Avvenire.it

Milano . La birra secondo la Regola

Maurizio Carucci mercoledì 14 novembre 2018

La "Cascinazza", nata nel 2008, è il primo micro birrificio monastico italiano. Ogni anno vengono prodotte 25mila bottiglie

Il monastero della "Cascinazza"

Alle porte di Milano, alla "Cascinazza" di Buccinasco, all'interno del Parco agricolo Sud, in un tipico cascinale lombardo ristrutturato, dal 29 giugno 1971 si è insediata la comunità monastica benedettina dei Santi Pietro e Paolo. In questi anni ha tratto il suo sostentamento materiale soprattutto grazie all'attività agricola svolta direttamente dai monaci. Il lavoro manuale è parte integrante della vita monastica benedettina, secondo quanto lo stesso San Benedetto (480-547) prescrive nella sua Regola: «Sono veri monaci, se vivono del lavoro delle proprie mani».

La "Cascinazza", nata nel 2008, è il primo micro birrificio monastico italiano. Ogni anno vengono prodotte 25mila bottiglie. Un'esperienza alla quale i monaci si sono dedicati con impegno, per integrare il reddito proveniente delle attività agricole: i monaci producono una birra di scuola belga di antica tradizione. In particolare, i due monaci incaricati della produzione della birra

si sono recati nell'abbazia di Westvleteren, in Belgio, da cui esce la più apprezzata birra trappista al mondo; e nei birrifici delle abbazie di Achel e di Chimay, dove hanno appreso i segreti di queste realtà produttive. Si tratta di prodotti di nicchia che hanno ricevuto prestigiosi riconoscimenti, come la medaglia d'argento al Brussel beer challenge. Nell'occasione, è stata premiata la lavorazione artigianale che non prevede nessun processo di filtrazione, stabilizzazione o pastorizzazione.

I monaci hanno deciso di aprire il piccolo birrificio nel 2004. Una nuova attività necessaria per poter vivere del loro lavoro e mantenere la comunità di 21 membri. Nell'entrare, pare di essere in un grande birrificio in miniatura, i macchinari e i processi produttivi sono infatti analoghi a strutture più grandi, ma qui la produzione resta stabile. I monaci hanno sviluppato grande professionalità supportata da costante impegno e la qualità delle birre Cascinazza lo dimostra.

«Dopo avere vagliato diverse opportunità - spiega **padre Claudio** - abbiamo deciso di intraprendere il lavoro di produzione della birra che, grazie all'aiuto di molti amici, ha potuto vedere l'avvio dieci anni fa, con la realizzazione del primo micro birrificio italiano gestito interamente da monaci. Nel 2005 due di noi hanno trascorso un periodo di formazione in Belgio, presso alcune abbazie che producono alcune tra le migliori birre del mondo».

«Lì abbiamo potuto vedere ed imparare dalla lunga esperienza dei monaci i criteri e la tecnica di produzione», racconta padre Marco, uno dei due che ha compiuto questo viaggio di studio. Questo tipo di lavoro si inserisce così nel solco di una ricca e antica tradizione che, fin dal medioevo, ha visto molte abbazie, soprattutto del nord Europa, come luoghi importanti di produzione di questa bevanda.

«La cosa più importante - sottolinea padre Claudio - è che questo tipo di attività, totalmente gestita e organizzata secondo i ritmi e le esigenze del monastero, ci permette di salvaguardare gli elementi essenziali della nostra vita monastica benedettina. Il lavoro di produzione della birra è quindi finalizzato al servizio della vita della Comunità e alla sua crescita, non solo materiale ma anche di fede. Per questa ragione il numero di bottiglie prodotte annualmente è volutamente limitato; questo ci permette inoltre di seguire sempre con attenzione tutte le fasi del processo produttivo».

Questo lavoro richiede infatti una particolare precisione durante tutti i passaggi a causa della complessità e 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.

«Seguendo il "metodo di produzione belga" - aggiunge padre Marco - le nostre sono birre rifermentate in bottiglia. La nostra lavorazione artigianale, non seguita da nessun processo di filtrazione, né di pastorizzazione, garantisce così la possibilità di gustare un prodotto "vivo", che evolve e si affina nel tempo».

Link originale al sito:
https://www.avvenire.it/economia/pagine/milano-la-birra-secondo-la-regola