

## “PINTA E BASTA!”, VIAGGIO TRA LE BIRRERIE (E LE BIRRE) AQUILANE: ECCO POP

19 Settembre 2020



*Quarto appuntamento su Virtù Quotidiane per la rubrica “Pinta e basta!”, il viaggio soggettivo e ironico di Roberto Capezzali, ingegnere e appassionato del mondo brassicolo, alla scoperta delle birrerie (e delle birre) più ricercate dell’Aquila. Buona lettura!*

L’AQUILA - Breve, ma necessaria, introduzione.

Che la birra in Italia abbia un problema di rappresentazione è un fatto conclamato. L’immaginario comune è continuamente stratonato tra due posizioni antitetiche, in una specie di tiro alla fune virtuale.

Da una parte è dura a morire l'idea della birra "classica", quella del dopo cantiere, della pasquetta con gli amici a sedici anni e della pizza del sabato sera, veicolata a livello di immagine dall'icona burbera ma rassicurante del vecchietto col cappello che si pulisce i baffi davanti al suo boccale, stampata su milioni di etichette sparse ai quattro angoli della penisola e moltiplicata su tutti i media nazionali fino allo sfinimento.

Dall'altra si annida un proteiforme mondo "nerd", che incensa divinità brassicole belghe, scova tesori di nicchia dai nomi esotici, racconta mondi di gusti estremi come il salato, l'acido, il dolce, l'amarissimo.

Un po' si scherza, un po' no. Se i macro produttori hanno ancora vita così facile rispetto ai birrifici artigianali lo si deve molto a quanto male viene proposta l'immagine, oltre che il gusto, della *craft beer*, relegata a dominio di degustatori raffinati e ipertecnici, lontana irrimediabilmente dal gusto popolare.

Questo tragico spiegone iniziale è funzionale all'introduzione della piccola perla di oggi, che si propone di incrinare questo meccanismo perverso offrendo birra di qualità elevata con una modalità semplice, accessibile al grande pubblico e accattivante a livello di immagine. C'è una parola per tutto ciò, quindi perché non usarla come nome? Signore e signori, vi presentiamo *Pop*!

Pop è una realtà freschissima nata da poco all'Aquila, ma poggia su spalle solide e può contare su un pedigree di tutto rispetto, essendo di fatto una filiazione del Public Enemy, uno dei locali più affermati del centro città, dal quale però si discosta programmaticamente per quanto riguarda la proposta. Ma andiamo per gradi e, come al solito, partiamo dalle persone.

**Valerio Panepucci** è da anni alla guida del Public Enemy, locale di via Garibaldi nel centro dell'Aquila, apprezzato in città per l'ottimo mix qualitativo tra cocktail, enologia e, appunto, birra oltre a un'offerta gastronomica centrata sull'idea di panino gourmet (ma che poi spazia ad ampio spettro), il tutto offerto in una splendida ambientazione ispirata al proibizionismo americano. Al suo fianco uno staff giovane e preparatissimo, a partire da **Eleonora** per proseguire con **Giorgio, Iara, Flavio e Sayed**.

Il gusto di Valerio per la birra si forma intorno ai sapori della tradizione tedesca, e la passione esplode in occasione della sua prima visita al festival di Castellalto, in una delle prime edizioni ormai molti anni fa. La kermesse del borgo teramano lo colpisce al punto da convincerlo a proporre qualcosa di simile anche all'Aquila, e tra il 2007 e il 2010 il nostro organizza dei festival di birra in città, tra Bazzano e il Castello.



Quando prende forma il suo locale, sceglie di installare un impianto a otto vie più una a pompa e comincia a proporre birre artigianali partendo dall'intera produzione di Birra del Borgo, allora ancora birrificio indipendente (la *My Antonia*, imperial pils di BdB, è la prima

birra che lo porta verso il mondo artigianale italiano). Negli anni a seguire il Public Enemy rinnova la sua offerta al pubblico mettendo in rotazione sempre e solo birre artigianali e cimentandosi anche in un paio di collaborazioni col birrifico Alkibia, insieme al quale vengono realizzate una stout e una summer ale sotto in marchio "Moonshine".

Poi, in tempi recenti, un'altra passione si sovrappone alla prima: le lattine. Valerio si lascia rapire dal fascino della nuova vita di questo antico formato. Se non sapete di cosa si parla, cominciate a dimenticarvi quelle fastidiose sensazioni metalliche al gusto delle lattine dei vecchi tempi (e di alcune che ancora girano impunemente, a dire il vero).

