

BIRRA CASCINAZZA

Con Amber l'Italia scopre i monaci-birrai

Pochi sicuramente lo sanno, ma il patrono dei birrai è un monaco benedettino. Sant'Arnolfo (italianizzazione di Arnould) di Soissons. Forse non poteva essere altrimenti visto che tra monaci e birra esiste un legame speciale. Al punto che lo scrittore belga Léo Moulin, in uno dei suoi scritti, ne parla ampiamente arrivando alla seguente conclusione: «Molti indizi convergenti ci inducono a credere che, come molte altre bevande, la birra è una "invenzione" dei monaci benedettini». In effetti gli «indizi» non mancano (basterebbe evocare il nome Chimay). Soprattutto fuori dai confini italiani. Ma non solo. Ormai da qualche anno anche il nostro Paese ha le sue «birre d'abbazia». La prima in assoluto, nel 2008, è stata prodotta alle porte di Milano. Nella comunità monastica dei Santissimi Pietro e Paolo alla Cascinazza di Buccinasco. Diciassette persone che, fedeli alla Regola di San Benedetto, vivono del «lavoro delle proprie mani». Lavoro agricolo cui, nel tempo, si è affiancata la produzione della birra. I monaci (due di loro hanno trascorso un periodo di formazione in Belgio) gestiscono interamente il microbirrificio. Da cui escono tre prodotti: Blond, Bruin e Amber. Quest'ultima è la più «antica» e, probabilmente, la più interessante. Una doppia malta ambrata rifermentata in bottiglia ideale per accompagnare tutto il pasto. È proprio il caso di dirlo: benedetta birra! (Foto Francesco Costanzini)

AMBER

prodotta da

Comunità dei Ss. Pietro
e Paolo

Località Cascinazza
Buccinasco (Milano)

sito www.birracascinazza.it

gradi 6,4%

prezzo 9,5-11 euro (0,75 l)

Nicola Imberti

