

Aprire a Bologna Doppio Malto Brew Restaurant, il locale che mancava

scritto da Enzo Radunanza | 22/12/2017



Birre artigianali di indiscussa qualità, ottimo cibo, locale bello, spazioso e confortevole per serate tra amici e in famiglia. Anche in Emilia arriva il format del gruppo Food Brand che promette di ammaliare i palati più esigenti.

Doppio Malto Brew Restaurant è approdato anche a Bologna, in via Stalingrado 42, a pochi passi dal quartiere fieristico e a soli 3 km dal centro storico. Pur inserendosi in un contesto cittadino affollato di bar, ristoranti e pub che sono raddoppiati negli ultimi 4 anni, il progetto ha tutte le carte in regola per essere qualcosa di diverso e per raggiungere il successo.

Doppio Malto Bologna, infatti, propone un'esperienza entusiasmante perchè è predisposto per attirare clienti di tutte le età grazie a **birre artigianali che hanno conquistato premi in tutto il mondo**, una **cucina di qualità** composta da piatti di carne cotti alla brace, burger artigianali di manzo, polletti ruspanti, stuzzichini invitanti, focacce casalinghe e dolci con ingredienti scelti. Il tutto servito in un loft bello, accogliente e con un carattere dal fascino ben definito.

Doppio Malto Bologna, stile vintage e fascino contemporaneo

All'ingresso si ha l'impressione di trovarsi in uno dei tipici locali americani, con pavimenti in legno massiccio, un ampio bancone dove sorseggiare birre preparate in loco e spillate davanti al cliente, un'area ristorante arredata con mobili vintage e tavoli di recupero mescolati con elementi in ferro, inseriti con gusto e maestria. La capacità ricettiva è di oltre 200 persone. Imponenti botti di legno ricordano l'artigianalità che c'è dietro a tutto questo e che, comunque, si palesa nei boccali e a tavola.

Colpisce la vivacità del personale, giovane e sempre pronto a regalare un sorriso, l'ampiezza dei locali e la loro luminosità, l'allegria e la versatilità degli ambienti. Ogni angolo ha una sua caratteristica, dai tavoli conviviali alle poltrone vintage, dal bancone imponente all'area con gli "sport da birreria" come il biliardo, il calcio balilla e le freccette. Un posto di ritrovo anche in occasione di eventi sportivi a cui assistere da diversi monitor. Nell'estate 2018, inoltre, aprirà il **beer garden**, per rinfrescarsi con una buona birra durante le giornate calde.

Doppio Malto, la parola al Mastro Birraio

Le protagoniste dei **Doppio Malto Brew Restaurant** restano, comunque, le [birre artigianali](#) che sono il frutto della passione e dell'esperienza di **Alessandro Campanini**, il Mastro Birraio che, dal 2004, si è dedicato a questo affascinante mondo che aveva scoperto viaggiando all'estero e apprezzando la tradizione birraia che in Italia non è stata molto valorizzata. In Canada studia e si forma in un prestigioso birrifico nei pressi delle Cascate del Niagara (lui ama citarle in inglese "Niagara Falls") per poi tornare a Erba, in provincia di Como, dove inizia le sue sperimentazioni.

Con un entusiasmo travolgente, ti attira immediatamente nel suo mondo fatto di storia, aneddoti, scoperte, spiegazioni dettagliate e di orgoglio per i **99 premi internazionali conquistati con le sue birre con cui ha superato anche i suoi maestri**. *«La cultura della birra in Italia - ci racconta - è nata soprattutto negli ultimi dieci anni perché è stata sempre sovrastata da quella del vino dove vantiamo un primato internazionale, insieme ai francesi. Questo è dovuto anche al nostro territorio che è maggiormente vocato alla coltivazione della vite. Per tanto tempo le multinazionali ci hanno propinato birre scadenti perché gli ingredienti delle antiche ricette sono molto costosi e utilizzarli su vasta scala non sarebbe stato conveniente. Con Doppio Malto, invece, abbiamo invertito questa tendenza perché **nella birra la qualità degli ingredienti è fondamentale**. Usiamo esclusivamente malto d'orzo che è il cereale più nobile e costoso e lo andiamo a selezionare nelle piantagioni di tutto il mondo, dagli Stati Uniti alla Germania. Lo stesso facciamo per il luppolo e per i lieviti. Inoltre non aggiungiamo aromi artificiali ma esclusivamente prodotti freschi come **fave di cacao brasiliano** o zenzero fresco australiano, solo per citarne due».*

