lo standard ISO 22000 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare - è basato sui principi dell'HACCP definiti dal Codex Alimentarius, ed è allineato con i precedenti ISO 9000 e ISO 14000. Sebbene non sia obbligatorio, si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di **igiene e sicurezza alimentare**.



# Distribuzione

Semedorato è distribuita soprattutto in **Sicilia**, oltre che nelle **principali città italiane**. Siamo presenti anche **all'estero** – con distributori in Svizzera, Francia, Olanda, Danimarca, Svezia, Inghilterra, Portogallo, Grecia, Ungheria, Russia, Israele e Tasmania – e **oltreoceano** con distributori in Costa Rica, Panama, USA, Canada.





# Mission e Vision

## GLI OBIETTIVI CHE ABBIAMO RAGGIUNTO

Siamo **tra i primi dieci birrifici italiani**, per volumi di birra prodotti.

- Il nostro **trend di crescita** è costante: dai 5.015 ettolitri di birra prodotti nel 2015, siamo passati ai 7500 nel 2016, ai 10,000 nel 2017, per arrivare a soglia 12.000 nel 2019.
- Nel 2020, la nostra Semedorato ha esordito in TV con uno **spot nazionale**, mandato in onda su tutte le reti Mediaset.
- Nell'ultimo anno, abbiamo fortemente consolidato la presenza in Sicilia e, con essa, la conoscenza di marca: Semedorato è oggi una birra conosciuta e apprezzata sul territorio.
- Abbiamo raggiunto lo status di birra siciliana per antonomasia.

## I PROGETTI SU CUI STIAMO LAVORANDO

- Tra i nostri obiettivi, c'è quello di espanderci sul territorio nazionale e conquistare, tappa dopo tappa, anche il mercato internazionale.
- Stiamo già lavorando sulla realizzazione di una **malteria interna** al nostro birrificio.
- Stiamo "preparando il terreno" per avviare una coltivazione di luppoli nella nostra zona.





Semedorato S.r.l.

C.da Marcato Bianco S.P. 2 | 93019 Sommatino (CL) Tel: +39 0922 871919 | Email: info@semedorato.it

**SEMEDORATO.IT**