

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il nanobirrificio di Legnano dal cuore belga, dove la birra è “fatta a mano”

Redazione · Friday, January 3rd, 2020

«Per imparare a fare la birra ci vuole poco, per farla buona, invece, ci vuole tanto tempo». E' in queste poche parole che si può riassumere l'esperienza di **Giancarlo Longhi ed Elisa Binetti**, le due anime dietro il **nano-birrificio Hoppy Hobby di Legnano, da poco premiato con un luppulo d'oro e un luppulo d'argento nelle categorie belgian gold ale e saison per le birre La belle blonde e Adorable nel Best italian beer di FederBirra**. Nei piccoli spazi di corso Sempione 193 – tra i profumi dei grani – si respira tanta passione e attenzione all'artigianalità. Aspetti a cui la coppia tiene molto.

«Questi premi che sono arrivati sicuramente rappresentano un grande successo perché siamo molto piccoli e molto giovani – commenta Giancarlo -. Ricevere dei riconoscimenti su due birre belga, poi, visto che la nostra produzione è molto incentrata su questo tipo di prodotto è una grandissima soddisfazione, anche perché entrambe le birre sono state selezionate, scelte e costruite nel giro di anni, con un'attenzione alla ricetta abbastanza complessa».

L'avventura nel mondo degli home-brewer per la coppia legnanese è nata quattro anni fa. All'inizio tutto era estremamente casalingo: i primi esperimenti nel mondo del luppulo sono iniziati nel bilocale dove la coppia viveva. La passione, poi, ha richiesto sempre più spazi. E un anno e mezzo fa è nato ufficialmente Hoppy Hobby che ad oggi produce 6mila litri di birra all'anno. **Gli affari stanno crescendo**: per il 2020 le previsioni parlano di un incremento di produzione di circa il 30 – 40%.

[pubblicità] Accanto alle due vincitrici la Belle Blonde e Adorable, Hoppy Hobby ha altre sette birre in gamma: Celestial, Danke, Old Style, Luna rossa, Black Abbey, Pagan Deity e la birra che Giancarlo ha dedicato alla sua compagna: Elisa. Il nano-birrificio, poi, produce anche per conto terzi, come pub o privati. **Tra i clienti anche la contrada San Domenico**, che proprio al nano-birrificio di corso Sempione affida la produzione della sua birra. Completano la rosa di produzioni di Hoppy Hobby il **mirto** (creato secondo la ricetta di famiglia di Giancarlo, con bacche raccolte una a una in Sardegna) e, presto, il **liquore al luppulo**.

«Abbiamo scelto di avere un approccio molto artigianale nella produzione, limitando al minimo le automazioni – spiega Giancarlo – Nelle nostre birre non c'è alcun additivo. Anche per questo lavoriamo sulla filiera: non vendiamo ovunque, ma in zona, per poter garantire sempre un prodotto fresco».

Per acquistare la birra di Hoppy Hobby è necessario mettersi in contatto con il [birrificio](#) e prendere appuntamento.

This entry was posted on Friday, January 3rd, 2020 at 5:22 pm and is filed under [Legnano](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.