La Baviera sotto casa... grazie a biergarten e bierstube

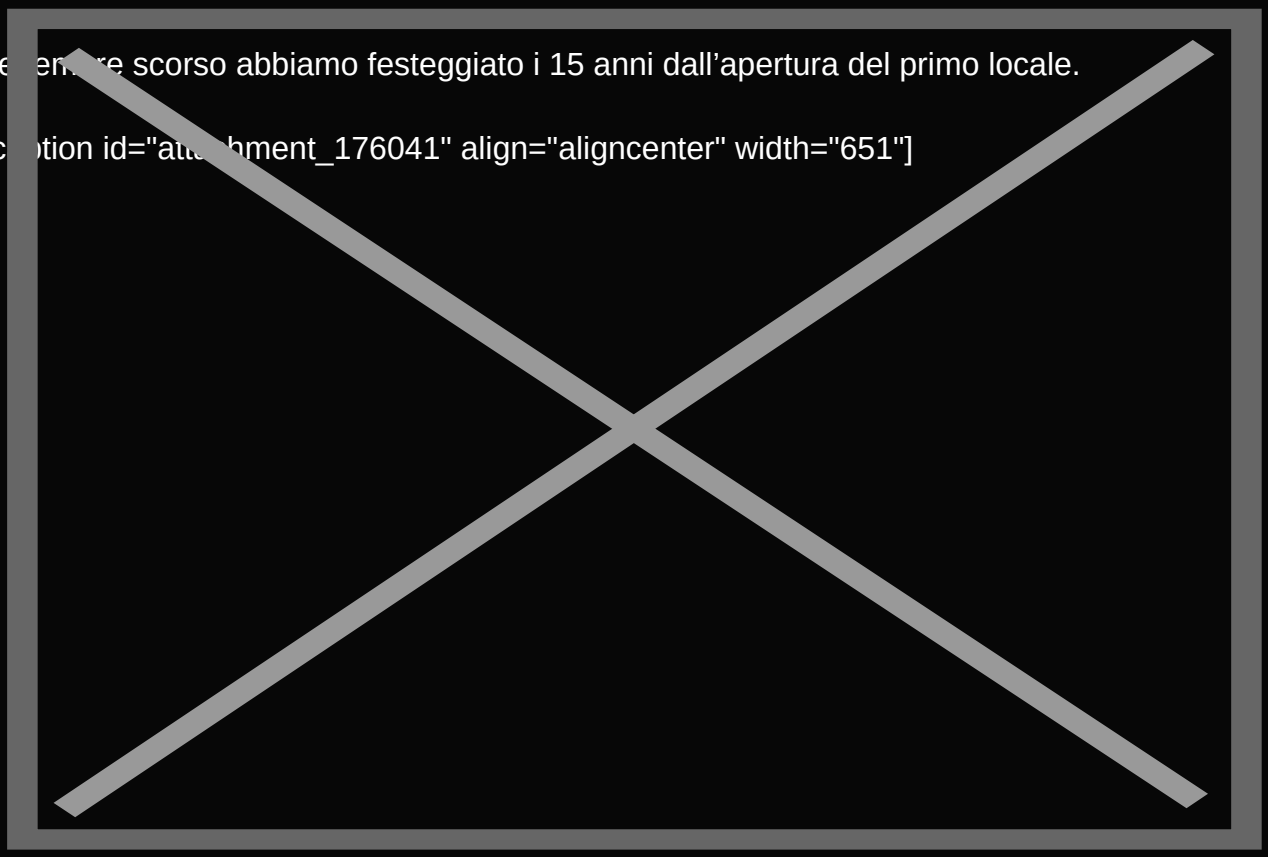
birrerie-la-baviera-sotto-casa-1-082ec576

Partiamo dalla stretta attualità. Löwengrube Original Münchner Bierstube è un format di birrerie che nasce nel 2005 e rappresenta in Italia l'autentica esperienza di ristorazione tipica delle tradizionali bierstube bavaresi. Oggi, l'emergenza Coronavirus ha reso questa tipologia di locali, che ruotano a 360° attorno al mondo della birra, una soluzione vincente. Perché? Complice gli spazi molto ampi, la collocazione, non in centro città, ma in luoghi dove sono previsti grandi parcheggi e la presenza di giardini/dehor esterni (biergarten), sono i locali ideali per ottemperare alle vigenti disposizioni di distanziamento sociale.  Insomma, nel post emergenza Covid-19 i punti vendita più piccoli soffriranno maggiormente perché sarà per loro più complesso trovare un sistema che permetta il rispetto di questa regola sanitaria. Ed ecco, quindi, una proposta interessante per gli amanti della birra e dell'atmosfera tipica che si respira in una bierstube. Ne parliamo con **Pietro Nicastro, co-fondatore di Löwengrube** con Monica Fantoni.

