

## Il birrificio artigianale “50&50” di Varese si apre alla città con la nuova “tap room”

**Pubblicato:** Martedì 11 Luglio 2023



C'è una squadra di **Varese** che negli ultimi tre anni ha vinto una ventina di trofei. Una squadra che ha due capitani – **Elia Pina e Alberto Cataldo** – che non disputa un campionato sportivo ma che si è distinta in Italia e all'esterno nel proprio, **affascinante** campo: quello della **birra artigianale**.

Elia e Alberto sono le **due anime di “50&50”**, l'unico birrificio che ha sede nei confini del Comune di Varese e che, a **nove anni dalla sua fondazione**, ha compiuto un passo decisivo per aprirsi ancora di più alla città. Accanto all'impianto produttivo di via Merano 5 (di fronte alla palestra “Falaschi” di Valle Olona”) è infatti ora **attiva anche la tap room** del birrificio, un locale piccolo ma accogliente e fresco di decorazione alle pareti nel quale è possibile **degustare tutte le birre prodotte** da 50&50.

La tap room (**sei spine, una pompa e un frigo pieno** di lattine) è allestita in modo da avere una finestra da cui è possibile **vedere una parte dell'impianto** produttivo e soprattutto è un luogo pensato per divulgare la cultura birraria. «Pensiamo che questo **spazio sia perfetto per organizzare corsi, degustazioni** e per approfondire la conoscenza della birra, potendo anche assaggiare quella prodotta da noi a pochi metri di distanza. In queste prime settimane di “rodaggio” abbiamo già ospitato gruppi di persone interessate a capire di più su **quello che c'è dietro alla produzione** di birra. E continueremo su questa strada».

La nuova apertura di via Merano è però soprattutto un modo per aprirsi al pubblico: **sia a chi vive a Varese e nei dintorni, sia ai turisti, sia agli appassionati** di birra che amano andare a trovare i

produttori nella loro “casa”. «Da tempo **avevamo l’idea di dare a Varese un luogo in cui bere birra di qualità** ma negli anni scorsi abbiamo preferito concentrarci sulla produzione. Ora è arrivato il momento, anche grazie a una legge che permette ai produttori di avere un ambiente dedicato al consumo in loco oltre alla vendita da asporto. Per questo **invitiamo i varesini a venirci a trovare**, per provare la birra, per confrontarsi con noi, per conoscere meglio questo prodotto».

E poi c’è l’accoglienza a chi proviene da fuori: «Negli ultimi anni **Varese ha una maggiore vivacità turistica** e da qui, passano anche **molti giovani stranieri** che, spesso, sono attratti dal movimento della birra artigianale. Sono una tipologia di persone che ci piace incontrare e non è un caso se abbiamo avuto già numerosi clienti di questo tipo nelle prime settimane. Infine è sempre più frequente il movimento di appassionati che raggiungono una città per conoscere la birra “craft” del posto: **le tap room dei birrifici sono luoghi perfetti** per questo tipo di viaggiatori e anche per questo motivo “50&50” ha voluto dotarsi del proprio locale».



Elia Pina e Alberto Cataldo

Parlando con Elia e Alberto, il discorso scivola inevitabilmente verso i **numerosi premi ottenuti nell’ultimo triennio**. Ne contiamo **18**, con gli attestati appesi alle pareti della tap room. «La cosa che ci fa più piacere è che i riconoscimenti sono arrivati da luoghi differenti (sia da Birra dell’Anno in Italia sia da alcuni grandi concorsi internazionali come l’European Beer Stars di Monaco di Baviera, il Bruxelles Beer Challenge e il Barcelona Beer Challenge ndr) e hanno premiato birre di stili differenti. Ormai la **bontà del prodotto di “50&50” è stata certificata** da molti giudici in tutta Europa: ci fa molto piacere e ci ha aiutato ad avere un ritorno economico tangibile, anche perché abbiamo vinto anche in **categorie molto importanti** e conosciute anche dal pubblico come le Pils, le IPA, le double IPA e via dicendo».

Ma quante e quali sono le birre artigianali di Varese che hanno conquistato questi successi? “50&50”, che è iscritta all’associazione di categoria **Unionbirrai** e che riporta sulle proprie lattine il marchio “Indipendente Artigianale”, ha **in catalogo 19 diverse birre** tra quelle in produzione continua e quelle

stagionali. A questo elenco vanno aggiunte le “one shot”, birre cioè prodotte una sola volta e per questo molto apprezzate dagli appassionati e dai birrai stessi che “sfogano” le proprie fantasie brassicole in sala cottura. Tra le più amate di “50&50” ci sono senza dubbio la *pils Manbassa*, la **United** (una *IPA* prodotta con il metodo del *double dry hopping*) nata al termine del lockdown per ringraziare i locali e i clienti, oppure la **Dr. Shulz** (anch’essa una *IPA DDH*). Ma l’elenco è lungo e abbraccia numerosi stili: da non perdere la “premiatissima” **Mr. Crocodile** birra leggera, a bassa fermentazione ma ricca di profumi donati dai luppoli del Pacifico (per gli appassionati è una *session IPL*). L’ennesima dimostrazione che, in mano a birrai capaci, con quattro ingredienti si può realizzare una varietà infinita di “perle” da sorseggiare.

### **Orari apertura Tap Room 50&50**

Da lunedì a giovedì: 16.00 – 20.00

Venerdì e sabato: 16.00 – 22.00

Domenica: 16.00 – 20.00

### **Birrificio “50&50”**

via Merano, 5 – Varese

[Sito internet](#) – [Pagina Facebook](#) – [Profilo Instagram](#)

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)