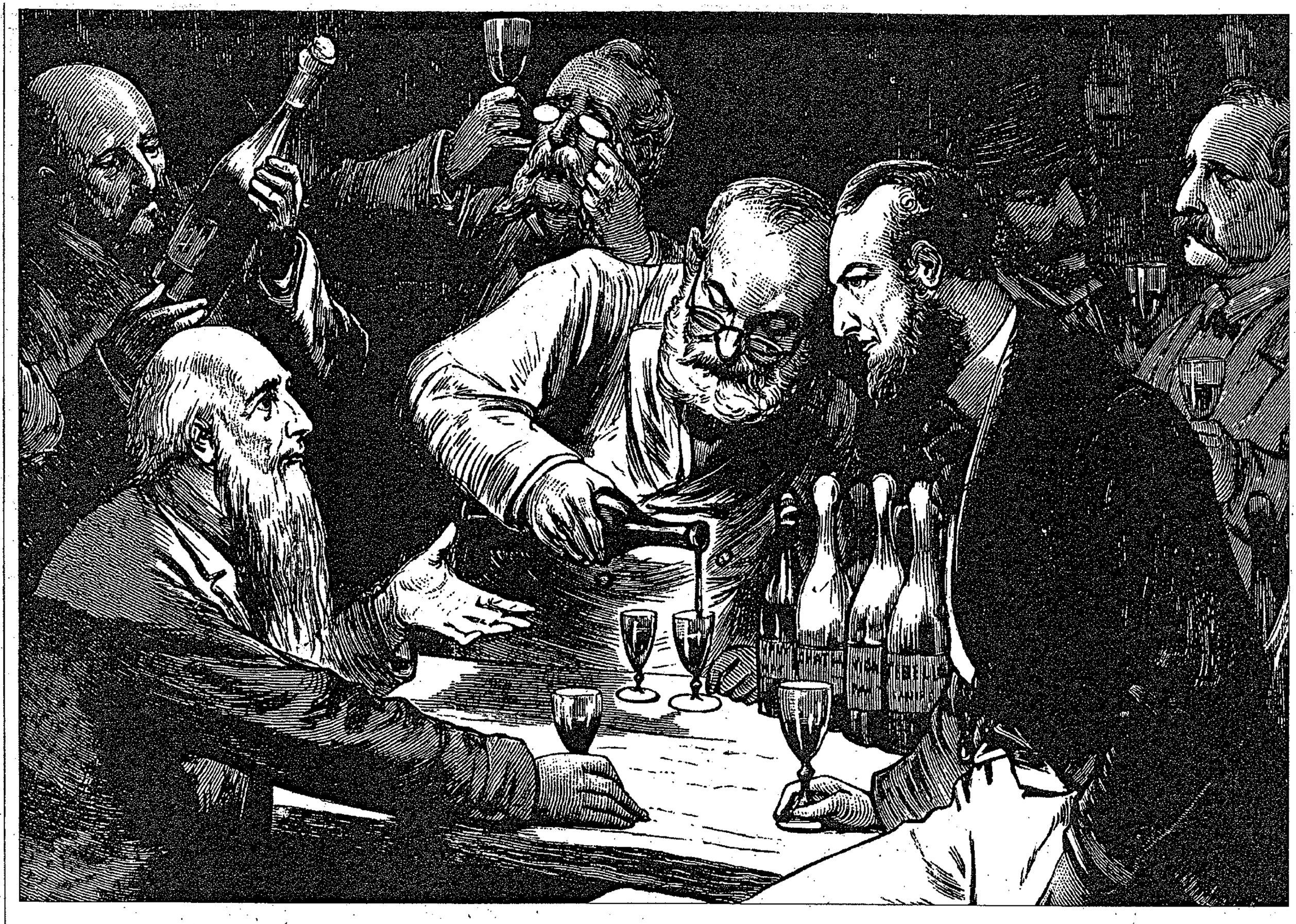

LA DIVA BOTTIGLIA

Questa birra è una lezione, una grande lezione di storia, di geografia, di economia, di gusto, di amicizia, insomma di cristianesimo. Esistevano in Europa più di cinquecento birrifici monastici e il numero non deve stupire perché la birra moderna (quella col luppolo) è nata in un'abbazia benedettina, ottavo secolo dopo Cristo, e per centinaia d'anni è rimasta materia di santi (ne ha scritto Ildegarda di Bingen) fino a quando sulla scena non apparvero i diavoli, Enrico VIII, Napoleone... Così l'Augustiner è stata rubata agli agostiniani, la Paulaner ai frati di san Francesco da Paola, eccetera eccetera, di sequestro in sequestro. Si sono salvate poche abbazie trappiste belghe, fra cui Notre-Dame de Scourmont che in Vallonia produce la famosa Chimay (Vinicio Capossela in una canzone la mescola col rum, voi non fatelo). E dal Belgio si è ripartiti: da Hamont, dove nel 1999 i benedettini hanno ripreso a produrre la Achel, e da Westvleteren, dove i monaci italiani della Cascinazza sono andati per imparare il mestiere. La Cascinazza Amber (ovvero Ambra, per via del colore) non è un caso di recupero della tradizione ma, ancora più lodevole, di invenzione della tradizione. E' una storia che comincia ora. Una fioritura inaspettata nel deserto di cemento ai margini della metropoli. Buccinasco al tempo dell'Unità d'Italia contava 900 abitanti, nemmeno un paese, solo un borgo rurale, oggi ne fa 26.000 e la vorticosa moltiplicazione abitativa si può immaginare quali risultati abbia prodotto nell'agricoltura e nel paesaggio. Produrre qualcosa di buono, anzi di eccellente, fra gli ultimi campi di un quartierone-dormitorio? Chiaramente più che di una birra stiamo parlando di un miracolo, compiutosi fra le mani di una quindicina di monaci benedettini appartenenti alla Comunità dei Santi Pietro e Paolo. Pochissimi anni fa, dopo essersi costruiti il nuovo monastero (altro miracolo, da quant'è che a Milano e dintorni non si costruivano più monasteri?) i religiosi si sono ritrovati disoccupati. La saggia regola dell'ora et labora proibisce di starsene con le mani in mano, il monaco non può essere un pelandrone, non può vivere a carico della società, al contrario dev'essere lievito, stimolo, esempio. Essendo i lavori normali variamente incompatibili con gli orari della liturgia e della preghiera, la scelta è stata quella di partire in direzione Fiandre, corso intensivo per birrai in saio. Il risultato è la prima birra monastica italiana: la Cascinazza Amber è rifermentata e affinata in bottiglia, quindi non filtrata e non pastorizzata, birra viva per uomini vivi, come la birra dovrebbe sempre essere. A noi ce l'ha fatta conoscere Paolo Massobrio al Meeting di Rimini e da quel giorno, ogni volta che in treno un'ignobile gestione ci obbliga a stappare birra morta in lattina, ce la ricordiamo e ci viene da piangere.

Birra Cascinazza Amber – Comunità dei Santi Pietro e Paolo (Buccinasco, Milano) www.birracascinazza.it