

Giovanni Campari ci svela The Italian Job, il primo craft beer pub italiano a Londra

Negli ultimi mesi si sono rincorse diverse voci di corridoio sulla possibile apertura di un pub totalmente italiano nel cuore di Londra. Recentemente le nubi intorno al progetto si sono diradate e la notizia è diventata ufficiale: venerdì 13 e sabato 14 febbraio 2015 si terrà il party di inaugurazione dell'Italian Job, il primo locale londinese completamente dedicato alla birra italiana. A lanciarsi in questa follia ci sono, tra gli altri, due volti ben noti agli appassionati: Giovanni Campari, birraio dell'illustre [Birrifico del Ducato](#), e Marco Pucciotti, socio in diversi locali romani e non solo (Hop & Pork, Barley Wine, Epiro, ecc.). L'idea di un pub con sole birre nostrane in una città come Londra appare clamorosa e documenta non solo l'ascesa costante del nostro movimento, ma probabilmente anche una nuova tappa nel suo processo di crescita. La notizia ci sembrava così interessante che abbiamo contattato Giovanni per un'intervista: è proprio lui a svelarci in anteprima i dettagli dell'Italian Job.



THE UK'S FIRST ITALIAN
CRAFT BEER PUB

Ciao Giovanni, innanzitutto complimenti per questa nuova avventura! Le indiscrezioni sull'Italian Job si rincorrono da alcuni mesi, ma le informazioni ufficiali ancora scarseggiano. Direi allora di iniziare da principio e spiegarci nel dettaglio le caratteristiche del locale.

Situato nel cuore del quartiere londinese di Chiswick (13, Devonshire Road), The Italian Job è il primo pub di birra artigianale italiana nella storia del Regno Unito. Il pub offre una scelta di 12 birre alla spina a rotazione (10 spine e 2 pompe) accanto a una selezione di birre in bottiglia diverse, oltre a vino ed istillati. L'offerta attinge dall'eccellente scena della birra artigianale italiana, mostra una grande varietà di stili e provenienze ed è completata da proposte di cibo che si estendono dagli hamburger gourmet allo street food di tradizione italiana.

Ovviamente l'aspetto più interessante è che l'Italian Job sarà esclusivamente incentrato sulle birre artigianali italiane, rendendolo il primo locale del genere all'estero. Da dove nasce l'idea per un'impostazione del genere?

Il fatto di impostare un locale al 100% sulle birre artigianali italiane non è un'idea originale, quello di farlo all'estero sì, soprattutto in una città come Londra che è molto legata alle sue tradizioni. Noi crediamo fermamente nell'eccellenza delle birre artigianali italiane, nuovo astro emergente del Made in Italy, per questo siamo convinti che avremo successo.

È proprio sulla città che avete scelto che vorrei concentrarmi. La scena inglese è in grande fermento e voi avrete fatto tutti i calcoli del caso, ma non credete che aprire un pub con sole birre italiane sia rischioso in una città come Londra, così tanto legata alle tradizioni birrarie del passato?

A dire il vero questo timore non ci ha mai sfiorato, siamo stati fin dall'inizio convinti del valore che abbiamo in mano. Questa convinzione è stata confermata dai viaggi e dagli assaggi che abbiamo fatto nei pub di Londra. In effetti il nome The Italian Job, oltre ad essere il titolo del film con Michael Caine del 1969 che in Italia è stato tradotto Un colpo all'italiana, potrebbe essere inteso come "il mestiere italiano" che in questo caso è il mestiere di fare la birra. Un po' come se dicessimo agli inglesi: "adesso ve lo spieghiamo noi come si fa la birra".

Rassegna stampa

Immagino che aprire un locale all'estero non sia facile. Quali sono i maggiori ostacoli che avete incontrato lungo il vostro cammino?

Senza dubbio la cosa che ha pesato di più sono stati i costi, Londra è una delle città più care del mondo e questo si ripercuote su tutto. Le spese che abbiamo sostenuto per la ristrutturazione del pub sono state il triplo rispetto a quelle che avremmo affrontato in Italia. Un altro ostacolo alla realizzazione del progetto è stata la distanza, abbiamo dovuto organizzare molte cose dall'Italia, non abbiamo potuto avere sotto gli occhi quotidianamente lo stato di avanzamento lavori e affrontare in prima persona tutte le piccole cose di tutti i giorni; sicuramente questo ha pesato un po' nella data di apertura, che era prevista entro la fine del 2014.

Inoltre, senza il contributo di Giuseppe (nostro socio residente a Londra), che ha seguito in prima persona moltissimi aspetti pratici e non solo, non saremmo stati in grado di partire.

Secondo voi un progetto come quello dell'Italian Job è al momento possibile solo in Inghilterra o esistono altre nazioni dove la birra italiana potrebbe avere un locale a lei completamente dedicato?

Crediamo che questo format sia possibile e ripetibile anche in tante altre nazioni e non è detto che non lo faremo. La birra artigianale italiana è ancora nel periodo dell'adolescenza: ha molta energia ed entusiasmo e grandissime potenzialità, ma manca ancora di esperienza e solidità. Le prove che dovrà superare per diventare adulta sono quelle della distribuzione, della costanza qualitativa e del posizionamento. Esperienze come quella dell'Italian Job sono importantissime per l'immagine della birra artigianale italiana all'estero.

In ultimo una domanda che esula dall'argomento principale, ma che ritengo importante. Sappiamo che al momento sei anche impegnato con il rinnovo del birrificio: a che punto sono i lavori? Come cambierà il Birrificio del Ducato dopo questa fase di ampliamento?

Bella domanda! Con tutte le problematiche burocratiche e le complicazioni che impone la legge italiana bisogna proprio essere dei pazzi a continuare ad investire in Italia. Questa è la prima cosa che ti posso dire, francamente siamo veramente stremati da tutto e fare delle previsioni è difficile perché in un paese incivile come il nostro nessuno si prende la responsabilità di dirti cosa devi fare o come lo devi fare, non parliamo dei tempi per il rilascio delle licenze...

Diciamo che (facendo i debiti scongiuri) i lavori dovrebbero terminare in aprile.

Dopo questo ampliamento avremo una sala cottura a 5 tini completamente automatica da 50-70 HL (in base al grado plato della birra): sarà la sala cottura numero uno in Italia (tra i birrifici artigianali) per capacità produttiva e livello di automazione. Nel vecchio birrificio di Roncole Verdi concentreremo tutta la produzione delle birre acide.