

SHANGHAI: UN BIRRIFICIO TUTTO AQUILANO AD AMBURGO, PATRIA DELLA BIRRA

di Daniela Braccani



L'AQUILA - Nella patria della birra, bevanda nazionale e parte integrante della cultura

tedesca, c'è anche un birrificio made in L'Aquila. Ad Amburgo, la seconda città più popolosa della Germania, due aquilani, **Francesco Ludovici** e **Mattia Gallucci**, hanno fondato Shanghai per la produzione di birra artigianale ad alta fermentazione.

Un birrificio "letterario" nato per diletto, tra una proiezione cinematografica, una jam session e un'installazione artistica, organizzato per degustare in forma casalinga e tra amici la birra auto-prodotta.

I due si incontrano per caso ad Amburgo e diventano subito amici. Quello che era un hobby comune per la birra si trasforma in un'attività più seria e strutturata con la costituzione di una società e la fondazione di un proprio birrificio. Dalla stanza arrangiata in casa, il laboratorio si trasferisce in un ristorante francese di nome Jimmy Elsass, con un impianto che produce tra i 60 e gli 80 litri di birra per volta, lontano dalle dimensioni industriali ma neanche più casalingo.

"Sono arrivato e rimasto ad Amburgo per motivi di studio, dopo aver seguito un master in matematica mi è stato offerto un dottorato presso l'Università di Amburgo - racconta a *Virtù Quotidiane* Francesco Ludovici, in procinto di imbottigliare 200 birre, rigorosamente a mano - Con Mattia abbiamo avuto l'idea di cominciare a produrre birra fatta in casa. Così abbiamo organizzato serate di degustazione, alla presenza di amici e conoscenti, accompagnate dalle proiezioni di film e cortometraggi dell'Accademia d'Arte di Amburgo, letture, mostre e musica dal vivo".

Il birrificio produce due stili di birra, l'inglese Pale Ale e la belga Saison. La Pale Ale Medea si chiama così perché la prima degustazione è avvenuta durante la proiezione dell'omonimo film di **Pierpaolo Pasolini**, la Saison Guayabo, che in colombiano significa "hai bevuto troppo" è una birra forte di 9 gradi e mezzo.



Un gioco di parole che richiama anche il dialetto dei paesi aquilani come la birra Catsumà, il modo in cui si richiamavano i ragazzi nella frazione di Aragno oppure la Pale Ale Prima cotta, il primo amore del birrifico aquilano, la birra cotta appunto per prima.

Il birrifico porta questo nome, Shanghai, come il verbo che si usava nella Germania del nord affacciata sul mare, come la città di Amburgo, per richiamare i marinai sulle navi dirette in Oriente che avevano alzato il gomito.

“Ci piace produrre birra e creare canali di comunicazione e condivisione con realtà artistiche e musicali a noi vicine – spiega il matematico birraio – non un consumo fine a se stesso ma un contorno”.

Per Francesco quello al birrifico rimane, per ora, un secondo lavoro, che “richiede molto impegno. Anche qui, come in Italia, c’è un bel carico di burocrazia da sopportare ma si ha la certezza dei tempi e per i giovani che aprono una nuova attività, aiuto e supporto, anche se si tratta di un secondo lavoro. La legislazione inoltre è meno opprimente, così come i controlli sanitari”.

Un birrifico con l’anima di un circolo culturale nato grazie all’impegno di due cervelli aquilani all’estero, ricercatori universitari con il pallino della birra, creativi e intraprendenti, figli adottivi di un paese nord europeo che, rispetto all’Italia di oggi, è in grado di assicurare uno stile di vita sostenibile ai giovani che hanno ancora la voglia di sognare e osare.