

Amber, la prima birra monastica italiana

Rivive anche in Italia la grande tradizione della birra prodotta all'interno dei monasteri benedettini. Da pochi mesi, infatti, la comunità dei SS. Pietro e Paolo della Cascinazza (foto sotto) di Buccinasco alle porte di Milano produce in quantità limitata una birra artigianale d'eccezione che i monaci hanno chiamato "Amber". Di colore ambrato tendente all'arancio, con una velatura che rispecchia la presenza di lieviti, è un prodotto ad alta fermentazione dal corpo denso e cremoso. La schiuma è bassa e dalla lunga persistenza; mentre al naso è morbida e molto accattivante, con evidenti sentori di malto e lievito, agrumi, bergamotto, note che richiamano i fiori di campo e nocciola. Una birra da veri intenditori, con una gradazione alcolica del 6,4%. «Un gusto che nasce dal cuore e ti lancia in una storia», recita l'indovinato slogan coniato dai monaci della Cascinazza che hanno preso l'idea di iniziare a produrre birra guardando all'esempio dei monaci Trappisti. Dopo un viaggio di studio in Belgio nelle abbazie dove si producono le bir-

re Achel, Chimay e Westvleteren, per apprendere tutte le secolari tecniche di preparazione, i benedettini milanesi hanno impiegato due anni di pratica e sperimentazione per individuare la ricetta definitiva che si avvicinasse al gusto italiano. Il risultato, ottimo, è accessibile a tutti. Gli indirizzi dei punti vendita autorizzati per acquistare la prima birra monastica italiana si possono trovare sul sito birracascinazza.it

