



La storia La rinascita della birra Messina

# Da operai a imprenditori “Così abbiamo riaperto la fabbrica”

MANUELA MODICA

MESSINA. «Abbiamo vinto e abbiamo recuperato la dignità che ci avevano tolto», Placido Ruggeri lo dice alzando le pupille per trattenere la commozione. È il giorno dopo la presentazione della Birra Messina Cristalli di Sale che la Heineken ha commissionato ai 15 operai del Birrifico Messina, consacrando la loro “rivincita”, perché solo grazie alla loro caparbietà l'azienda olandese che era andata via dalla Sicilia è tornata ad investire sullo Stretto. Ruggeri dei 15 è l'addetto alla riempitrice, ognuno di loro lavora come operaio nella «fabbrica che abbiamo realizzato: non un pub, non una pizzeria: una fabbrica», sottolinea, invece, Santino Mastronardo. Lavorano loro e 5 dei loro figli, perché è questa l'incredibile impresa degli operai del Birrifico Messina: quasi tutti oltre i 50 anni, hanno deciso di investire tutto quello che gli restava in un rischio e quel rischio li ha portati a creare il loro presente - prendono tutti

mille euro al mese - e un futuro per i loro figli: «Non dimentichi l'indotto che abbiamo creato», ci tiene a dire Salvatore Barbetta. Un futuro sintetizzato nel nuovo arrivato: Andrea, nato da cinque mesi e mezzo, è la mascotte dei birrai messinesi, simbolo della loro rinascita è infatti una nascita. «Certamente senza lavoro non pensi a fare figli ma io e mia moglie eravamo più tranquilli e l'abbiamo fatto», racconta Massimo Bruschetto. Il terzo figlio per Bruschetto, arrivato dopo tre anni dalla fondazione della cooperativa, a distanza di 17 anni dalla seconda figlia: «Io sono un fifone, devo tutto a mia moglie, è stata lei a spingermi ad osare: cos'hai da perdere? Mi diceva». L'esitazione di alcuni e l'immediatezza di molti: dopo più di un anno di sit-in nei vecchi stabilimenti della Birra Messina, si sono buttati nell'impresa, per seguire Mimmo Sorrenti: «Credevo in lui per questo non ho esitato, perché avevo fiducia in lui», sottolinea Rosario Rinaldi. Una grande responsabilità per Sorrenti, presidente della cooperativa: «C'è stato un

In quindici  
hanno investito  
nel birrifico  
nel quale  
lavoravano  
rinunciando  
a emigrare  
Ecco le loro storie

Nella foto, da sinistra a destra: Salvatore Barbetta, Massimo Bruschetto, Antonio Cagliari, Vincenzo Cannaò, Carmelo Frassica, Adolfo Giordano, Nicola Mangano, Santo Mastronardo, Rosario Rinaldi, Placido Ruggeri, Santo Puleo, Agata Scaglione, Francesca Sframeli, Giovanni Sorrenti e Mimmo Sorrenti

momento dopo un anno di sit-in in cui mi sono reso conto che i miei compagni erano molto stanchi - racconta Sorrenti - Poi ho avuto un malore, è andato tutto bene ma stare male mi ha aperto gli occhi: nella Birra Messina io ci ho sempre messo l'anima». Nonno birraio, padre pure, a 23 anni anche Mimmo inizia ad imparare il mestiere: «La cottura, quello è il cuore della produzione e io faccio quello», racconta lui. Così l'anima della birra messinese, padre di due figli e nonno di una bimba che vive - assieme alla mamma - con lui, decide di osare e di trascinare «i compagni: siamo una squadra». Ma anche una famiglia: «Mi sono chiesto, come fa Adolfo con due figli piccoli, come faranno gli altri a 50 e più anni senza un lavoro?». E si è risposto: con tre nuove birre, prodotte da loro e messe in commercio tre anni fa. E adesso è il momento di incassare la vittoria: «Abbiamo vinto e vinceremo ancora», Santo Puleo usa toni trionfali mentre lavora. Più caute le donne: «Il cammino da fare è ancora lungo», dice Francesca Sframeli. Intanto la Puglia, dove

