

## VareseNews

### “Il mio vanto? Non produrre IPA”. Massimo Zacchi e la birra secondo Hoopsbeer

**Pubblicato:** Martedì 26 Agosto 2025



«L’azienda è nata quasi per gioco, con un amico, preparando cocktail e poi **sperimentando con la birra fatta in casa**». Intervistato a *Materia*, in occasione della serata *Aperialbuio* (un aperitivo a cui si partecipa bendati per meglio cogliere le sfumature di cibi e bevande assaggiati *ndr*), **Massimo Zacchi** è il **fondatore di Hoopsbeer**, una piccola *beer firm di Induno Olona*. Hoopsbeer si distingue per **originalità di produzione** rispetto ad altri birrifici, infatti non ha in catalogo le IPA – tipologia di birre molto in voga negli ultimi anni – e si **ispira in maniera originale alla tradizione celtica e anglosassone**.

Zacchi definisce correttamente il suo progetto come una “beer firm”, ossia una **realtà senza un impianto di produzione proprio** e che si appoggia a strutture terze – in questo caso il birrificio **Dulac** nel Lecchese – per realizzare le sue ricette, testate in precedenza su un piccolo impianto domestico da 20-30 litri.

Durante la serata *Aperialbuio* organizzata in via Confalonieri 5, a Castronno, Hoopsbeer ha proposto una delle sue birre più caratteristiche: la **Jinky**, una **smoked ale dal profilo affumicato** pensata per accompagnarsi perfettamente a **sapori decisi come formaggi stagionati, affettati, carni e altre pietanze affumicate**, come lo speck o la scamorza. Il nome della birra è un omaggio a Jimmy “Jinky” Johnstone, storico calciatore del **Celtic Glasgow**, una delle tante tracce della passione per questo club sportivo (e più in generale per il mondo anglosassone) che attraversa tutta la produzione di Zacchi.

*Della Jinky e più in generale di Hoopsbeer si è occupato spesso il nostro blog specializzato “Malto Gradimento”:* **CLICCANDO QUI** trovate tutti gli articoli sulla realtà di Induno Olona.

## L'ORIGINALITÀ DI HOOPSBEER

«Preferisco puntare su **birre non convenzionali, lontane dai gusti standardizzati** della grande distribuzione» – dice Zacchi. Le sue birre sono **non filtrate e non pastorizzate**, come prevede la normativa sull'artigianale. L'unicità della produzione è data dall'uso creativo di **ingredienti legati al mondo britannico** e celtico: la **Golden Bhoy, golden ale** è brassata con aggiunta di erica; la **Skipper Scott, brown ale** con bacche di sambuco; la capostipite **Hoops** è una corposa *scotch ale*; la birra proposta all'Aperialbuio, la **Jinky**, con malto affumicato.

Con sede a Induno Olona, Hoopsbeer testa le proprie ricette **dal 2016** su un impianto pilota gestito da **Massimo e Marcello Duranti**, cofondatori della beer firm. Dopo un'accurata **fase di calibrazione** e test si passa alla **produzione definitiva** negli impianti del birrifico Dulac, sito a Galbiate.

«**Tutti fanno IPA, io no.** È una birra che va di moda e che **non mi appartiene**. Preferisco esplorare stili meno battuti mantenendo un'identità mia. Hoopsbeer è unica perchè nasce **dall'amore per la birra e per il mondo celtico**, in particolare per il Celtic Glasgow». Questo connubio tra birra e cultura celtica si manifesta nelle ricette, nella scelta dei nomi, dei colori e nella grafica delle birre.

di Nicole Pecchio