

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

11 Ottobre 2020

di Redazione



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 – Un mio amico non aquilano di nascita ma aquilanissimo di adozione mi disse una volta che la nostra è una città che si nasconde. Dietro le facciate sobrie se non addirittura severe dei palazzi del centro si celano meraviglie di affreschi, collezioni di arte e di libri,

saloni sfavillanti, che restano nascosti agli sguardi indiscreti e di cui il passante, osservando la facciata, non potrebbe mai neanche supporre l'esistenza.

Questa chiave di lettura si può tranquillamente estendere al carattere di molti aquilani e, come vedremo oggi, anche ad alcune attività che ci interessano molto da vicino. Con questo spirito entriamo da All Beers (Viale della Croce Rossa 40, L'Aquila) e cerchiamo di scoprire cosa c'è dietro la facciata.

Non tutte le strade si scelgono. A volte quelle che ci porteranno più lontano sono quelle in cui ci imbattiamo per caso. E questo è precisamente quello che accade al protagonista della nostra storia, **Marco Parisse**, quando la famiglia abbandona l'attività alberghiera sulla costa.

Marco si guarda intorno, si lascia consigliare (e qui è anche fortunato, imbattendosi in esperti del settore brassicolo che lo indirizzano bene) e comincia a tessere una rete di contatti importanti soprattutto con una serie di produttori e distributori belgi. Alla fine si decide al grande passo ed apre, in via Roma, la prima incarnazione di All Beers, che allora è solo un beer shop senza mescita. Siamo nel 2007 e in città non si è mai visto niente di simile: la risposta è buona e l'attività prende piede, riuscendo a ricavarsi una nicchia tra i consumatori cittadini anche grazie alle ridotte dimensioni che ne riducono i costi di gestione e ne facilitano la sopravvivenza.

Poi, nel 2009, il terremoto pone Marco di fronte al problema di come proseguire, e anche questa volta la scelta si rivela azzeccata. Il beer shop si trasferisce su viale della Croce Rossa, in una sistemazione temporanea a pochi metri da quella che in seguito diventerà la sua attuale sede, e si trasforma in vero e proprio pub che si afferma subito come punto di riferimento per un'ampia clientela.

Se ci passate davanti, magari in una sera d'estate, All Beers sembra uno di quei posti frequentati da avventori soprattutto giovani che si fermano per mangiare qualcosa e per bere una birra in compagnia. Un posto piacevole dove passare una bella serata o un pomeriggio tra amici, un bell'ambiente interno con tante bottiglie in vista e due spazi all'aperto attrezzati con tavoli e sedute. E ovviamente tutto questo è vero, solo che è solo la facciata del nostro palazzo. Noi abbiamo provato a cercare di scoprire quello che resta nascosto al di là della prima impressione e siamo rimasti piacevolmente stupiti.

Dietro la facciata troviamo la storia di Marco e del suo incontro quasi casuale con la birra. Il Belgio è la terra sacra dove, all'inizio dell'avventura, questo incontro si consuma, e complici i contatti giusti e il periodo favorevole il nostro riesce a entrare nel giro delle birre importanti.

Un esempio per tutti: ho già fatto da queste colonne il riferimento al mostro sacro Cantillon, croce e delizia degli amanti del Belgio. Delizia gustativa, ovviamente, croce perché a volte letteralmente introvabile.

Accaparrata a colpi di dollari dal ricco mercato americano, che ogni anno ne fa incetta, Cantillon viene distribuita con il contagocce nel Vecchio Continente ed è raro trovarne in giro qualche esemplare. Beh, dietro la facciata di All Beers troverete anche Cantillon, in dosi non propriamente minimali. Un piccolo prodigio, che si spiega con la passione con la quale Marco ancora oggi, dopo tanti anni di attività, cura le relazioni col mondo brassicolo che conta, mettendosi in viaggio e andando fisicamente a prendere i prodotti di pregio all'estero, non solo in Belgio ma anche in Germania, Repubblica Ceca e Polonia. Una curiosità da segugio che gli permette di riportare tante chicche che arricchiscono la sua offerta, anche se questa incredibile disponibilità di prodotti di pregio resta appartata, quasi nascosta dietro le spine (comunque ottime, in continua rotazione, noi abbiamo assaggiato una tripel eccellente) e una bella offerta di bottiglie sempre di gran qualità ma forse più accessibili al palato di un consumatore più occasionale o comunque meno "malato di malto".

Insomma, se siete curiosi della birra (e se siete arrivati a leggere fin qui è presumibile che lo siate) solo un consiglio per voi. Fermatevi da All Beers, prendetevi una pinta, date un'occhiata alle tante (e bellissime) birre esposte, mangiate un boccone (l'offerta è perfetta per accompagnare un buon bicchiere). Poi, se lo vedete in giro, fate due chiacchiere con Marco, fatevi consigliare, lasciate che vi introduca dietro la facciata, fatevi raccontare le sue storie di birra. Vedrete che ne varrà la pena.

Sláinte, gente!

La Via Crucis dei luoghi comuni - Quarta stazione

"A me non la dare rossa"

...o bionda, o nera, o bianca.

Ragazze e ragazzi, un po' di spirito d'avventura, per la miseria!

Sicuramente riportate qualche trauma infantile, qualche rossa superdolce, o qualche bionda superamara, o qualche nera supertorrefatta che vi avrà disgustato. Però i traumi si superano, sapete?

Scherzi a parte, c'è un grosso fraintendimento in giro nell'identificazione tra colore e sapore. C'è un nesso parziale tra i due fattori, ma è meno immediato di quanto si possa immaginare.

Prendiamo le “rosse”, tanto per fare un esempio. Sotto questa pseudofamiglia troviamo alcune bitter inglesi, birre che a dispetto del nome sono solo moderatamente amare con spesso una nota di dolce conferita dai malti speciali, ma anche alcune dubbel belghe, decisamente più orientate al dolce, le red IPA, amare e luppolate, alcune bock con il loro elegante profilo maltato...insomma una galassia di gusti diversissimi tra loro.

Le nere possono essere amare come le american stout o addirittura dolcissime come le pastry stout o le milk stout. Le bionde spaziano dal maltato delle helles all'amarissimo delle american IPA.

Insomma tutto questo per convincervi che il vostro pregiudizio cromatico non ha motivo di essere. Il colore è un attributo importante di una birra, la caratterizza e le conferisce anche pregio estetico, ma non lasciate che sia un fattore d'impaccio, semmai lasciatevi intrigare da tutte le sfumature che troverete sui banconi che vi capiterà di visitare.

Foto di Francesca Tarantino



























