



Alla Cascinazza di Buccinasco imbottigliate e vendute 25mila bottiglie l'anno

Ora et labora... il luppolo Il segreto dei monaci birrai

Un convento nel Milanese produce birra artigianale secondo l'antica tradizione belga. E adesso punta a Taiwan

■ ■ ■ MASSIMO SANVITO

Il loro motto lo conosco praticamente tutti: «Ora et labora». Da una parte le preghiere, comuni e personali, dall'altra il lavoro. Infatti, come si legge tra le righe della regola di San Benedetto da Norcia, «sono veri monaci se vivono del lavoro delle proprie mani», perché «l'ozio è il nemico dell'anima». La maggior parte di loro lavora la terra, raccogliendone i frutti, ma c'è anche chi ha deciso di fare una scelta diversa, atipica, prendendo spunto dall'esperienza dei monaci trappisti belgi.

I benedettini della comunità monastica dei Santi Pietro e Paolo, infatti, hanno trovato nella birra la loro fonte di sostentamento materiale. Immersi nel verde della "bassa" milanese, alla Cascinazza di Buccinasco, dal 2008 seguono tutte le fasi del ciclo produttivo. Primi e unici monaci, in Italia, a gestire interamente un birrifico. L'idea è nata quattro anni prima, per cercare nuove attività lavorative che potessero integrare il reddito agricolo, non più sufficiente, da solo, a poter mantenere una comunità di 17 per-

sone. Così, l'anno successivo, due di loro sono volati in Belgio per studiare e imparare i criteri e le tecniche di produzione di alcune tra le migliori birre del pianeta, che nascono proprio nelle abbazie del Nord Europa. Detto, fatto. E i benedettini della Cascinazza sono rientrati in Lombardia con la ricetta vincente. Non un lavoro a tempo pieno, ovviamente, ma cadenzato secondo i ritmi e le esigenze del monastero.

«Produciamo birra per vivere, non viviamo per produrre birra», specifica subito padre Claudio Del Ponte. E proprio per questo i monaci hanno fissato un tetto di produzione, per salvaguardare l'essenza della vita monastica benedettina. Ogni anno, infatti, vengono imbottigliate e vendute all'ingrosso 25 mila bottiglie di birra (da 0,75 cl), tra Blond (chiara), Amber (ambrata), Bruin (scura) e Kreik (rossa). Calcolatrice alla mano, la bellezza di 19 mila litri. A mandare avanti la lavorazione artigianale sono in tre, ma «nei momenti di maggior richiesta dei nostri clienti possiamo arrivare anche a cinque persone che ci lavorano, tendenzialmente ogni quindici giorni».



I benedettini della comunità monastica di Buccinasco al lavoro

Per la produzione della birra, i monaci attingono l'acqua da un pozzo del monastero, mentre malto, orzo, lievito, frumento, luppolo sono di prima qualità. Nella lavorazione artigianale, invece, non viene seguito nessun processo di filtrazione né di pastorizzazione, ma il «metodo belga», ovvero la rifermentazione in bottiglia. Infatti, «anche il tempo è fondamentale. Non bisogna avere fretta ma rispettare il naturale processo di fermentazione e

maturazione della birra per ottenere il massimo profilo aromatico». I prezzi? In media, per una bottiglia da 0,75, si spendono 10 euro. «Ci dicono che siamo cari rispetto alla media delle birre artigianali tradizionali, ma questo è dovuto sia al numero ristretto di bottiglie che commerciamo, sia alla grande qualità dei prodotti usati, provata dalla medaglia d'argento che abbiamo vinto al concorso internazionale Brussels Beer Challenge del

2014». La maggior parte dei locali che spingono la birra dei monaci della Cascinazza sono concentrati in Lombardia, ma ci sono punti vendita anche in Trentino, Liguria, Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio e Calabria. L'obiettivo, però, è quello di oltrepassare anche i confini nazionali: «In fatto di birra, il mercato italiano è saturo. Per questo, siamo in procinto di esportare i nostri prodotti a Taiwan».