

giovedì 28 agosto 2008



di ©Alberto Laschi

Monaci Benedettini della Cascinazza, Monastero di SS. Pietro e Paolo, Buccinasco (Mi).

Fondato nel 1971 e attualmente “abitato” da 14 monaci benedettini di clausura, è il primo monastero benedettino italiano a produrre in proprio birra, sulle orme dei ben più famosi ed affermati monasteri belgi. 35 anni fa la comunità, fedele all’insegnamento del Padre fondatore, alla preghiera affiancò il lavoro manuale nei campi, per provvedere “in proprio” al sostentamento della vita del monastero, che col passare degli anni si è però rivelato insufficiente. Dopo varie altre esperienze lavorative (restauro di libri, produzione di latte, assemblaggio di materiale elettronico), su suggerimento di Ambrogio De Ponti (presidente dell’Associazione lombarda produttori ortofrutticoli) i padri si fecero convinti della possibilità, innovativa per l’Italia, di sostenersi attraverso la produzione di birra. Dopo vari contatti con produttori artigianali di birra (Teo Musso del Baladine, e Agostino Arioli del Birrificio Italiano in primis) e i primi (casalinghi) esperimenti produttivi, 2 monaci della comunità vengono mandati in Belgio, patria della produzione monastica di birra. Siamo nel 2005. Padre Marco Padre Fabrizio passano alcuni mesi a Westvleteren, e hanno l’occasione di visitare anche i monasteri/birrifici di Achel e Chimay. Vivono la vita conventuale, ma imparano molto, in Belgio: imparano, non copiano, come loro stessi ci tengono ad affermare. Si impegnano a studiare le tecniche produttive dei padri belgi, individuandone i passaggi fondamentali, e al loro ritorno in Italia iniziano i vari esperimenti produttivi, sostenuti in questo percorso dal contributo della Fondazione della Cariplo e dalla consulenza tecnico/produttiva del, prof. Stefano Buiatti, docente di tecnologia della birra presso l’Università di Udine. L’impianto è all’interno del monastero, studiato appositamente da una ditta veneta, e permette ai padri di produrre attualmente 35.000 bottiglie l’anno della loro, per ora, unica birra, la Amber, esito finale di circa 80 precedenti esperimenti produttivi. La vendita è volutamente tenuta “lontana” dal monastero, attraverso una rete di negozi che vanno dalla Lombardia la Lazio: questo per non turbare l’austera riservatezza del luogo, e i ritmi di vita dei padri, essenzialmente legati alla preghiera.

La Birra: Alta fermentazione, imbottigliata con i propri lieviti che danno vita alla rifermentazione in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata, luppolo tedesco della Baviera e malto di provenienza italiana; ma soprattutto l’acqua, che viene da un pozzo profondo 80 metri, e che ha bisogno solo di una piccola “aggiustata” di sali per poter essere impiegata nella produzione birraria. Queste le notizie essenziali, la carta d’identità di questo primo (ed efficacissimo) esperimento birrario monastico italiano. E’ una signora birra, una belgian ale con tutti i crismi, ben costruita, bevibile “il giusto”, accattivante e dissetante. Ha un bel colore, al limite fra l’arancio e l’ambrato scarico, e una bella, bellissima schiuma morbida e pannosa, bianca e persistente, che sprigiona un ottimo “odore belga”. Perché è proprio inconfondibile: gli esteri, il lievito, il fruttato (agrumi e bergamotto), lo speziato, con una asciuttezza finale data dal luppolo. E con il naso ci siamo: un bel naso, ricco ma non ricchissimo, equilibrato comunque. Il corpo è più snello dei 6,4° dichiarati: è molto bevibile, lievemente watery, tende, forse, a “correre un po’ troppo”, ma va giù che è un piacere. Esaltante la sua pulizia, ogni sorso annulla se stesso, invogliando al successivo. Rotonda e asciutta, piacevolmente frizzante, risalta più il luppolo che il malto, senza essere amaricante; soprattutto nel finale, estremamente dissetante. Dà l’impressione di essere birra che si mantiene sempre “giovane” e fresca, da risentire con un po’ più di maturazione alle spalle, per notare eventuali conferme, o smentite. In ogni caso, se uno degli insegnamenti del Padre Benedetto recita che ogni monaco deve «dare gloria al Signore attraverso un lavoro ben fatto», i monaci della Cascinazza, con questa loro birra, sono sicuramente in questo solco tracciato dal loro fondatore. Il marchio del Monastero, raffigurato in etichetta, riproduce un bozzetto della Cascinazza di William Congdon (1912-1998), artista americano che per molti anni ha vissuto e dipinto presso il Monastero.