molti di loro hanno deciso di non andare quando la Heineken ha trasferito lì lo stabilimento, è rimasta lontana. Una storia che è una vera e propria eccezione, in un'isola afflitta dall'emigrazione: «Si consideri che noi 15 avevamo più possibilità di altri di andare nei migliori stabilimenti di Heineken per il rapporto di lavoro che ci legava», spiega Salvatore Barbetta. Così a Galati, quartiere nella zona sud di Messina, ha deciso di restare Carmelo Frassica, cugino del più noto Nino: «Di successo anch'io? Speriamo», sorride sorpreso quando gli si propone l'accostamento col cugino. «Sì, abbiamo vinto», sorride anche Giovanni Sorrenti. Mentre Antonio Cagliari sottolinea: «Sono siciliano puro sangue e da qui non voglio andare via: chi vuole abbandonare casa, d'altronde?». «Sono nata e cresciuta a Messina, un distacco dalla mia terra, in quel momento, non era possibile immaginarlo», sottolinea pure Agata Scaglione, la seconda donna di questa incredibile impresa siciliana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'iniziativa

## Bouquet e ballon, parte il corso per assaggiatore di vini

Un'occasione aperta a tutti sia semplici consumatori che operatori del settore per diventare esperti degustatori

ISABELLA NAPOLI

Quindici incontri per imparare a degustare e scegliere tra pregiati vini quello più indicato per accompagnare un aperitivo o una cena grazie alle dritture di esperti enologi. Chi ama il vino e vuole conoscere i segreti del miglior assaggio e del bouquet, oltre che la piacevole ebbrezza, non può mancare all'appuntamento con

il corso di “Enologia e Degustazione” dell'Onav, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che si svolgerà a Palermo a partire dal prossimo martedì e che è giunto alla sua ventiquattresima edizione.

Un'occasione aperta a tutti, sia semplici consumatori che agronomi, enologi e operatori del settore, dalla produzione alla ristorazione, per diventare esperti assaggiatori. Il corso comprende quindici lezioni a cadenza bisettimanale, nei locali dell'hotel Astoria Palace (via Montepellegrino 62) e andrà avanti fino al 23 maggio.

Le lezioni saranno tenute da

enologi e agronomi e spazieranno dagli elementi di fisiologia dei sensi alla tecnica di degustazione determinante per apprezzare le sfumature sensoriali del vino, dai pregi alle alterazioni e difetti e molto altro ancora.

Ogni incontro comprende una parte teorica ed una degustazio-

Le quindici lezioni saranno tenute dal prossimo martedì da enologi e agronomi a cadenza bisettimanale

ne guidata da quattro campioni di vino, rappresentativi del vitigno e del territorio, serviti e degustati senza l'indicazione del produttore. La direzione didattica è affidata all'enologo Gianni Giardina, consigliere nazionale dell'Onav. Le iscrizioni sono a numero chiuso, fino a un massimo di 30 partecipanti, che dovranno candidarsi attraverso le email della segreteria [onavsiciliagiardina@virgilio.it](mailto:onavsiciliagiardina@virgilio.it) e [mariannaonav@virgilio.it](mailto:mariannaonav@virgilio.it). «In questi ventiquattro anni di attività abbiamo contribuito alla crescita della “cultura del vino” - commenta Giardina - I numeri parlano da soli: oltre 1.300 i diplomi rilasciati, più di 400 lezioni di-

dattiche, 250 serate tematiche, 100 visite didattiche e viaggi studi in Sicilia e in altre regioni vitivinicole, più di 6.000 vini valutati. Molti dei nostri esperti fanno parte anche delle commissioni d'assaggio per la valutazione dei vini Doc».

Al termine del corso, dopo un esame finale, viene rilasciata la patente di “assaggiatore di vino”. L'iscrizione costa 155 euro a cui va aggiunta la quota di 355 euro che comprende il materiale didattico, e il set di bicchieri da degustazione (tra cui il celebre ballon) e la valigetta per portarli con sé.

© RIPRODUZIONE RISERVATA