

SPILLA ET LABORA

La prima birra monastica italiana nasce dalla storia e dal lavoro di una comunità benedettina

Foto e testo di Dino Garzoni

< Non si direbbe di essere ad appena 10 chilometri dalla frenesia di Milano, nell'Inferno dei pendolari dell'Hinterland. Poche curve dall'uscita della tangenziale e si apre uno scenario inaspettato ma allo stesso tempo molto caratteristico della bassa lombarda. Campi di granoturco e prati che si perdono a vista d'occhio, intervallati da numerose cascine la cui presenza racconta da sola il passato ed il presente agricolo di quest'area. La pianura permette di scorgere fino all'ultimo dei piccoli boschi visibili all'orizzonte, alcuni più selvatici ed altri evidentemente di proprietà, mentre piccole risaie a conduzione familiare completano la cornice. Ogni tanto un'auto od un trattore attraversa timidamente una delle stradine bianche aggrovigliate tutte intorno, altrimenti gli unici suoni che si riescono a per-

cepire sono quelli della natura. Una scena idilliaca, che sembra quasi costruita a tavolino. Non stupisce che proprio qui, nel paese di Buccinasco, una comunità benedettina abbia trovato il posto ideale dove insediarsi. Siamo nel 1971 ancora sull'onda del "piccolo esodo" generato dal Concilio Vaticano II nel decennio precedente, che incitava le comunità religiose a ritrovare il valore originario della propria vocazione, lontano da condizionamenti esterni.

Ma cos'ha di diverso questo monastero da tanti altri? Forse il tipo di lavoro che viene svolto: dall'inizio di quest'anno, è qui che viene prodotta la prima birra monastica italiana. La struttura originale è ancora quella della cascina tradizionale, da cui il nome Cascinazza che compare anche sull'etichetta, a cui nel tempo si sono aggiunti gli altri



locali adibiti alla vita comunitaria dei 14 monaci che oggi la abitano.

«La regola di S. Benedetto - spiega padre Claudio, qui dal '75 - stabilisce che i monaci devono mantenersi con il frutto del proprio lavoro. In passato il nostro sostentamento proveniva dall'azienda agricola dove coltivavamo prevalentemente cereali, ma con il passare del tempo gli ettari di nostra proprietà non si sono più rivelati sufficienti. Abbiamo quindi trovato un accordo con un'azienda produttrice di materiale elettronico che affidava a noi le microsaldature sulle schede dei circuiti stampati. Dopo qualche anno siamo stati però costretti ad abbandonare anche questa attività. Abbiamo iniziato a vagliare diverse possibilità, come ad esempio quella di dedicarci al restauro dei libri antichi, come fanno molti altri nostri confratelli, ma nessuna di queste si è rivelata quella giusta. Nel frattempo, in seguito alla crisi del latte, siamo anche stati costretti a chiudere la stalla dove allevavamo le mucche. L'idea di iniziare la produzione di birra ci è stata suggerita guardando all'esempio dei monaci Trappisti in Belgio. Questo proposta sembrava quasi uno scherzo, ma in seguito si è rivelata la strada giusta da percorrere».

In seguito alla decisione di "ripartire dalla birra", sono stati scelti due monaci, frate Marco e frate Fabrizio, per recarsi in Belgio ed apprendere le tecniche di preparazione note già da secoli ai loro confratelli Trappisti. In Italia manca completamente la tradizione di una birra monastica, quindi la loro esigenza primaria era quella di osservare una realtà dove questa produzione fosse compatibile con la vita comunitaria e con la Regola di S. Benedetto.

In poco più di un mese i due monaci sono stati ospitati nelle abbazie dove si producono le birre Achel, Chimay e Westvleteren, tre di quelle otto che hanno fondato l'Associazione Trappista Internazionale per tutelare il "marchio" trappista ed evitare il suo sfruttamento commerciale. In particolare, l'abbazia di Saint Sixtus di Westvleteren è stato un importante esempio per i due monaci in visita: si tratta di uno dei marchi trappisti più noti ma che mantiene ancora una



• Da destra, Padre Claudio e Padre Marco, "mastro birraio" della Cascinazza

dimensione piccola e artigianale che rispecchiava maggiormente le esigenze della Comunità Cascinazza.

Tornati in Italia ci sono voluti due anni di pratica e sperimentazione per individuare la ricetta definitiva che si avvicinasse al gusto italiano. Al contrario di quanto si potrebbe credere, lo scopo del viaggio di frate Marco e frate Fabrizio non era quello di "appropriarsi" delle ricette trappista ma semplicemente di imparare le tecniche di preparazione della



INFORMAZIONI

i Monaci benedettini Cascinazza

Comunità dei SS Pietro e Paolo
Loc. Cascinazza - 20090 Buccinasco (Mi)
Per maggiori informazioni e per l'elenco
dei punti vendita:
www.birracascinazza.it





LA DEGUSTAZIONE

CASCINAZZA
AMBER, BIRRA ARTIGIANALE

Colore ambrato tendente all'arancio, la cui velatura rispecchia la presenza di lieviti tipica di una birra ad alta fermentazione come questa. Dal corpo denso e cremoso, la schiuma è bassa e dalla lunga persistenza. Al naso è morbida e molto accattivante, con evidenti sentori di malto e lievito, agrumi, bergamotto, note erbacee con richiami di fiori gialli e di campo. Emergono note di nocciola tostata e di biscotto. In bocca è piacevolmente cruda, piena e avvolgente, freschissima e dalla grande bevibilità che invita ad un secondo assaggio. Completa e bilanciata, si evidenzia la presenza di lieviti, dove le note più dolci sono molto equilibrate con l'amarognolo del luppolo, che persiste gradevolmente nel finale. La gradazione alcolica è del 6,4% per una birra molto piacevole e dallo stile personale, dove la grande bevibilità non toglie nulla alle caratteristiche della lavorazione artigianale.

birra.

Alla fine di questo percorso nasce Amber, nome che, oltre a identificare la tipologia della birra, mantiene il legame con la tradizione belga da cui in qualche modo deriva. Sul mercato da aprile di quest'anno, la birra Cascinazza si è già aggiudicata l'attenzione di molti appassionati mentre le richieste da parte dei distributori non si sono fatte attendere.

È una birra cruda che non viene filtrata né pastorizzata ma che, come insegna la tecnica dei Trappisti, viene lasciata rifermentare in bottiglia. L'impianto è stato installato nella ex stalla che fino a qualche tempo fa ospitava le mucche da latte. Attualmente la produzione si aggira sulle 35.000 bottiglie all'anno ma la birra non viene venduta direttamente nel monastero.

Si tratta infatti di una scelta voluta per evitare che, al numero di ospiti che si uniscono abitualmente o saltuariamente alla vita dei

monaci, si aggiunga un numero di presenze interessate esclusivamente all'acquisto della birra, turbando le regole della clausura e del silenzio osservate dalla comunità. Attualmente, è possibile trovare la birra Cascinazza in diversi punti vendita presenti in Lombardia, Veneto, Piemonte, Lazio e Liguria costituiti da enoteche e negozi specializzati "laici", ma anche da altri monasteri che vendono solitamente i propri prodotti.

La precedente coltivazione cerealicola avrebbe di fatto permesso alla comunità di produrre autonomamente gli ingredienti primari, ma gli attuali numeri della birra Amber rendono più vantaggioso l'approvvigionamento esterno.

Così, come viene fatto dalla maggior parte dei birrifici, anche i monaci della Cascinazza si riforniscono di orzo da una malteria italiana mentre il luppolo è di una delle varietà coltivate in Baviera. >