Quelle di ultima generazione, oltre a essere impeccabili sotto il profilo della neutralità gustativa (e, essendo opache, persino migliori delle bottiglie per quanto riguarda la protezione dall'ossidazione), hanno avuto il merito di scatenare la creatività dei grafici che le hanno trasformate in veri oggetti di design, piccole opere d'arte con la birra dentro. Insomma, un fenomeno di costume oltre che di gusto.

Valerio si lancia sul nuovo formato e comincia a proporre un'ampia scelta di craft beer in lattina all'interno del Public, ma poi, complice anche una serie di circostanze favorevoli, decide che è il momento per provare una nuova avventura.

E quindi, come dicevamo, in quello che era un piccolo magazzino proprio di fronte al Public Enemy nasce Pop.

Nonostante i pochi passi che le separano fisicamente, le due realtà sembrano distanti anni luce, e l'effetto è stato fortemente voluto anche per avvicinare una clientela più ampia. Valerio ci dice che, tra i motivi che l'hanno spinto ad aprire Pop, c'è stato il desiderio di sfatare il luogo comune in base al quale dopo una certa ora è lecito bere di tutto, senza tanti fronzoli qualitativi. E invece no! Pop apre alle 22 e 30 e resta aperto fino alle due di notte, e anche in quest'orario da nottambuli propone un'offerta di assoluto livello, con diverse spine (abbiamo intravisto *Opperbacco* e *Casa di Cura*) ma soprattutto un muro di coloratissime lattine tra cui adocchiamo tutta la produzione di Bibibir, diverse CR/AK (la cui *Guerrilla* non sarà mai sufficientemente lodata), Extra Omnes e tante altre.

Il colpo d'occhio è pop che più pop non si potrebbe, con quella cascata di colori che mette allegria, molto lontana dalla ricercata raffinatezza del Public anche se dietro a entrambe le proposte traspare un gusto per il bello e una capacità di comunicarlo che costituiscono davvero una marcia in più per entrambi i locali.

E poi, ciliegina sulla torta, l'offerta gastronomica a corredo: solo e soltanto pollo fritto, il vero

trionfo del cibo pop. Semplice e geniale, da lasciare a bocca aperta.

Potremmo stare a parlare ancora per pagine e pagine dei progetti in cantiere (*delivery* di lattine a domicilio, imbottigliamento in PET per consentire il consumo a casa di birra spillata, fusti in formati adatti all'uso casalingo, altre proposte gastronomiche molto pop su cui ho giurato il silenzio e quindi mi taccio) ma lo spazio è tiranno come al solito, per cui il suggerimento per voi lettori è quello di sempre: monitorate i social per restare informati sulle ultime novità.

Che dire, all'Aquila un posto come Pop mancava proprio. Gli auguriamo tutto il successo del mondo perché l'idea lo merita e perché iniziative così permettono alla birra di qualità di uscire dalla nicchia e di conquistare le strade.

Una rivoluzione Pop.

*Sláinte, gente.*

## **La Via Crucis dei luoghi comuni - Quarta stazione** **"A me non la dare artigianale"**

*"...perché è troppo forte, perché non sa di niente, si sente troppo il lievito, ha un sacco di gusti strani, a me piace la bionda semplice, le artigianali sono tutte rosse, perché sono solo un bluff..."*

*Ne abbiamo sentite di tutti i colori contro la birra artigianale, e certo se siete arrivati a leggere fin qui non fate parte della categoria che va convinta di quanto questi luoghi comuni siano privi di fondamento. Ma se anche uno solo di voi ha sull'argomento una qualsiasi forma di pregiudizio, beh, è il momento di ricredersi. La birra artigianale non è uno stile, è una filosofia produttiva, tra l'altro regolarmente normata dalle leggi vigenti.*

*Garantisce un prodotto di qualità nemmeno lontanamente paragonabile alle macro birre industriali (con tutto il rispetto che anche questi prodotti a volte meritano, almeno nelle loro migliori manifestazioni) e soprattutto permette di spaziare su un orizzonte di gusti e di suggestioni praticamente infiniti.*

*Insomma, con un piccolo sforzo si può uscire dalla prospettiva della birra fantozziana di accompagnamento alla frittata di cipolle con nemmeno troppo velate finalità espettorative. C'è un mondo di sapori da scoprire, là fuori. Forza un po'!*

Foto di Francesca Tarantino























