

“PINTA E BASTA!”, VIAGGIO TRA LE BIRRERIE (E LE BIRRE) AQUILANE: MAMÒ?

22 Agosto 2020



Terzo 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 - C’è una parola che gira nell’ambiente della birra, uno di quegli inglesismi non perfettamente traducibili nella nostra lingua e che quindi sopravvive a buon diritto, un termine a volte frainteso, a volte abusato: publican.

Publican è chi gestisce un pub, e potremmo finirla qui. Ma in effetti publican è molto di più. Il

publican si informa, si aggiorna, scova birre in giro per il mondo, coltiva la clientela e, se mi passate il termine, cerca di “educarla”. Il publican, soprattutto, è un pozzo di passione inarrestabile per la birra in tutti i suoi aspetti, uno a cui si alza la pressione solo a sentir nominare il luppolo.

Mentre me ne sto a parlare con **Giovanni Mascetti** davanti a un paio di birre seduti a un tavolino del suo locale, il MaMó? in viale Don Bosco 18 all’Aquila, non posso fare a meno di pensare che questo è un publican vero. Lo si capisce da come gli guizzano gli occhi quando parla di questa o quella birra, di come si incupisce quando ti racconta di qualcosa che non va nel mondo della schiuma, di come ti ascolta quando gli racconti qualche episodio brassicolo. E ti rendi conto, mentre passa il tempo, che lui starebbe a parlarti dell’argomento fino a notte fonda e tu potresti tranquillamente restare lì ad ascoltarlo. Purché qualcuno porti una pinta ogni tanto, ovviamente.

L’amore di Giovanni per la birra nasce, come per molti altri, dai primi contatti con il mondo delle produzioni ceche e belghe conosciute durante i viaggi giovanili. La passione si concretizza poi grazie a esperienze come quella del Festival delle birre di Castellalto (Teramo), una delle più belle kermesse del settore del centro Italia (e forse anche di più) la cui edizione 2020, causa Covid, non si è svolta precipitando in un vortice di disperazione legioni di appassionati (ma resistiamo, gente, nel 2021 pinte doppie per tutti!).

Poi arriva la svolta nel gusto: il primo assaggio della ReAle Extra di Birrificio del Borgo schiude a Giovanni il mondo delle luppolate e da quell’incontro scaturisce un amore viscerale per tutto ciò che è IPA (che, per chi volesse approfondire, sta per India Pale Ale ed è uno stile, o meglio una famiglia di stili, in cui il luppolo spadroneggia come Abatantuono nella parte del Ras del quartiere).

Ma quella che è nata come pura passione, declinata anche nella forma dell’homebrewing (il farsi la birra a casa, per capirci) è destinata a trasformarsi in mestiere quando, nel 2016, Giovanni decide di aprire un locale in via Don Bosco all’Aquila, locale che dalle iniziali del suo cognome e di quello del fido **Marco Moretti** che lo segue nell’avventura prende il nome di MaMo’, che echeggia la tipica espressione aquilana di stupore. La neonata creatura si divide tra birra (feudo di Giovanni) e cocktail (territorio di Marco), mentre lo staff attualmente è completato da **Lucia Scarlino**.

Viale Don Bosco si trova a poche centinaia di metri dai luoghi della movida aquilana, ma questa breve distanza equivale a un salto nello spaziotempo. L’atmosfera del locale è molto rilassata, estremamente easy, in una parola “autentica” e per quello che è il mio gusto assolutamente perfetta per concedersi un break da tutto nel piccolo garden sul retro o in uno

dei tavoli affacciati sulla strada. Non si può fare a meno di notare la pila di boccali personalizzati per i clienti che ne fanno richiesta (realizzati da L'Aquila Ceramiche di **Stella Lucente**), autentica chicca che richiama un'usanza particolarmente diffusa in Germania, ma non solo.

Ma siamo qui per le birre, e allora che birra sia! Partiamo dalle spine, che inquadrano perfettamente la filosofia del posto. Ci troviamo di fronte a tre vie che vengono organizzate secondo un preciso schema molto indovinato.

La prima è sempre attrezzata con una lager piuttosto "semplice", quella per l'avventore comune, che comunque si trova di fronte a un prodotto di qualità anche se magari è passato solo per la classica "birretta" scacciacaldo.

La seconda è perennemente a tema IPA, la grande passione di Giovanni. Nelle nostre ripetute visite negli anni abbiamo trovato veramente delle grandi cose, nella fattispecie oggi ci imbattiamo nella Guerrilla All Together di CR/AK, una double dry hopped IPA da 7 gradi nascosti pure troppo bene tra le pieghe del luppolo, una meraviglia olfattiva che come unica controindicazione ha l'assuefazione e il senso di sconforto del non poterne prendere un'altra una volta andati via.

