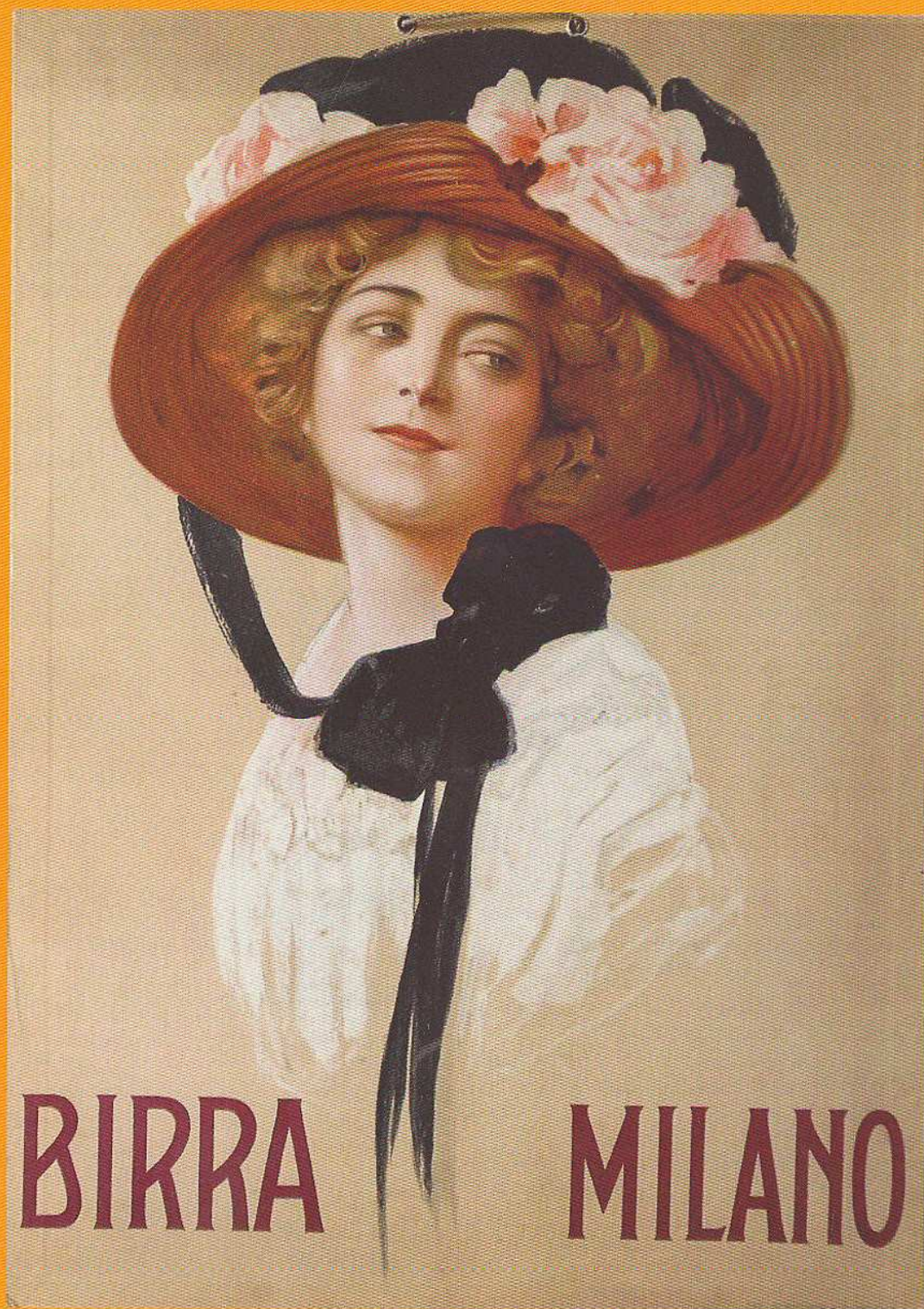


# ***Il Barattolo***

Bimestrale di collezionismo birrario - Anno XXXIV

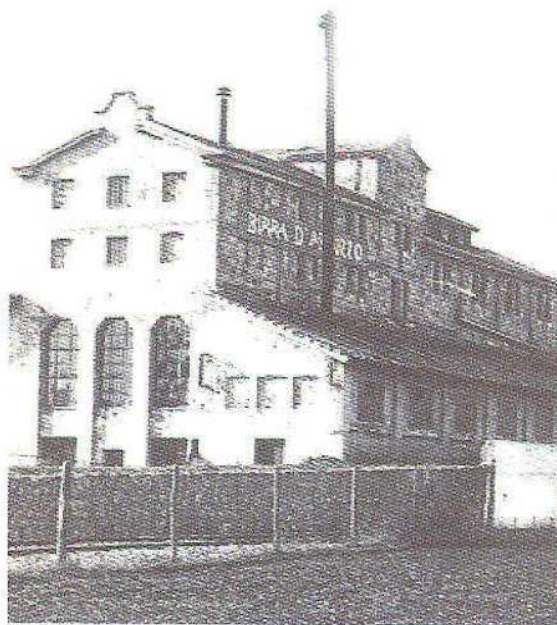
Notiziario n. 191 maggio-giugno 2014



# *Antiche Birrerie Italiane*

Maria Domenica Santucci

## BIRRA D'ABRUZZO



Pubblicazione a cura de **Il Barattolo**

## E LA CHIAMARONO "Birra d'Abruzzo"

*"...Queste mie parole, derivano da una mia esperienza culturale però, nascondono un nuovo augurio per questa parte di terra abruzzese, affinché i nostri occhi abbiano sempre la possibilità di guardare al futuro..."*

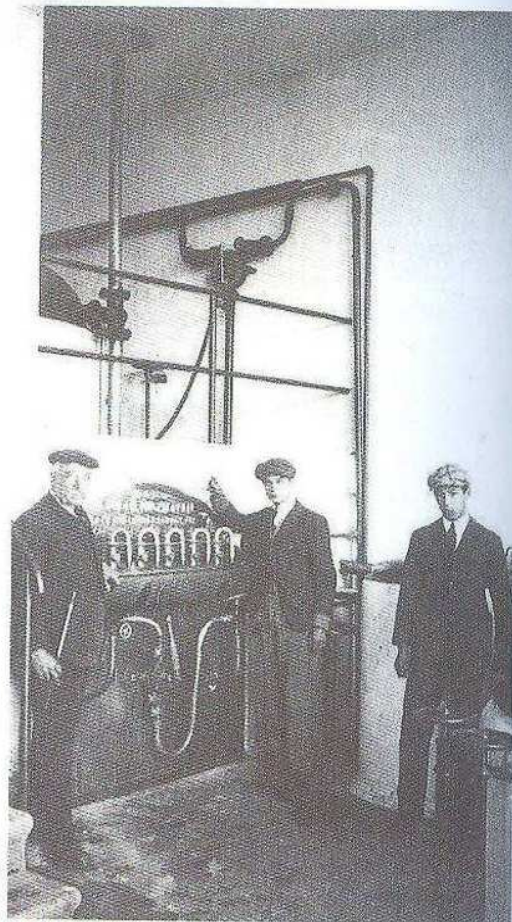
Prendiamo l'autostrada A24 ROMA-L'AQUILA ed usciamo al Castello di Pratola Peligna, per raggiungere la nostra Castel di Sangro, centro montano, turistico e commerciale. Bisogna percorrere alcuni chilometri tra le montagne, in un territorio incastonato nel più antico Parco Nazionale d'Italia, quello d'Abruzzo. Quando arriviamo siamo colpiti dall'ampiezza della sua valle, la cui particolare caratteristica è quella di essere stata plasmata dal passaggio continuo delle acque e del fiume, il Sangro, che offre scenari di irripetibile suggestione. In questo posto la natura ci propone l'avvicinarsi di rocce alla morbida argilla, bacini morbidi e rupi rocciose rispecchiano il suo essere "terra di limiti e di asprezze". E lo sguardo ora va ad una rupe imponente, dove sono ancora visibili i resti di antiche mura ciclopiche e questo rende certa la presenza dell'uomo fin dalla preistoria ed i resti, pochi, del castello medievale con l'imponente torre ... ma la nostra storia non è questa bensì un'altra, di natura economica. Per tracciarla lasciamo Castel di Sangro e percorriamo la Piana, lunga e tortuosa, un tempo alluvionale del Sangro, a circa 4 Km. da Castel di Sangro, alla periferia del Comune di Scontrone e raggiungiamo l'antico stabilimento "Birra d'Abruzzo", un tempo il valore economico aggiunto del nostro territorio!

