

E in Italia la birra torna in convento

di **Lorenzo Fazzini**

Chissà se un giorno arriverà ad uguagliare la sua ispiratrice, la "consorella" belga, quella *Westvleteren 12* giudicata da esperti del settore «la miglior birra al mondo», prodotta nell'abbazia trappista di Saint Sixtus, nelle Fiandre occidentali. Già, perché dalla Cascinazza, comunità monastica di ispirazione benedettina situata a Buccinasco, a pochi chilometri da Abbiategrasso (Mi) e poco distante dal fiume Ticino, da poche settimane è uscita la prima birra italiana prodotta da religiosi che hanno fatto dell'ora et labora il proprio stile di vita. In questo caso, accanto alla pratica spirituale, vi è il lavoro particolare della produzione di una birra artigianale già in vendita in diverse parti d'Italia.

Non che l'accoppiata "monaci-birra" debba essere considerata astrusa: fu proprio all'interno degli ambienti benedettini, a cavallo dell'VIII e IX secolo che, grazie al perfezionamento del metodo di produzione della birra e all'aggiunta del (determinante) ingrediente del luppolo, si arrivò ad una produzione birraia su larga scala. Se la bevanda bionda era, fino ad allora, un prodotto tipico delle genti del Nord, consistente in un misto liquido di cereali fermentati, ma con un lasso di conservazione molto ridotto, fu l'interesse e la perspicacia dei monaci del Medioevo che ne mutò l'essenza. Infatti, la prima attestazione che indica il luppolo come ingrediente per la birra, guarda caso, risale ad un documento del monastero benedettino francese di Saint-Denis nel 768; già nel IX secolo, poi, nella piantina dell'abbazia benedettina di San Gallo, in Svizzera, sono indicate

tre stanze adibite alla produzione della birra. E, giusto l'anno scorso, il sito internet specializzato *Ratebeer* ha indicato nella *Westvleteren 12* la birra più buona al mondo.

E al Priorato di San Pietro e Paolo, sorto nel 1971 a due passi da Milano con l'intento di vivere il Vangelo in stile benedettino e secondo le indicazioni del

Concilio Vaticano II, ecco che si rinverdisce la tradizione di «dare gloria al Signore attraverso un lavoro ben fatto», come ha ricordato l'esperto di gastronomia Paolo Massobrio, il quale ha aiutato i monaci della Cascinazza nei primi passi della loro nuova attività di birrai.

Sono questi ultimi a spiegare così le caratteristiche della Cascinazza Amber, la prima birra di produzione monastica nel Belpaese: «La genuinità delle materie prime, attentamente selezionate, l'alta fermentazione, un lungo tempo di maturazione e la rifermentazione in bottiglia conferiscono alla Birra Cascinazza un notevole profilo aromatico. La lavorazione artigianale non seguita da nessun processo di filtrazione, stabilizzazione o pastorizzazione garantisce al consumatore la fruizione di un prodotto "vivo", il cui gusto si evolve e si affina nel tempo».

Ogni anno dalla Cascinazza usciranno 35 mila bottiglie che finiranno nei 17 punti vendita sparsi, con notevole celerità, su

tutto lo Stivale, da Bergamo a Roma passando per la Liguria e il Piemonte (l'intero piano degli *store* monastici è consultabile su www.birracascinazza.it). La scheda tecnica della Amber parla di una birra doppio malto, dal profumo aromatico «molto interessante, fruttato, con delle note aromatiche speziate»; grado alcolico 6,4, bottiglie da 75 cl, da servirsi tra i 10° e i 12° C.

Alla rivista *Il mondo della birra* i religiosi della Cascinazza hanno anche raccontato la genealogia del loro apprendistato di birrai. Quando tre anni fa pensavano a nuove attività lavorative per sostenere la propria comunità, una proposta inaspettata è giunta loro da Ambrogio De Ponti, presidente dell'Associazione

lombarda dei produttori ortofrutticoli: «Producete birra!». Interessati dalla cosa, un paio di monaci benedettini milanesi hanno fatto armi e bagagli per soggiornare un po' di tempo proprio dai "maestri" trappisti di Saint Sixtus, dove si produce la mitica *Westvleteren*, e anche in altri monasteri nordici come Achel e Chimay. Dopo un periodo di

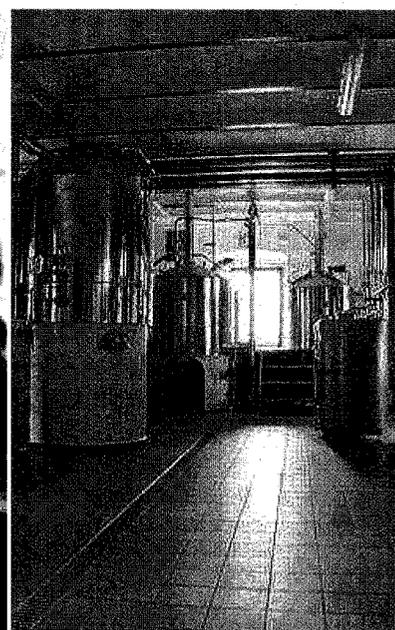
apprendistato e un certo tempo di pratica "domestica", gli stessi benedettini hanno frequentato un corso all'università di Udine per apprendere i

fondamenti della tecnologia birraia. Di qui la costruzione di un impianto "su misura" per lo spazio monastico lombardo. E la birra benedettina ha ora preso il via per l'intero Bel Paese.

È stata perfezionata, grazie alla «scoperta» del luppolo, nei monasteri benedettini

tra VIII e IX secolo. È rimasta una specialità degli inarrivabili trappisti belgi. La produzione

della «bionda» torna ora anche fra i religiosi di casa nostra. A Buccinasco, vicino a Milano



A sinistra, antica stampa con frati in un momento di convivialità. Sopra, impianto per la produzione della Birra Cascinazza