La terza spina è dedicata alla sperimentazione con punte di follia. Questa è la spina del publican, per capirci, quella dalla quale si prova anche a fare un discorso di evoluzione del gusto col cliente. In passato da questa linea mi è capitato di bere due diverse Berliner Weisse, una tipologia tedesca, lievemente acida (ma non spaventatevi della definizione), estremamente rinfrescante e dalla gradazione bassissima, dell'ordine dei 3 gradi, che è decisamente un'offerta insolita fuori dai grandi circuiti della birra. Questa volta ci tocca la Gose Buskers, una collaboration beer di Buskers e La Casa di Cura, interpretazione dello storico stile di birra salata tedesca in chiave contemporanea. Assolutamente imperdibile. E in futuro? A Giovanni quasi luccicano gli occhi quando ci parla del progetto di spillare per la prima volta un sidro, il fermentato di mele "cugino" della birra che a mia memoria in città ho trovato pochissime volte e comunque solo in bottiglia. State collegati sui social (<https://www.facebook.com/mamolaquila/>, <https://www.instagram.com/mamolaquila/>), sui quali il MaMò? fa un eccellente lavoro, e saprete tutte le novità.

Lo spazio è tiranno e dobbiamo cominciare a chiudere, ma non prima di aver citato almeno per sommi capi l'offerta in bottiglia e in lattina del locale. Le etichette sono tante e varie, si nota la propensione di Giovanni per il luppolo e l'America (cito, una per tutte, la Arrogant Bastard Ale di Stone Brewing Company, che non mi sono lasciato sfuggire: una American Strong Ale sulla cui lattina troneggia l'indisponente scritta "you're not worthy", "non sei

degno", quotata 99/100 sul sito di valutazione Ratebeer) ma con "capatine" un po' ai quattro angoli del mondo. Andate e vedete coi vostri occhi.

Concludendo, veramente un'ottima offerta quella messa i piedi da Giovanni. Se mi permettete un consiglio, andate a trovarlo e chiedete, fatevi consigliare, lasciatevi contagiare dal suo entusiasmo per la birra, fatevi raccontare della Blueberry Maple Pancake Lassi Gose di Omnipollo o della Black Cherry Grandma's Cake di CR/AK: ve ne parlerà con una passione rara.

Quella, come dicevamo, di un vero publican.

La Via Crucis dei luoghi comuni - Terza stazione **"A me dammela cruda"**

Il marketing ci ucciderà tutti, questo è poco ma sicuro. Basta che un creativo della comunicazione si metta in testa di trovare un nuovo modo per abbindolare il prossimo e state sicuri che uno a uno cadremo tutti nella rete. Del resto chi di noi non ha creduto per un momento che in quel certo mulino ci vivesse una famiglia felice, finché non hanno traslocato tutti forse intossicati dalle polveri sottili subaffittando a Banderas e alla gallina?

Beh, qualche membro di questa categoria professionale un giorno si è messo in testa che tutto sommato associare l'aggettivo "crudo" alla birra fosse in qualche modo "fico". Non so, non trasmette anche a voi un certo senso di ritorno alle radici, al significato vero e profondo degli ingredienti genuini, questo sorseggiare sul far della sera sulla soglia di un casale in pietra una birra "cruda" scrutando l'orizzonte? Ma sì, basta con queste cotture moderne, a noi piacciono le cose autentiche! E quindi che birra cruda sia!

Mi dispiace rompere l'idillio, ma la birra cruda non esiste. La birra si cuoce sempre (in rarissimi casi, non commerciali, non si porta proprio a bollitura ma comunque si cuoce) e per più di un validissimo motivo. Quest'idea di birra "cruda" è impropriamente associata alla non pastorizzazione, che effettivamente (insieme alla non microfiltrazione) è uno dei due requisiti tecnici richiesti dalla legislazione italiana per definire la birra artigianale (ma ci sono altri requisiti sui quantitativi di produzione su cui sorvoliamo). Sarete anche voi d'accordo che però "non pastorizzata", evocando sostanzialmente l'immagine di mucche che pascolano in alpeggio, è molto meno sexy commercialmente di "cruda".

Il marketing ci ucciderà tutti, forse, ma di sicuro non ci faremo trovare sobri all'appuntamento col destino.

Foto Francesca Tarantino























