John Peter Sloan ha aperto lo Sloan Square a Milano

schermata-2015-01-07-a-113312-4c0cb4b8

John Peter Sloan, volto noto al pubblico televisivo e radiofonico, ha da poco aperto un vero english pub nel cuore di Milano dove le birre artigianali sono le protagoniste assolute. Ecco cosa ci ha raccontato.

In UK i pub sono in affanno. Lei ha da poco aperto lo Sloan Square a Milano. In Italia quindi c'è ancora spazio per questa tipologia di locali?

Ho sempre voluto aprire un vero english pub nella mia città d'adozione, Milano, con buona birra e spettacoli in inglese. Il pub in Inghilterra non è solo un bar: è un tempio sociale dove incontri la tua futura moglie, dove si fanno funerali, feste di battesimo; è molto importante per gli inglesi avere un posto dove andare, trovare persone che conosci, dove tutti sanno il tuo nome. Io volevo portare questo concetto a Milano. Ora non mi manca più niente dell'Inghilterra e penso che in Italia questo genere di locale possa avere successo.

E la crisi dei pub inglesi?

Sembra che certe cose in Inghilterra stiano passando di moda. Nel senso che gli inglesi bevono meno tè, i giovani sono un po' più sportivi. Secondo me sono fasi: le generazioni nuove hanno interessi diversi, non so quanto questo sia dovuto al costo della birra. In Italia invece la 'bionda' piace e l'interesse per una buona birra cresce sempre di più.

Lei ha 38 spine e 400 etichette perlopiù artigianali. Come mai questa scelta?

Il mercato delle artigianali 'made in Italy' è uno dei pochi che ha fatto registrare negli ultimi anni un trend positivo, sia per quanto riguarda i volumi prodotti (molti dei quali anche esportati), sia in termini di occupazione (dati in controtendenza col dato nazionale). Sicuramente l'aumento delle accise ha contribuito a far aumentare i prezzi di vendita dei prodotti italiani, anche se uno dei principali problemi

del caro prezzi riguarda i volumi prodotti: molto bassi rispetto alla media europea o a quelli Usa. Infatti, nonostante il forte incremento di vendite di birre artigianali ‘made in Italy’, il consumo pro capite dell’italiano medio non è aumentato in termini di consumi annui, contro la media di altri Paesi europei dove la cultura birraria è sicuramente più datata storicamente rispetto a quella italiana. Mi verrebbe da dire che i consumi si stanno spostando dalla classica birra industriale a quella artigianale, ma solo in termini di quote di mercato, e per ora i volumi o ettolitri prodotti non sono sufficienti per ottenere delle economie di scala tali da giustificare una diminuzione del prezzo.

Come ha selezionato le birre in assortimento?

Abbiamo 38 spine ‘hand pump’ e una selezione di oltre 400 etichette provenienti da tutto il mondo: dalle migliori Craft Beer Americane, del Regno Unito, del Belgio e della Germania non tralasciando Paesi emergenti come la Danimarca, la Svezia e la Spagna. La scelta è dettata dall’idea di dare a Milano un risto-pub di carattere internazionale molto incentrato sul mondo anglosassone, con una selezione di birre internazionali che non si trovano sulla piazza milanese dove, invece, ci sono ottimi locali dove poter degustare le buonissime birre Made in Italy.

Allo Sloan Square c’è un’ottima offerta food e buona musica spesso live. Pensa sia legato a questo il successo del pub in Italia?

I dati dei primi mesi dall’apertura a oggi fanno ben sperare. Sicuramente si tratta di un mix di fattori, molto dipende anche dall’attenzione che poniamo alla lingua inglese con serate a tema, o solo semplicemente con altre iniziative come il Breakfast in English. Per questo siamo molto attrattivi nei confronti della clientela internazionale e forse rappresentiamo una novità su piazza.