

PICOBREW

Jacopo Volonté

Presentazione progetto imprenditoriale:

PicoBrew nasce dall'hobby di Pietro di produrre la birra in casa, dall'aspirazione imprenditoriale di Jacopo e dall'idea di Milo del Pub Itinerante. Nel 2016 apre infatti Il Pub Itinerante; la prima bicicletta in Italia adibita alla vendita di birra artigianale. Iniziamo così a vendere le birre di nostra produzione in giro per Milano.

Dopo quattro anni in strada in balia della pioggia, della neve, del caldo torrido di luglio e del freddo umido di dicembre nasce l'esigenza di una sede fissa. Così a novembre 2019 la voglia di fare un ulteriore passo avanti ci porta all'apertura della Stazione di rifornimento del Pub Itinerante: la PICOBREW STATION.

Ci siamo immaginati il Pico Pub come un luogo accogliente e informale dove rilassarsi bevendo buona birra e dove conoscere nuove persone. Dall'impianto di spillatura a 12 vie serviamo le birre di nostra produzione alternando referenze sempre disponibili a birre stagionali. La cucina propone piatti che utilizzano verdure, salumi e formaggi creati da noi stessi o da piccoli produttori selezionati per l'alta qualità dei loro prodotti. Con tutti i fornitori c'è un rapporto diretto e sono scelti tra i migliori incontrati in viaggi alla ricerca di produttori artigianali italiani.

Per la produzione del formaggio utilizziamo gli impianti di una piccola azienda agricola a sud di Milano e lo stesso facciamo con la produzione della birra ma questa volta nella zona di Buscate (Ovest di Milano).

Questo metodo di produzione ci ha permesso di partire dal nulla e crescere gradualmente in questi anni di attività senza dover far subito "le cose in grande".

Siamo quindi riusciti a rendere il nostro hobby della produzione della birra un lavoro vero e proprio, incominciando prima con un "carretto" per strada, per poi arrivare nel 2019 ad aprire un Pub, cuore della nostra attività, e a produrre ormai molto altro oltre alla birra.