Le birrerie rappresentano, oggi più che mai, una tipologia di locali molto amati dagli amanti del luppolo. Come nasce l'idea del vostro format e come si è tradotto in realtà?
Ho aperto la mia prima birreria a 19 anni e, dopo varie esperienze, in occasione di un viaggio a Monaco, ho scoperto il modello della bierstube bavarese e ne sono rimasto affascinato. Insieme a Monica Fantoni, co-fondatrice di Löwengrube, abbiamo deciso di provare a proporlo a casa nostra, in Toscana. Sembrava azzardato offrire piatti tradizionali bavaresi e birra in un territorio legato al culto della chianina e del vino. Ma il pubblico del nostro primo locale, a Limite sull'Arno, ha molto apprezzato. Non dimentichiamo che noi italiani siamo tra i principali turisti dell'Oktoberfest. E il 29

se[illegible]re scorso abbiamo festeggiato i 15 anni dall’apertura del primo locale.

[c[illegible]tion id="att[illegible]hment_176041" align="aligncenter" width="651"]

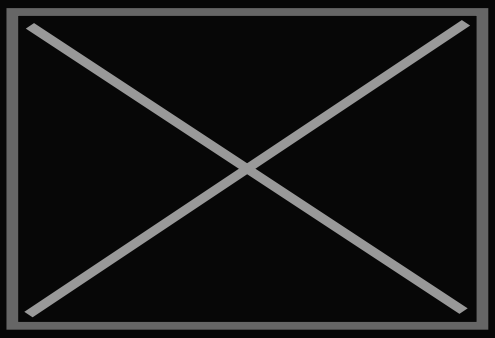


Lo staff di Löwengrube[/caption]

Avete cavalcato l’onda della richiesta delle famiglie di avere locali, soprattutto birrerie, dove far convivere grandi e piccini…
Sì, è la stessa convivialità che fa parte del dna delle bierstube bavaresi, locali aperti tutto il giorno a tutte le fasce di età. Ma quello che fa la differenza è la nostra passione italiana con cui abbiamo arricchito le ricettazioni per essere ancora più trasversali nell’offerta.

La crescita del consumo di birra, soprattutto di quelle premium, ha favorito il successo del format.
Il consumo pro capite di birra in Italia è cresciuto dai 29,2 litri del 2014 ai 34,6 litri del 2019. Come rete Löwengrube, siamo tra i primi distributori di birre bavaresi in Italia. Sono birre fatte in purezza, molto apprezzate dal pubblico. Sono l’essenza dell’Oktoberfest.

Quali sono le birre più apprezzate. E in quali fasce d’età?



Il 60% delle bevande vendute nei nostri locali nel 2019 sono le birre bavaresi. La più venduta è una chiara, la Löwenbräu original. Seguono la Löwenbräu Marzen e la Franziskaner Weissbier. L'età è molto trasversale, dai 18 agli 80 anni! La Marzen piace molto alle donne, perché più dolce. Grande successo ha avuto nell'ultimo semestre anche la Franziskaner Keller, la non filtrata: siamo stati i primi ad averla in Italia. Le nostre birre poi si abbinano ai piatti che proponiamo: prodotti iconici delle tavole bavaresi e alto-atesine, cucinati seguendo le ricette tradizionali.

Puntate molto sul 'perfect serve'. Come deve essere spillata una birra bavarese?
La spillatura tipica bavarese deve essere effettuata in tre colpi in sette minuti, da cui risulta il caratteristico "cappello" di schiuma che conserva il gusto e la leggerezza della bevanda.

Come siete organizzati in questo particolare momento?



Abbiamo realizzato un'app di nostra proprietà per il delivery che presenta nuove funzionalità rispetto alle più comuni piattaforme. Effettuiamo le consegne con il nostro personale in divisa bavarese, come nei nostri locali, con l'idea di portare l'Oktoberfest a casa. In questa direzione, anche l'e-commerce dei nostri prodotti da preparare a casa.
A Limite sull'Arno (FI), nel nostro primo locale, sperimenteremo una postazione automatica DRIVE per ritirare l'ordine dalla propria auto. Ci ispiriamo a quello che negli USA avviene normalmente, anche per le farmacie, mentre da noi lo prevedono solo le grandi catene. Già due anni fa, poi, avevamo sperimentato una tecnologia per permettere ai clienti di ordinare in autonomia dal tavolo. L'avevamo abbandonata perché preferivamo coltivare la relazione con il nostro personale. Ma ora forse la recupereremo. Ad ogni modo, cerchiamo di concepire tutte le novità non solo come risposta

all’emergenza, ma come interventi a lungo termine che ci permetteranno di differenziarci e garantire ai clienti la massima sicurezza. Anche per la sanificazione, abbiamo messo a punto un sistema in continuo, anziché temporanei, che consentono di garantire sempre un ambiente sicuro. Inoltre, crediamo che i biergarten, i nostri ampi spazi all’aperto, possano essere un vantaggio quando i locali potranno ricominciare a essere aperti al pubblico: le persone avranno voglia di stare all’aperto e godersi un’atmosfera conviviale in condizioni di sicurezza.

Come vede il futuro del format anche alla luce di quello che stiamo vivendo oggi?
È un momento indubbiamente difficile, ma lotteremo per sperimentare anche nuove iniziative che non avevamo ancora testato. Magari non lo avremmo mai fatto, ma è perfettamente in linea con la nostra idea di portare ovunque la Baviera.