

## Chi va matto per la birra, si accomodi da Hops

**Pubblicato:** Venerdì 24 Giugno 2016



Un locale che ha come (nuovo) motto **“Mad in Italy”** non può che avere due caratteristiche: essere un po’ pazzo e promuovere i prodotti del nostro Paese.

E **Hops Beer House**, il locale in questione, persegue nel migliore dei modi questo slogan che i due proprietari – **Patrizia Bragagnolo e Andrea Stronati** – hanno coniato per quest’estate 2016. Il tocco di pazzia è quella di portare, nel pieno cuore di **Varese**, l’aroma e il gusto delle **birre artigianali**, un prodotto sempre meno di nicchia che tuttavia nei locali della *movida* del centro non ha ancora fatto breccia in modo definitivo. **Lo sguardo all’Italia** sta nelle proposte che si possono trovare sugli scaffali (in bottiglia) o dietro al bancone (alla spina) nel piccolo ma pulsante contesto di **vicolo Canonichetta**, alle spalle della basilica di San Vittore.

Basta dare un’occhiata alle pareti per capire che è **difficile sbagliare bersaglio**: una accanto all’altra ci sono le bottiglie del *Birrificio Italiano* e di *Toccalmatto*, quelle di *Brewfist*, *Croce di Malto* e *Rurale* ma anche proposte meno note ma altrettanto valide come *Casa di Cura*, *Elav* o il varesino *50&50*. **«Perché beviamo e facciamo bere italiano?** Perché il nostro movimento è in crescita, è **pulito** e merita di essere conosciuto e amato. Perché scegliendo le birre dei nostri produttori si entra **in contatto anche con le persone** che stanno dietro a certi progetti. E perché per certe tipologie avere la certezza di birre **freschissime** è importante» raccontano Patrizia e Andrea.



A proposito di freschezza, questa è anche una qualità che i gestori vogliono dare alla propria programmazione: «Ogni sera della settimana ci inventiamo qualcosa. Dalle **serate musicali** (martedì) allo **sconto sulle pinte** (mercoledì) a quelle dedicate allo **street food** (giovedì), oltre a quelle più legate al mondo della birra. Per quest'ultimo abbiamo in programma una **serie di incontri con i birrai**: partiremo con quelli geograficamente più vicini per poi invitare produttori dalle altre regioni». Andrea e Patrizia hanno poi altre idee: giochi, omaggi, sottobicchieri speciali, modi divertenti per fare **cultura birraria**. E in quest'ultimo campo sono diventati anche rivenditori ufficiali della rivista **Fermento Birra**, mensile che è un "faro" nel mondo tricolore di malti e luppoli grazie a tante firme di prestigio.

Insomma, ce n'è per tutti: esperti e appassionati, curiosi e neofiti. Per chi desidera acquistare qualche bottiglia di qualità da bere a casa o regalare (Hops è anche *beershop*) ma anche per chi chiede **cibo di alta qualità** (dalla cucina per esempio escono i salumi di *Devodier*, zona di Langhirano, roba da perdere la testa...) o per chi cerca un posto ideale per un **compleanno**, un **addio al celibato** o al nubilato o una qualsiasi ricorrenza. Ci si può sedere a un **tavolo** – una trentina i posti – ma anche al **bancone**, davanti alle spine: dove un naso fine può intercettare tutti i profumi che ogni birra sa emanare. Una diversa dall'altra.

#### **Hops Beer House**

vicolo Canonichetta, 5 – Varese

Tel; 0332-238836

[hopsbeerhouse2@gmail.com](mailto:hopsbeerhouse2@gmail.com) – [Pagina FB](#)

**Orari** di apertura: da martedì a domenica: 17.30 – 02.00.

di A cura dell'Ufficio Pubblicità di VareseNews

