

14 giugno 2008
Corriere della sera / Milano

La Cascinazza Amber prodotta vicino a Buccinasco come nelle abbazie trappiste belghe

È milanese la birra «benedetta»

Poche bottiglie e alta qualità: così i monaci conquistano il mercato

di Alex Guzzi

Dal nastro d'asfalto in mezzo al mais un viottolo sterrato porta alla Cascinazza. Muri esterni e tetti sono rinnovati, ma la sua natura agricola si legge dai trattori sotto i portici. Nella pianura di Gudo Gambaredo, 10 km da Milano, un gruppo di religiosi ha stabilito nel 1971 il Monastero dei SS. Pietro e Paolo, per vivere la regola benedettina ora et labora. I monaci sono 14. Il convento apre al pubblico solo per la Messa, ma siamo stati invitati a vedere dove si produce la Cascinazza Amber, unica birra in Italia ottenuta secondo la tradizione delle abbazie trappiste. Quando, a fine anni 80, la stalla resta inutilizzata, viene l'idea della birra, che le abbazie benedettine del Belgio producono dall'VIII secolo. Padre Marco e padre Fabrizio si recano in un'abbazia nelle Fiandre orientali a Westvleteren, e incontrano un monaco-mastrobirraio che ha studiato a Roma. In 40 giorni di full-immersion i monaci, con l'aiuto di padre Enrique, mettono a punto una ricetta adeguata al gusto italiano: nell'ex-stalla viene realizzato un birrificio grazie al contributo della Fondazione Cariplo, e parte la produzione.

Come tutte le birre di qualità la Amber ha il punto di forza nell'acqua: viene da un pozzo a oltre 80 metri e richiede minimo aggiustamento dei sali. La birra non è filtrata, né pastorizzata o stabilizzata a freddo, ma imbottigliata con i propri lieviti: il che le conferisce un gusto più pieno e rotondo, oltre ad una colorazione ambra-arancio. La gradazione di 6,4 % d'alcol è superiore alle birre comuni, ma non compromette la piacevolezza anche fuori pasto.

Per avere minimi contatti con l'esterno, i monaci hanno affidato il commercio della Amber a pochi punti vendita (alcuni conventi). Indirizzi su www.birracascinazza.it. La quantità, purtroppo, è minima: circa 35 mila bottiglie da 75 cl l'anno. Per assaggiarla bisogna affrettarsi.