

Una cascina, i monaci e tanta buona birra

7 dicembre 2013



Una cascina, i monaci e tanta buona birra

Fine novembre, cielo terso e freddo tagliente, in motorino aggiro il forum di Assago e arrivato al trivio infilo la testa in una cascina chiedendo indicazioni per l'abbazia, “sempre dritto, la trovi alla fine del viale alberato” e così senza troppa difficoltà e grazie alle precise indicazioni arrivo a destinazione. La Cascinazza di Buccinasco si trova nella bassa milanese e dal 1971 ospita la comunità monastica dei SS. Pietro e Paolo qui insediatisi alla ricerca di una dimora semplice che rispecchiasse il loro credo.

Entrato nel cortile cerco Padre Claudio, portavoce della Comunità, mi dicono di aspettare qualche minuto e nel frattempo mi fanno entrare in chiesa. Lì seduto, oltre a godere del caldo che mi riporta ad una condizione accettabile dopo tutto il freddo patito in scooter ho modo di riflettere sulla bellezza essenziale di quel luogo, il pavimento irregolare tipico delle cascine, le sedie di tante case di campagna e l'essenza della fede. Dopo qualche minuto Padre Claudio apre la porta e mi guida alla scoperta della Cascinazza e della sua singolare produzione.



la chiesa dell'Abbazia

“L’impianto è stato messo in opera sul posto, c’è voluto un anno circa, poi c’è stato un anno di burocrazia e quindi dal 2005 anno in cui è nata l’idea, al 2008 anno di produzione della prima bottiglia è trascorso un lungo lasso di tempo utile per comprendere molte cose. La prima birra prodotta è la “Amber”. Un anno e mezzo dopo abbiamo iniziato la produzione della “Bruin” che ha un tenore alcolico medio alto ed è più simile alle birre di un certo livello belghe, ed infine abbiamo lanciato quella più leggera, la “Blond”. Per ora sono tre ma pensiamo che ne seguiranno altre perché la birra permette libera fantasia. Abbiamo un piccolo laboratorio interno e ci sono persone del mondo della birra con le quali ogni tanto ci consultiamo. La finalità è quella di essere indipendenti.”



il birrifico all'interno di quella che una volta era la stalla

“La birra è stata una cosa ben più complessa di quello che si poteva immaginare perché gli aspetti da curare sono tantissimi, ma è un lavoro che regala anche grandi soddisfazioni. Abbiamo dovuto limitare la quantità per rendere compatibile la produzione con i nostri ritmi di vita monastica puntando quindi tutto sulla qualità, che è discretamente alta. E' un prodotto vivo e il controllo qualità è importantissimo; l'obiettivo è arrivare ad una produzione di circa 35.000 bottiglie all'anno ma non c'è fretta l'importante è mantenere la qualità.”

Ci spostiamo verso l'ala nuova dell'Abbazia, e Padre Claudio mi spiega con un certo orgoglio come potrebbe svilupparsi l'edificio, creando un chiostro e gli spazi per ospitare più confratelli. “Ora siamo in 17, pian pianino la famiglia cresce, gli ultimi sono 4 giovani che si sono aggregati da poco; nonostante quello che gli stereotipi dicono, c'è ancora spazio per certi valori fra i giovani”. Prima di andar via si congeda un attimo e torna con un paio di graditissime bottiglie. Grazie di tutto Padre, per la disponibilità, per quei minuti nella vostra chiesa e per l'ottima birra!