

OPPERBACCO & BROTHERS BEER PROJECT, LA NUOVA BIRRERIA ALL'AQUILA NATA DALL'ABBRACCIO TRA ABRUZZO E LAZIO

21 Gennaio 2023

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA - Una birreria frutto della joint venture tra **Luigi Recchiuti**, 54 anni, titolare di Opperbacco microbirrificio di Notaresco (Teramo) e **Matteo De Luca**, 28 anni, di Thirsty brother, birrificio di Atina (Frosinone). Ha aperto ieri sera all'Aquila, nella centralissima via dei Sali, a due passi da Piazza Regina Margherita.

Ce ne sono per tutti i gusti, si può scegliere tra dodici linee in spina tra cui sia quelle "di casa" sia una selezione di altri produttori, e poi un'ampia scelta in lattina e bottiglia, in particolar modo per quella belga.

Inoltre, la serata di ieri ha dato un assaggio anche di quello che sarà il tagliere proposto per l'aperitivo, con prodotti provenienti dal teramano e dalla Valle di Comino, definita la via romantica della Ciociaria.

Opperbacco & Brothers vuole essere un locale informale, nel quale potersi incontrare dal

tardo pomeriggio e conoscere birre anche di altre aziende vicine con le quali i due mastri birrai condividono emozioni, come con Alder, vincitore del festival Birraio dell'anno 2022 a Firenze.

“Il mondo della birra mi appartiene da più di venti anni, ho ricevuto diversi riconoscimenti come il premio Birraio dell'anno 2021”, ricorda Luigi. “Il nostro settore è molto piccolo e siamo tutti amici. Vado spesso a Napoli e il 5 febbraio abbiamo appuntamento con una trentina di birrifici per incontrarci a Monza, perciò desideriamo far ruotare nel nostro nuovo locale birre di altri marchi”.

L'interesse di Matteo per la birra è, invece, arrivato da adolescente e pian piano lo ha saputo trasformare in un lavoro a tutti gli effetti.

Il proficuo incontro tra i due è avvenuto cinque anni fa quando, prima di aprire il suo birrificio, Matteo si rivolge a Luigi per una beer firm – non disponendo di un proprio impianto di produzione le aziende possono realizzare le proprie birre presso altri – e da quel momento ha inizio la loro conoscenza, diventata oggi comunione professionale.

“È scattato subito un feeling tra di noi; la passione per il nostro lavoro non ha età e, infatti, non sentiamo gli anni di differenza che abbiamo”, racconta Luigi.

“Prima dell'arrivo della pandemia”, ricorda Matteo, “avevamo in mente di aprire un locale ma abbiamo dovuto aspettare, e l'idea si è potuta concretizzare soltanto prima di questa estate, quando abbiamo iniziato a cercare il locale giusto”.

Il legame con la città dell'Aquila è nato attraverso l'amicizia con il birrificio Anbra-Anonima brasseria aquilana, con il quale hanno prodotto una nuova linea.

“Di ritorno dalle degustazioni a Roma, mi fermavo da loro e spesso ho trovato più viva L'Aquila che la capitale”, confida Luigi. “Percepisco una energia positiva, una voglia di ripartenza, come accade solitamente dopo brutti eventi. L'Aquila dimostra tutta la sua voglia di vivere”.

La scelta di offrire un numero limitato di linee di birra non è casuale, al contrario, essendo un prodotto delicato che necessita di una rotazione veloce per non deteriorarsi, Opperbacco & Brothers è attento alla qualità e intende diffondere una passione, rifiutando di adeguarsi alla corsa verso l'offerta migliore a discapito del prodotto.

“Il nostro obiettivo, ed è il motivo per cui abbiamo linee ospiti dedicate a birrifici del luogo e italiani, è di creare una cultura del mondo birraio che può dare ancora tanto al nostro Paese e

che permetterebbe di continuare a creare rete, come è successo a noi”, afferma Matteo.

E, a guardare dalla buona riuscita della serata di ieri, dove sono stati presenti tanti addetti del settore, sembrerebbe che l’obiettivo non sia così distante. Riuniti nel locale che tempo fa occupava proprio la birreria di Anbra, Opperbacco & Brothers da oggi è ufficialmente un nuovo riferimento di qualità per gli amanti di una delle bevande più antiche al mondo.

LE FOTO



foto Alberto Mantova



foto Alberto Mantova



foto Alberto Mantova

pubbliredazionale