

BIRRA SPILLATA IN LATTINA, L'IDEA DELLA GRAN SASSO DELL'AQUILA PER ASPORTO E DOMICILIO

di Alessandro De Matteis



L'AQUILA - In tempi di Coronavirus, la chiusura forzata alle 18 imposta dal governo stravolge

l'attività di pub e ristoranti, costringendoli a reinventarsi e trovare nuove soluzioni per adattarsi alla difficile situazione.

Così la Birreria Gran Sasso dell'Aquila si è data da fare, introducendo un nuovo menù per il pranzo e aprendosi verso il delivery grazie all'utilizzo di una lattinatrice "Cannular", strumento che permette di confezionare in lattina le numerose birre artigianali alla spina offerte dal pub.

"È una macchina facile da usare, che conserva la qualità e la freschezza del prodotto" spiega **Simone Laurenzi**, titolare dell'attività. "Rispetto al confezionamento in vetro, le lattine hanno il vantaggio di risolvere il problema dell'esposizione alla luce, che spesso danneggia la qualità della birra".

Nata nel 2016 in via Acquasanta 8, la Birreria Gran Sasso vuole unire l'atmosfera tipica del pub all'inglese alla passione per le birre artigianali e i prodotti tipici locali, valorizzando la produzione di qualità delle realtà abruzzesi. Dopo un'estate inaspettatamente positiva, grazie al notevole afflusso di turisti in città, il ritorno della stagione autunnale avrebbe dovuto rappresentare per la birreria il definitivo ritorno alla normalità.

"Così non è stato", ammette Simone. "Il nostro è un tipo di locale che si vive di sera, solitamente è proprio alle 18 che apriamo al pubblico. Questo nuovo decreto ci obbliga a provare nuove soluzioni, fortunatamente abbiamo una nostra base di clienti ma andare avanti così è difficile. Considerato che i clienti non possono venire dentro al pub, con l'apporto di qualche novità e sfruttando la comunicazione via social, puntiamo a portare il pub nelle loro case".

