

La birra della Cascinazza, un'idea imprenditoriale che funziona

# Un sorso pieno di tradizione

di Carmelo Greco

**N**egli ultimi anni sono sorti in Italia diversi microbirrifici che propongono la bevanda in versione cruda, cioè non pastorizzata. Segno che anche nel Paese del vino sta crescendo la platea dei consumatori di birra pregiata. Ambrogio De Ponti, presidente Aop Uno Lombardia, l'Associazione lombarda dei produttori ortofrutticoli, è al corrente di questa nuova tendenza, motivo per cui, nell'agosto 2004, consiglia i monaci

benedettini della Cascinazza di prendere in considerazione l'ipotesi di avviare un microbirrificio. La comunità monastica dei Santi Pietro e Paolo vive nella "Bassa" milanese dal 1971. Durante i primi anni di permanenza, in conformità all'ora et labora della regola benedettina nonché per rispondere alle esigenze di autonomia economica, i monaci si dedicano al lavoro nei campi in funzione di una piccola stalla con una ventina di mucche. «L'ennesima crisi del latte nei primi anni Ottanta - racconta padre Claudio - ci mise davanti all'alternativa o di fare grossi investimenti per la trasformazione della stalla in una struttura industriale con un numero di capi molto più elevato o di chiudere e di andare avanti con l'agricoltura».

Si opta per la seconda ipotesi con la produzione di mais, soia e orzo. Ma anche la campagna non dà risorse sufficienti a una comunità che, nel frattempo, cresce (oggi i componenti sono 15). Tanto che dal '90 al '96 i monaci si dedicano alla saldatura di circuiti elettronici per un'azienda di microcomponentistica. Un lavoro usurante che si decide di abbandonare in cerca di qualcosa che garantisca maggiore stabilità e che magari appartenesse

alla grande tradizione monastica occidentale. Fra le tante ipotesi, si discute di restauro di libri antichi, eventualità che viene scartata quasi subito. Si pensa anche a un'attività conserviera di marmellate e affini.

Per verificare questa idea, i monaci incontrano Ambrogio De Ponti che, per primo, lancia l'idea di produrre birra motivandola con ragioni di mercato e ricordando che in Europa la paternità della bevanda appartiene ai monasteri, specialmente a quelli trappisti. Attualmente esistono sette monasteri autorizzati a produrre birra trappista (la Chimay è la più famosa): sei in Belgio e uno in Olanda. Nel 2005 padre Marco e padre Fabrizio della Cascinazza vengono inviati nell'Abbazia di Westvleteren nelle Fiandre.

«La scelta di Westvleteren - spiega padre Claudio - non è dipesa soltanto dalla qualità della loro birra, ma anche dalla sintonia con la loro mentalità. I monaci belgi, infatti, producono una certa quantità, molto inferiore alle richieste, in modo da non snaturare i loro ritmi di vita monastica. Proprio per questa ragione abbiamo deciso, per adesso, di non superare le 35 mila bottiglie annue e di non fare uno spaccio in monastero affidandoci, per la commercializzazione, ad alcuni distributori». Grazie al contributo della Fondazione Cariplo, che ha coperto parte dei costi, e al sostegno di molti amici, è stato possibile acquistare un impianto di produzione miniaturizzato. Superato l'iter delle varie autorizzazioni, nel febbraio 2008 è nata Cascinazza Amber, la prima birra monastica italiana che, da subito, ha riscosso un ampio successo, come testimonia la nutrita rassegna stampa presente sul sito [www.birracascinazza.it](http://www.birracascinazza.it) ■

**ANTICO E MODERNO**  
Padre Claudio nel microbirrificio della Cascinazza in cui vengono prodotte 35 mila bottiglie all'anno secondo la tradizione dei monasteri trappisti



## Scheda tecnica

Nome della birra:	Cascinazza Amber
Produttore:	Priorato SS. Pietro e Paolo
Stile:	Abbazia
Fermentazione:	Alta
Colore:	Ambrato aranciato
Grado alcolico:	6,4 vol.
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Confezione:	Bottiglia 75 cl