

«Ora et labora» è il motto delle comunità monastiche benedettine o che al santo di Norcia si ispirano. E che pertanto affiancano a una vivace vita nello spirito un'altrettanto feconda attività lavorativa che le porta a produrre beni talvolta destinati anche alla vendita. Breve viaggio nel mondo religioso che ha fatto del lavoro una benedizione.

Sulle orme di san Benedetto

di Marilina Colella

Il lavoro nobilita

Foto d'archivio che raffigura i monaci benedettini di Camaldoli intenti a produrre medicinali nella farmacia del monastero situato in provincia di Arezzo.

Gli ordini e le congregazioni, cioè i religiosi e le religiose, svolgono un ruolo impegnativo nella Chiesa, nella società e sul territorio: per la loro vitalità spirituale, per il loro servizio finalizzato allo sviluppo e alla cura della comunità e per il loro contributo alla salvaguardia del patrimonio artistico e ambientale. Gli ordini in particolare co-

stituiscono la prima realtà comunitaria nella Chiesa; in Occidente si svilupparono dal VI secolo allo scopo di stabilire con Dio un legame diretto e profondo. Tra i più conosciuti ci sono gli ordini monastici come i benedettini, ma anche quelli mendicanti (francescani, domenicani e carmelitani). Le congregazioni, invece, (ad esempio: i salesiani di don Bosco, i ragazzi, i

giuseppini del Murialdo, le figlie di Maria Ausiliatrice, le dorotee, le marcelline...) si costituirono successivamente, attorno al XVII secolo, ma in alcuni casi anche prima. Congregazioni e ordini non differiscono di molto, anzi, a uno sguardo superficiale non si nota alcuna divergenza. In realtà le diversità ci sono, anche se non è certo questo il contesto per indagarle.



Del resto, sia gli ordini che le congregazioni sono in egual misura i destinatari dell'esortazione che papa Francesco pronunciò durante la 82ª Assemblea dei Superiori Generali, nel novembre del 2013: «I religiosi devono essere uomini e donne capaci di svegliare il mondo». Francesco ci tiene a sottolineare che lui stesso è un religioso, un gesuita che ha scelto di vivere... come un francescano!

A ciascuno il suo... carisma

Oggi gli ordini e le congregazioni sono circa mille, ognuno dei quali con una propria fisionomia, una propria identità e un proprio carisma definito dal fondatore. Ma che cos'è esattamente il carisma? Lo chiediamo a suor Alessandra Smerilli, figlia di Maria Ausiliatrice e docente di Economia politica alla Pontificia facoltà di Scienze dell'educazione Auxilium, autrice di *Benedetta economia* e *L'altra metà dell'economia* (entrambi editi da Città Nuova). «Il termine carisma etimologicamente proviene da *charis*, cioè grazia o "ciò che da gioia" – spiega suor Alessandra –. I carismi arrivano nel mondo per il bene di tutti, anche di chi non li vede o li disprezza. Ma sono

soprattutto al servizio dei poveri, dove per povertà si intende non solo quella materiale, bensì anche quella di valori. Il carisma, però, potrebbe essere definito anche come il dono di uno sguardo differente, capace di vedere le cose belle e nuove dove tutti vedono solo un problema da risolvere. È lo sguardo dei carismi che dona ai poveri speranza, gioia e spesso li "risorge". Ed è lo sguardo dei poveri che rende il carisma vivo, non lo fa morire né diventare una semplice istituzione».

Come ha precisato papa Francesco lo scorso 2 febbraio, nell'omelia in occasione della XX Giornata mondiale della vita consacrata: «Guai all'abitudine nella vita spirituale; guai a cristallizzare i nostri carismi in una dottrina astratta: i carismi dei fondato-



ri non sono da sigillare in bottiglia, non sono pezzi da museo... I nostri fondatori sono stati mossi dallo Spirito e non hanno avuto paura di sporcarsi le mani con la vita quotidiana, con i problemi della gente, percorrendo con coraggio

