

Aquila, da una bottiglia ritrovata nel fiume nasce una nuova birra artigianale

10 Giugno 2026



L'AQUILA - Non sembrava altro che una delle tante bottiglie di birra consumate e gettate a terra. E invece ad un occhio più attento, scrupoloso nello scovare curiosità e aneddoti che la città custodisce come quello di **Cesare Ianni**, quella bottiglia ha rivelato un altro pezzo di storia dell'Aquila. Che racconta di un birrifico che, probabilmente, agli inizi del Novecento era attivo nella zona di Borgo Rivera.

Mancavano però dei tasselli, così dopo aver postato su *Facebook* una foto della bottiglia raccolta dagli argini del fiume Vetoio, il giornalista **Alessio Ludovici**, incuriosito, si è messo alla ricerca delle origini partendo dal nome Riccomagno, inciso sulla bottiglia insieme a quello

“Birra Aquila”.

Oggi, quasi cinque anni dopo, il birrificio Anbra-Anonima brasseria aquilana di Fossa, ha deciso di prendere spunto da quel ritrovamento per riprodurre una birra a cui dare lo stesso nome e utilizzando grani locali e acqua del Gran Sasso.

“Stavo ripulendo quel tratto di fiume da vari oggetti che nel tempo vi si accumulano”, ha raccontato Cesare, animatore del gruppo Jemo Nnanzi che dal 2009 promuove la rinascita della città, “quando ho ritrovato questa bottiglia che pensavo fosse una come un’altra. L’ho accantonata pensando di buttarla prima di accorgermi di questi dettagli”.

Sarà Ludovici, scavando all’Archivio di Stato, a ritrovare [dettagli su Michele Riccomagno](#), mastro birraio che aveva iniziato a produrre birra all’Aquila più di un secolo fa.

“Un giornalista nella vita pensa di fare il Watergate, noi abbiamo fatto il Beergate”, ha detto scherzando Ludovici a margine della partecipata presentazione della nuova birra, in Piazza Chiarino, alla presenza, tra gli altri, del sindaco dell’Aquila **Pierluigi Biondi**. “È una piccola storia che racconta un pezzo di storia di città e ora anche di futuro, grazie ai ragazzi dell’Anbra”.

“Come era prima non potremo mai saperlo, ma chi è venuto da fuori per produrre birra artigianale evidentemente lo ha fatto per la qualità dei prodotti locali”, ha detto **Luca Marcotullio**, mastro birraio dell’Anbra. “Siamo andati a intuito ma anche sicuri del prodotto che potesse uscire. Abbiamo utilizzato acqua del Gran Sasso, orzo locale, grano Senatore Cappelli e luppoli del territorio”.

La birra Aquila di Anbra è uno stile pils, dal profilo olfattivo fragrante e sfumature rustiche del grano Cappelli, note erbacee del luppolo abruzzese sul finale.



La vecchia

bottiglia e la birra di Anbra