La "Società Anonima Birra d'Abruzzo", nata nel 1921 per volere di alcuni signori facoltosi della nostra cittadina e di altri paesi limitrofi, aveva sede legale a Milano. Si avvaleva delle maestranze provenienti da tutti i paesi del circondario, sia Alto Sangro che Molise. La sua creazione fu voluta per incrementare l'occupazione e fu costruita a ridosso della località "Pantano", territorio ricco di ottime acque, prospiciente ad una torbiera di proprietà del Barone Angeloni di Roccaraso, che già dava lavoro e riforniva di combustibile il comprensorio intero. Il "Pantano", era territorio del Comune di Montenero Valcocchiara mentre la Torbiera ricadeva nel Comune di Castel di Sangro. Per la sua funzionalità fu costruita vicino alla stazione ferroviaria di Montenero Valcocchiara che per l'occorrenza venne dotata di appositi scambi e persino di un ponte a bilico di 30 tonnellate, inserito nel raccordo che arrivava fin dentro lo stabilimento. Venne scavato anche un pozzo a servizio della fabbrica, ancora oggi esistente ma non più funzionante. La ferrovia veniva utilizzata per il trasporto del luppolo che proveniva dalla Germania, dell'orzo caramellato, dei lieviti e delle bottiglie. La torba già combusta e di risulta veniva inviata in Alto Adige, dove era usata come anticrittogamico per le piante da frutto, mentre l'orzo caramellato usato, veniva rivenduto a poco agli allevatori del posto per alimentare mandrie e bestie varie.

L'ingrediente principe di questa nostra birra era l'acqua e questo contribuiva a creare una birra "artigianale" che utilizzando solo ingredienti naturali dava origine ad un ottimo prodotto d'eccellenza; di prima scelta.

Le persone del nostro paese spesso si recavano a bere la birra sul posto, direttamente allo stabilimento o la consumavano nelle immediate vicinanze, perché si diceva che lì fosse più buona. Per ogni cassetta da 25 birre acquistata, se ne riceveva una gratis.

Durante tutti gli anni venti, sotto la guida del dott. Di Bartolomei, la Birra d'Abruzzo ebbe una crescita formidabile, diremmo spumeggiante, passando da circa 2000 ettolitri l'anno a 6000 ettolitri (costava lire 2,30 a bottiglia) diventando fortemente concorrenziale sia per la napoletana Birra Meridionale che per la Peroni fino ad allora la birra più venduta nella regione (costava lire 3,50 la bottiglia). La bionda



1922 - Operai all'imbottigliamento



1923 - Fiera campionaria a Pescara (all'epoca Castellamare Adriatico)

nazionale non figurava quasi più nelle vendite in zona, tant'è che il referente locale della Peroni, tal Filippo Murolo, da 70/80 carri di birra che piazzava in commercio ogni anno ne riusciva ora a venderne a malapena 2 o 3. e spesso a prezzo ribassato. La nostra birra veniva venduta in tutto l'Abruzzo e nelle regioni vicine (Molise, Campania e Marche) tanto che nell'agosto del 1923 si presentò con un suo stand alla Fiera Campionaria di Castellamare Adriatico.

Da alcune ricerche storiche è emerso che il piacere di gustare la "Birra d'Abruzzo" nel 1930 diede l'ispirazione al poeta locale Domenico Rossi per comporre la poesia "La Bionda e la Bruna" che qui di seguito si riporta:

### La Bionda e La Bruna

*T'adoro, o bionda  
fresca e gioconda  
quando m'irradia  
la tua dolcezza;  
e t'amo, o bruna  
se in te s'aduna  
visione fervida,  
gaudio ed ebbrezza.*

*Ora, o lettrice,  
a te non dice,  
farmi colpevole  
di doppio amore;  
vano il sospetto,  
io, non l'affetto  
per due feminee  
forme, ho nel core!*

*Io non ti canto,  
io non ti vanto  
Clodia, Cornelia,  
Virginia, Mirra,  
Cinzia, Lauretta,  
Franca, Giulietta,  
no, no, ricrediti,  
canto la birra!*

(Domenico Rossi)



Per eliminare questo problema concorrenziale, nel 1931 la Peroni riuscì a diventare azionista di maggioranza della Birra d'Abruzzo, grazie anche alle dimissioni del ragioniere della nostra Birreria e del dirigente responsabile Grigolli, che come spesso succedeva, ritroveremo poi come azionista Peroni. Passarono pochi anni e come facilmente intuibile, nel 1936, il 21 marzo, venne convocato un consiglio di amministrazione dove uno dopo l'altro i sindaci cedettero le loro quote ricevendone le liquidazioni: era l'atto finale della Birra d'Abruzzo. Il 19 settembre l'atto notarile dell'assemblea viene registrato e lo stabilimento viene venduto e tutti i macchinari dismessi. Tutto finì così, come un bicchiere di birra senza schiuma ... solo perché non dovevano esserci avversarie, specialmente se queste producevano birre con standard qualitativi concorrenziali.

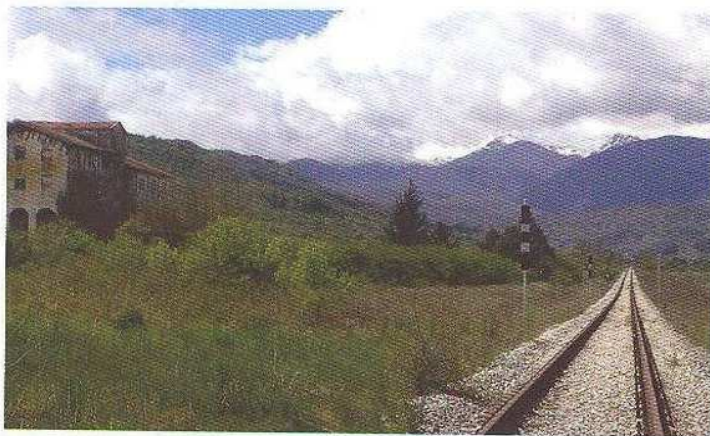
I documenti che descrivono questa nostra storia economica sono frutto di una ricerca effettuata su documenti custoditi in copia presso l'archivio comunale di Castel di Sangro. Con essi si è potuto ricostruire un pezzo di storia economica e sociale del nostro territorio che mi ha permesso di conoscere tante persone ed anche voi.

Il piccolo pittoresco paese di Scontrone che ha tanti primati come quello di essere il paese dei murales, dei presepi, della donna, dei musei e dei fossili. Quest'estate avremo un primato in più, quello di creare interesse su ciò che fu un aspetto importante della nostra economia, la *Birra d'Abruzzo* e chissà se, come già avvenuto per tanti altri marchi storici di birra, anche la Birra d'Abruzzo non possa di nuovo essere presente sulle nostre tavole da pranzo.

Quest'estate Castel di Sangro per la valorizzazione della zona e del centro storico del paese, attraverso manifestazioni che coinvolgano la cittadinanza tutta ed i numerosi visitatori attiverà iniziative editoriali, congressuali e una mostra. Si farà promotore di iniziative di ricerca presso istituti ed università, per la ricerca di nuove fonti e approfondimenti, di un congresso per produttori di birra onde attivare iniziative comuni di collaborazione per non disperdere, questo patrimonio storico culturale, ancora presente presso alcune famiglie, i cui antenati lavorarono in quello stabilimento.

Castel di Sangro, lì 28 aprile 2014.

*Maria Domenica Santucci*  
bibliotecaria del Comune di Castel di sangro



La fabbrica attuale vista dalla ferrovia



La fabbrica oggi



Località "Pantano" - Comune di Montenero Val Cocchiara



Castel di Sangro

