Lo Sverso, a metà tra birrificio e ristopub

birrerie-2-ccf4beda

Aperto allo sbocciare della primavera 2014, Lo Sverso è un birrificio e ristopub che ama definirsi, in maniera originale e più completa, Birroteca. E non si rimane delusi dal non trovare libri sugli scaffali ma gustose birre artigianali provenienti da tutta Europa disponibili per la degustazione e la vendita al dettaglio.La scuola per barman Planet One ha fatto quattro chiacchiere con Luca Paglialunga, blogger sommelier nonché uno dei tre soci de Lo Sverso.

Quando e perché nasce Lo Sverso?
Lo Sverso nasce quasi per caso, sembra un cliché, ma effettivamente è così. Un sabato sera insieme a un gruppo di amici ci troviamo a sorseggiare una birra in un beershop fuori Fabriano. Come spesso succede, ci diciamo di aprire anche noi qualcosa del genere nella nostra città. Non ci conosciamo troppo bene, siamo “amici di amici” come si dice... pensavo fosse un semplice discorso da sabato sera, che svanisce col sole domenicale. Invece, pochi giorni dopo, ci risentiamo e continuiamo a discuterne la fattibilità. Sei mesi dopo nasce Lo Sverso. Tatiana Ricciotti, Pina Potena ed io ne siamo gli orgogliosi fondatori.

birrerie 1Si dice che il destino sia nel nome… Perché “Lo Sverso”?
Il nome, contrariamente a quanto spesso succede, ci balena in mente quasi subito dopo, un lampo d’ispirazione che ci trova tutti d’accordo. Il termine ha una doppia accezione: se da un lato significa, quasi banalmente, “l’ubriaco”, dall’altro intende identificare una persona non convenzionale, estrosa, fuori dagli schemi, e questa idea si accosta molto al nostro locale, come traspare immediatamente sia dall’arredamento che dall’atmosfera che si respira a Lo Sverso.

Quali sono le difficoltà che incontrano tre giovani soci che fanno impresa per la prima volta?
Le difficoltà sono molteplici, soprattutto a causa delle gravose e numerose questioni burocratiche che ci si trova a dover affrontare. Fortunatamente siamo tre persone diverse, ma unite dalla passione per questa attività e, grazie ad una condivisa ripartizione dei compiti, siamo riusciti ad avviarla con entusiasmo, nonostante le difficoltà. Per quel che invece riguarda il momento lavorativo, questo riesce a ripagarci dalla fatica e dalle numerose ore necessarie per portare avanti il progetto. E comunque,

nonostante tutto, noi ci divertiamo lavorando... e questo penso sia il vero segreto per una buona riuscita!

Come si differenzia Lo Sverso dagli altri birrifici e birrerie?
Innanzitutto, Lo Sverso non è un birrificio, nel senso che non produciamo birra, almeno per ora. Il nostro locale somministra birre, sia alla spina che in bottiglia, con una propria filosofia: puntare esclusivamente su prodotti artigianali italiani e “speciali” stranieri. La produzione di birra in Italia, oltre ad essere in continua e costante ascesa, propone ottima qualità, testimoniata anche dal conseguimento di numerosi premi anche all’estero; è apprezzata anche in quei Paesi che storicamente sono patria della birra, Germania e Inghilterra su tutte. Proprio per questo a Lo Sverso si trovano numerose etichette di birre artigianali italiane accompagnate da altre straniere scelte tra le compagini più interessanti di altre zone.

Descrivi con tre parole la birra servita a Lo Sverso…
Nascosta, nel senso che ci piace cercare tra le molteplici realtà produttive del nostro paese prodotti che spesso sono poco conosciuti, realtà anche minori, ma solo a livello di quantità, la qualità rimane sempre un punto fermo. Versatile, perché può essere bevuta in molteplici occasioni, dall’aperitivo al dopo cena, passando chiaramente attraverso il pasto. Oggi infatti la birra non è più solamente compagna per la classica pizza o per i pomeriggi assolati, ma diventa un prodotto complesso e che, se ben abbinata, esalta anche piatti importanti. Brava, perché, rispetto ad altri prodotti, non crea problemi, è ben digeribile anche se ricca di corpo, e proprio per questo motivo è molto bevibile.

Oltre alla birra, con cos’altro si può brindare a Lo Sverso? Proponete anche qualcosa da mangiare?
Oltre a birra e una selezione di liquori e distillati, proponiamo bevande analcoliche sempre in linea con l’artigianalità e centrifughe di frutta e verdura. Proprio da questi prodotti nascono i nostri cocktail, molto semplici e interessanti, vista la natura particolare degli ingredienti. Quasi casualmente nasce lo SpumaLibre, chiaramente simile al celeberrimo Cuba Libre, ma per la realizzazione utilizziamo un rum agricolo giamaicano scuro e la spuma nera, bevanda “vintage”, che forse i giovanissimi nemmeno conoscono, e che restituisce un sentore lievemente amaro, interessante per bilanciare la morbidezza del distillato. Viene servito su bicchiere a calice con una sottile fetta di limone e ghiaccio. Anche per quel che riguarda il cibo - come ormai potrete immaginare - siamo decisi nel puntare sulle eccellenze del territorio. Nonostante le nostre preparazioni siano semplici, prevalentemente panini, scegliamo accuratamente gli ingredienti per esaltare quei piccoli produttori che lavorano artigianalmente salumi e formaggi. Ciauscolo, salame di Fabriano, di fegato e pecorino sono tradizione nella nostra zona e vogliamo proporli nella massima espressione qualitativa. La differenza poi si sente.