Il merito di aver diffuso questo format va alla **Food Brand Spa**, azienda specializzata nel settore retail food&beverage e proprietaria di Doppio Malto. *«Con **Doppio Malto Bologna** siamo giunti all'ottavo punto vendita in Italia».* ha dichiarato **Giovanni Porcu**, CEO e fondatore di Food Brand. *«Il nostro dna dinamico e giovane - ha aggiunto - ci ha permesso di creare un format subito identificabile e distinguibile nel mercato affollato del food. L'alta qualità del prodotto artigianale è sicuramente il valore aggiunto per diventare il birrifico artigianale con il ristorante dentro più diffuso in Italia».*

13 etichette per un viaggio nella birra tutto italiano

L'esperienza da **Doppio Malto Brew Restaurant Bologna** non ha nulla da invidiare ai percorsi

enologici più raffinati. Nella carta delle referenze si trovano ben **13 diverse etichette artigianali**, appositamente studiate per dare soddisfazione a tutti i palati e creare abbinamenti anche con il cibo più raffinato.

Birre dolci, fruttate, amare, speziate, agrumate, barricate, profumate dai luppoli o dal gusto tostato del malto. Il giusto dosaggio dei **luppoli** è fondamentale per contrastare il sapore dello zucchero estratto dal malto d'orzo ed essi conferiscono il tipico gusto amaro oltre a contenere resine che, rilasciate nella bollitura del mosto, preservano il prodotto. Importante anche la **tostatura del malto** che, tra le altre cose, influisce sul colore ed è per questo che vengono proposte ben 20 tostature diverse.



Tra le etichette più suggestive che sono state degustate nella serata di inaugurazione sono da segnalare la **Leila Lager**, una birra a bassa fermentazione, non filtrata e molto dissetante oppure la **Jingle Beer**, una Doppelbock dai sapori tostati del malto, del caffè e del cioccolato, acquistabile in confezioni regalo.

Particolare anche la **Zingibeer**, una birra ambrata prodotta ad alta fermentazione che contiene lo zenzero fresco australiano che trasmette un effetto balsamico e tutte le virtù officinali di questa spezie.

La cucina e i prezzi del Brew Restaurant

Il ristorante propone menù dall'aperitivo al pranzo, dalle degustazioni alla cena, con attenzione anche a vegetariani e carnivori. Per i bambini sono proposti dei menù speciali dedicati al prezzo invitante di soli 3 €!

Considerata la qualità dell'offerta e la capacità di intrattenere piacevolmente gli avventori, i prezzi di Doppio Malto Brew Restaurant sono in linea con quelli di una comune birreria. Le **13 birre artigianali vanno dai 4,6 ai 5,6 euro** mentre più articolati sono i prezzi della ristorazione. Giusto per fare qualche esempio, gli **assaggi veloci** (alette di pollo, gli anelli di cipolla dolce, i bocconcini di Gorgonzola, i panzerotti ripieni, le melanzane panate, gli arancini al ragù e patate bacon e Pecorino) vanno da 4,2 a 5,4 euro. Le **pizze** spaziano dai 5,4 € della classica agli 8,6 € della Pizza Coppa di Parma mentre i **taglieri di salumi** non superano i 13 €. Sotto i 10 € anche i burgher la cui qualità è davvero eccellente sia per il pane che per la carne.