LECCE

LE MONACHE DEI DOLCI

Lecce è la capitale del Barocco e anche... della pasta di mandorle. Si narra che, agli inizi del '600, il vescovo di Lecce Antonio Riccio volesse entrare nel monastero pontificio di San Giovanni Evangelista (nella foto, la facciata dell'omonima chiesa), costruito nel cuore della città salentina nel 1133 dal conte normanno Accardo. Le monache benedettine, che lo abitavano in clausura, risposero negativamente alla richiesta del vescovo e ricorsero alla Sede Apostolica che incaricò due vescovi di diocesi vicine di difenderle. In segno di gratitudine, le religiose prepararono dei dolci di pasta di mandorle. Gli stessi dolci che oggi le ventiquattro monache del monastero leccese consegnano ogni giorno attraverso la «ruota», unico punto di contatto tra il loro mondo interno, fatto di preghiera e di lavoro, e il mondo esterno. In passato i dolcetti di mandorle venivano chiamati «i dolci dei signori», perché era consuetudine regalarli alle persone importanti in occasione delle feste. Oggi costituiscono un «bene culturale enogastronomico» riconosciuto da Slow Food. A renderli

unici non solo le mandorle, che vengono dalla Murgia barese; ma anche il ripieno, fatto con marmellata di pere e i «ritocchi» di cioccolato prodotto dai monaci trappisti di Frattocchie, a Roma. Quanto alla forma del dolce, cambia a seconda del periodo dell'anno: agnello per la Pasqua; pesce a Natale; e poi conchiglie, stelle, fiori...



BUCCHINASCIO (MI)

BIRRA DA ABBAZIA

Alla Cascinazza di Buccinasco, paese alle porte di Milano, si produce la prima birra artigianale d'abbazia italiana. Ispirati dalla tradizione secolare dei confratelli belgi, i monaci della comunità benedettina dei Ss. Pietro e Paolo producono non più di 35 mila bottiglie all'anno per quattro tipi di birra: Cascinazza Blond, Amber, Bruin e Kriek. La Cascinazza Blond ha ricevuto la medaglia d'argento al prestigioso BBC (Brussel Beer Challenge) nel 2014. La Blond è una birra leggera, fresca e dissetante, caratterizzata da un dolce profumo di miele, con note floreali e agrumate. La Birra Cascinazza Amber è più forte, ha un notevole profilo aromatico con note di scorza d'arancio, bergamotto, spezie e crosta di pane. La Cascinazza Bruin è la più corposa, ricca di aromi e di sapori: malto caramello, uva passa, prugna, rum e vino passito. L'ultima della famiglia, e la più originale, è la Cascinazza Kriek: una birra alle ciliegie dal colore rosso rubino. Alla Cascinazza di Buccinasco le materie prime sono selezionatissime: l'acqua viene da un pozzo scavato appositamente nei pressi dell'abbazia; il malto, l'orzo, il frumento, il luppolo e il lievito sono genuini e di prima qualità. Il metodo di fermentazione e l'assoluta mancanza di processi di filtrazione e pastorizzazione, garantiscono la superiorità del prodotto e l'unicità del gusto.





© ARCHIVIO MONASTERO DI BOSE / WWW.AGRIBOSE.IT

le periferie geografiche ed esistenziali».

Alle origini delle realtà carismatiche c'è l'ordine monastico dei benedettini, fondato da Benedetto da Norcia che, con i suoi primi discepoli, si recò a Cassino (FR) nel 529 e fondò

la celebre abbazia di Montecassino. L'organizzazione della vita monastica di san Benedetto si basa su tre pilastri: preghiera comune, preghiera personale e lavoro. *Ora et labora* è il motto benedettino. Nella *Regola* scritta dal san-

to si legge: «L'ozio è il nemico dell'anima; quindi i fratelli devono in alcune ore determinate occuparsi nel lavoro manuale e in altre ore, anch'esse fissate, nello studio delle cose divine (...). Se le condizioni del luogo o la povertà richiedono che gli stessi monaci si occupino nel raccogliere i frutti della terra, non ne siano malcontenti, perché allora sono veri monaci, quando vivono del lavoro delle loro mani, come i nostri padri e gli apostoli».

