

Il riscatto passa da una birra

SILVIA PERDICHIZZI

In faccia me lo doveva dire che voleva chiudere lo stabilimento. Il birrificio era la nostra vita e non avremmo mai mollato. Nemmeno quando siamo rimasti in quindici». A parlare è **Mimmo Sorrenti**, 66 anni, siciliano di Messina, mastro birraio di terza generazione. È uno dei 15 lavoratori che con tenacia e un po' di sana testardaggine si sono opposti alla chiusura dell'unica fabbrica della birra di tutta la Sicilia. Contro i pronostici di un Mezzogiorno che perde pezzi importanti di industria e dopo una complicata battaglia durata anni, i quindici "resistenti" ce l'hanno fatta. Grazie a Mimmo e ai suoi compagni di lavoro oggi esiste una cooperativa, il Birrificio Messina, che produce 57 mila ettolitri delle sue "teste di serie" – la Birra dello Stretto e la Doc 15 – le esporta in dieci Paesi e fattura circa sei milioni di euro l'anno.

Certo, una storia dal lieto fine, che è stata possibile per la capacità dei lavoratori di riprendersi l'azienda "dal basso": investendo il loro Tfr, dando come garanzia alle banche le case di proprietà, mettendo a nuovo capannoni fatiscenti e riavviando da soli la produzione della birra. Con un plus atipico anche per imprese più avanzate: il Birrificio Messina è quasi del tutto autosufficiente in termini energetici e ricicla le trebbie derivanti dalla lavorazione della birra da cui vengono ricavate bioplastiche di alta qualità, tramite un progetto realizzato dalla Fondazione Messina.

Quella della birra a Messina è una tradizione che ha un secolo di storia. È nel 1923 infatti che nella città viene aperto il primo stabilimento dell'isola e la "bionda di Sicilia" diventa con il tempo protagonista dei momenti conviviali dei giovani, delle pause pranzo degli operai edili e dei pomeriggi degli anziani che si ritrovano nei circoli per giocare a carte. E quella bevanda che arrivava da lontano entra nella vita quotidiana di molti siciliani. Racconta **Francesca Sframeli**, oggi numero due dell'azienda: «Mio

Uno stabilimento storico di Messina in crisi. E la tenacia di un gruppo di operai che lotta per il proprio lavoro rischiando tutto. Una storia di resistenza diventata un documentario

nonno e mio padre erano artigiani della birra, e io lo sono diventata a soli 18 anni, quando mio padre è morto». Nel 1988 però la fabbrica viene acquistata dall'Heineken che, per ragioni di capacità produttiva, nel 2007 decide di trasferire la lavorazione a Massafra, in Puglia. Agli allora 41 dipendenti viene proposto di spostarsi nel tarantino. «Ma per noi era impensabile lasciare tutto», ricorda Mimmo Sorrenti, presidente della cooperativa e, a quel punto, per salvare le radici dell'impresa, si rivolgono a un imprenditore locale, **Francesco Faranda**, discendente della famiglia che aveva fondato il birrificio più di 70 anni prima. Credono di aver salvato posti di lavoro e tradizione, ma nel giro di pochi anni iniziano i problemi e nel 2011, inaspettatamente, arrivano le prime lettere di licenziamento. «È stato come ricevere una coltellata», rammenta Mimmo.

Diversi lavoratori vivono la scelta come un tradimento personale, sono amareggiati dal timore di disperdere un sapere «da trasmettere ai nostri figli», di generazione in generazione, «affinché avessero un futuro in questa terra». Quel che tiene da sempre insieme queste persone è infatti, oltre alla necessità economica, l'attaccamento e il senso di appartenenza a un'isola potenzialmente capace di grandi cose ma spesso paralizzata da inadempienze e burocrazie. E da tanti ritardi



in termini di investimenti e sviluppo.

I mastri birrai non ci stanno e iniziano un presidio permanente durato 18 mesi. «Ero spaventata ma non potevo mollare, non potevo permettermelo», continua Francesca che allora era una giovane donna con una situazione familiare difficile. E ricorda: «In quel periodo avevo deciso di separarmi e avevo sulle spalle un mutuo e la responsabilità di due figlie adolescenti da crescere». Come lei tanti altri e dunque «la nostra unione è stata la nostra salvezza».

Nel 2013 arriva la svolta. E la lotta dei mastri birrai viene intercettata dalla Fondazione Messina: realtà del terzo settore molto attiva in Sicilia, che sostiene il territorio con l'accesso a progetti di sviluppo sostenibile che restano in loco, tutelando così l'occupazione e il know-how. «È a questo punto che ho trovato il coraggio di proporre ai miei colleghi di costituirsi in cooperativa», spiega ancora Mimmo. I lavoratori – rimasti nel frattempo in quindici – mettono in gioco il loro Tfr, parte della mobilità di alcuni e le case di proprietà di altri. La Fondazione fa da garante, aiuta a stendere un piano industriale, a raccogliere fondi e a gestire l'amministrazione: nel 2016, davanti a mezza città

LA RIVINCITA

I festeggiamenti nel giorno della riapertura del Birrificio Messina. Di lato, i volti di alcuni degli operai nelle immagini tratte dal documentario "I Quindici" di Alessandro Turchi

viene inaugurato il nuovo Birrificio Messina. Con capannoni ristrutturati dagli stessi operai e 20 neoassunti tra giovani e donne. Oltre a un accordo con la Heineken che nel 2018 decide di distribuire le due birre dello stabilimento il quale, a sua volta, si fa carico della produzione di parte della richiestissima birra "Cristalli di sale".

Nel 2024, dentro il Birrificio Messina, innovazione e tradizione si incontrano e tra i macchinari è possibile incappare in alcuni dei figli dei quindici mastri birrai. Non per forza costretti a emigrare dal Sud per avere un futuro, come hanno fatto 50 mila giovani negli ultimi 10 anni (dati Svimez). A chi ha resistito oltre alla fatica, resta la gioia di una rinascita che sembrava impossibile. Un esempio per tante realtà in crisi che il regista **Alessandro Turchi** ha fermato nel documentario "I Quindici" realizzato in presa diretta e presentato alla Festa del Cinema di Roma.

'E

© RIPRODUZIONE RISERVATA