AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

”LE NOSTRE BIRRE NATE A 912 METRI SUL LIVELLO DEL MARE”, UNA STORIA DELL’ALTA VALLE ATERNO

16 Giugno 2019



CAPITIGNANO – A quasi mille metri sul livello del mare, a un passo dal lago di Campotosto e con lo sguardo rivolto al monte San Franco, nel cuore del Parco del Gran Sasso e Monti della Laga.

Qui si trova il Birrificio agricolo Cafasse, nato dall’intuizione di due ragazzi di Capitignano, nell’Alta Valle Aterno, paese che conta poco più di 600 anime, gente che non si è mai arresa, nonostante le difficoltà della ricostruzione in un territorio messo in ginocchio dai terremoti del 2009, 2016 e 2017.

E’ il 2015 quando Giulio Giangrazi e Alessio Pelosi, a poco più di 20 anni, capiscono che la passione per le birre artigianali avrebbe potuto trasformarsi in un progetto di vita, pur comprendendo da subito le difficoltà di un’impresa del genere in un paese già così duramente provato.

Gettano le basi, trascinano nell’avventura l’attuale proprietaria, Gigliola Lattanzi e, in men che non si dica, realizzano il difficile sogno.

Le “prime” porte si aprono in via della Ferrovia. “È nato tutto dalle due passioni della nostra vita, quella per la birra e quella per la nostra casa”, spiegano i due ragazzi ad *Abruzzoweb.*

“Utilizziamo dal 40 all’80 per cento di materie prime coltivate dalla nostra azienda, speciali cereali autoctoni come il grano di solina, l’orzo majorino il marzuolo il farro, e il nostro miele, prodotto quasi a mille metri, che assume le particolari caratteristiche dei mieli di montagna, dagli aromi delicati. Le nostre, e ci teniamo ribadirlo, non sono birre pastorizzate e non contengono conservanti. Usiamo un’alta percentuale di grani crudi e non effettuiamo microfiltrazioni per preservare l’artigianalità”.

“Non è stato tutto facile ma ne è valsa la pena”, ammettono.

Oggi il birrificio produce sei tipi di birra: la Pietraliscia (Pilsner); la Copputa (Americal Pale Ale); la Pretara (bianca di solina); l’Ornida (Stout); la 912 (3 cereali e miele) e la Trasanna (Belgian strong ale).

Nomi profondamente ispirati dal territorio, come nel caso della 912, che rappresenta il numero di metri sul livello del mare di Capitignano, o come la Trasanna, l’antico riparo delle greggi di pecora, mentre gli altri sono i nomi delle frazioni del paese.

Per il birrificio è poi arrivato il momento di spostarsi, anche per continuare ad ampliare la produzione, e oggi si trova poco distante, in via della Stazione, in un modulo provvisorio messo su anche grazie al contributo di fondi regionali per le imprese del cratere sismico del Centro Italia. Una sistemazione “di fortuna”, in tutti i sensi, perché come spiegano i ragazzi, “siamo grati di questa opportunità ma, se come speriamo continueremo in questa direzione, non basteranno più questi 50 metriquadri”.

Comunque vada, all’orizzonte non c’è nessuna intenzione di lasciare Capitignano, assicurano: “continueremo a fare la nostra birra a casa nostra”. *(azz.cal.)*

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli