

VareseNews

A Masnago crescono anche “Luppoli e uva”

Pubblicato: Lunedì 20 Maggio 2013



Chi è transitato per **via Caracciolo**, a **Masnago**, in questi giorni, non ha potuto fare a meno di incuriosirsi davanti a una nuova insegna comparsa sopra una vetrina che era da tempo in cerca di un negozio. **“Luppoli e Uva”** è un nome che mette subito simpatia anche agli astemi, al pari della scritta **“Per urgenze sete, consegne a casa...”** che campeggia sulla lavagnetta posta accanto alla porta d’ingresso, appena si mette piede nel negozio. La simpatia però, non si porta a tavola e allora diventa automatico **curiosare sugli scaffali semplici, ma invitanti**, di questa novità gestita da **Adriano e Francesco Mangia**. La suddivisione è semplice: da un lato i luppoli, intesi come birra, dall’altro l’uva, sottoforma di vino. E altrettanto semplice è la proposta dei fratelli Mangia che hanno selezionato un produttore della prima e tre del secondo, senza per questo dare al cliente un’offerta ridotta.



LA BIRRA AU – Ma vale la pena entrare nel dettaglio, cominciando dal lato destro del negozio, quello dedicato alla birra. Le bottiglie (ma anche le botticelle “da festa”) portano tutte il marchio della **Schlossbrauerei Au-Hallertau**, nome pomposo ma che ha ragione di essere tale: il birrificio di Au, di proprietà dei baroni Beck von Peccoz, porta con sé una **tradizione brassicola lunga oltre quattro secoli** e si trova in Baviera, nel cuore di una zona – l’Hallertau appunto – votata alla coltivazione del luppolo. Qui si produce infatti **l’86% del luppolo tedesco** e il 32% di quello mondiale, compreso quello che serve a caratterizzare la Birra Auer. L’incontro con un intraprendente italiano che lavora per Au è stata la scintilla che ha fatto nascere l’importazione di Au a Varese: **“Luppoli e Uva”** infatti fa **anche da rivenditore** – e non solo da negozio – per la birra che porta in etichetta un caprone rampante, ancora **poco conosciuta in Italia** ma pronta a farsi notare anche nel nostro Paese. Folla la gamma proposta da Au e dai fratelli Mangia: sono **una decina le diverse specialità proposte** dall’etichetta bavarese, tutte ovviamente rispondenti al **Reinheitsgebot**, l’editto sulla purezza della birra che risale al 1516. Ce n’è per tutti i gusti sia per

gradazione (anche se le tedesche non vanno oltre una certa soglia) sia per tipologia (e quindi per colore: dalle biondissime pils e lager, alle helles, dalle weiss fino alle dunkles); non mancano la *radler*, per gli appassionati del genere, e l'analcolica per i... guidatori.



LE TRE CANTINE – Sulla parete opposta invece, “Luppoli e Uva” propone la sua **offerta vinicola** e anche in questo caso i fratelli Mangia hanno preferito puntare forte su poche ma selezionate cantine. Ci sono anzitutto i **lambruschi mantovani** (terra di origine della famiglia) **di Giubertoni**, azienda di dimensioni ridotte ma capace di proporre bottiglie che coprono diverse fasce di prezzo (per gli appassionati di sport segnaliamo quelle di “Learco”, il vino dedicato al grande campione di ciclismo Guerra). C’è poi la **gamma Mionetto** con una linea creata apposta per le enoteche e le sue **bollicine pregiate** – Valdobbiadene, Cartizze e via dicendo – accompagnate da bottiglie sempre attente al grande design. E ancora la **produzione trentina di Gaierhof**, che comprende anche le etichette **“Maso Poli”**, con tutti i vini caratteristici di quella regione (Müller Thurgau, Nosiola, Gewürztraminer, ma anche pinot bianco e grigio, sauvignon e altri ancora). Il tutto all’insegna di quella che è la filosofia dei fratelli Mangia (*al centro nella foto*): «**Voi bevete quello che noi beviamo**», perché le proposte di “Luppoli & Uva” sono vagilate dai proprietari direttamente nelle zone e nelle aziende di produzione.

I SERVIZI OFFERTI – Accanto alla normale attività di negozio (da martedì a sabato dalle 9 alle 12,50 e dalle 15 alle 19,45; lunedì pomeriggio solo per i rivenditori), Francesco e Adriano propongono anche il **servizio aggiuntivo di consegna a casa** che hanno ribattezzato simpaticamente “Pronto intervento sete” (consegna porta a porta anche in orari di chiusura), la già citata **fornitura a bar e ristoranti** e la vendita di una **ristretta gamma di altri prodotti** (olio, distillati) e di accessori (bicchieri, boccali, contenitori in legno perfetti per confezionare le bottiglie...) tutti all’insegna dell’originalità e della qualità. Il tutto, e questo è chiaro fin da quando si entra perché i listini sono esposti su scaffali e scatole, con un **prezzo alla portata di tutte le tasche**. Perché la qualità si paga, ma non è detto che abbia costi esorbitanti.

Luppoli & Uva

via Caracciolo, 11 – Varese

tel. 0332/1575483 / www.luppolieuva.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it