Successivamente sono nati ordini monastici differenti, caratterizzati da altri modi di intendere la vita comunitaria, ma sempre ispirati ai principi della *Regola* di san Benedetto. Tra i più conosciuti citiamo l'ordine cistercense, fondato nel 1098 da un priore dei benedettini a Citeaux (in latino *Cistercium*), con uno stile di vita più austero e un governo più centralizzato; l'ordine cistercense della stretta osservanza, meglio conosciuto come trappista, fondato da un gruppo di monaci staccatosi dall'abbazia benedettina di Molesme e trasferitisi nell'abbazia di Notre Dame de La Trappe (da cui il nome), per osservare con più autenticità e maggiore purezza la *Regola* di san Benedetto; l'ordine dei benedettini olivetani, caratterizzato dal fatto che l'abate, il capo del monastero, è eletto «a vita»; la congregazione camaldolese dell'ordine di san Benedetto, che affianca la vita eremitica a quella monastica.

Gli ordini monastici hanno lasciato un segno forte nella natura e nella vita sociale, un segno capace di attraversare i secoli conservando grande attualità. Abbazie, monasteri e conventi dalle strutture architettoniche imponenti

L'arte è di casa a Bose

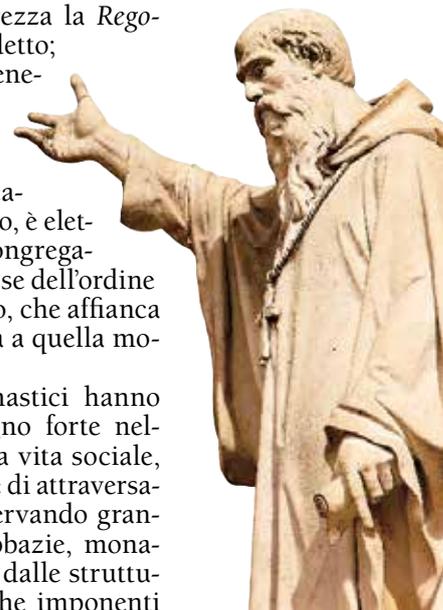
La tradizione monastica è sempre feconda di nuovi frutti. Ne è un esempio la comunità di Bose (BI), fondata una cinquantina d'anni fa. Qui a lato, alcune sorelle del monastero intente a dipingere icone. Sotto, la statua di san Benedetto davanti alla Basilica a lui dedicata a Norcia (PG), sua città natale.

ASCIANO (SI)

IL TESORO DI MONTE OLIVETO MAGGIORE

L'abbazia di Monte Oliveto Maggiore è un gioiello, incastonato nel cuore delle crete senesi, tra campi, boschi, vigne e oliveti. Grande è stato il lavoro fatto dai monaci benedettini nei secoli per migliorare il territorio, originariamente selvaggio. Oggi è un luogo di pace e di silenzio. L'antica abbazia, fondata nel 1319 da san Bernardo Tolomei nel comune di Asciano (SI), è da visitare: il chiostro ospita un ciclo di trentacinque affreschi raffiguranti la vita di san Benedetto, realizzati da Luca Signorelli e da Antonio Bazzi nel 1495 e nel 1505. Di grande interesse artistico sono la chiesa, la biblioteca, il refettorio e il museo. Nei sotterranei c'è una cantina del 1300 in mattoni faccia a vista, con ampie botti di legno per lo stoccaggio del vino. Se ai monaci dell'abbazia viene riconosciuta una lunga tradizione vitivinicola, per l'olio essi hanno ottenuto dalla

Regione Toscana il marchio «Agriqualità». L'olio extra vergine di oliva proviene da venticinque ettari di oliveti con oltre 5 mila piante. Le olive vengono raccolte a mano, con l'ausilio di scale, reti e pettini, da novembre a metà dicembre. Le varietà (*cultivar*) coltivate sono tre: Frantoio, Leccino e Moraiolo. L'olio viene estratto con il metodo della spremitura «a freddo» e lavorato con procedimenti meccanici che mantengono inalterate le caratteristiche originarie. Oltre a vino e olio, i monaci producono miele, farro, ceci, tisane, grappa e la Flora di Monteoliveto, un liquore preparato con l'infusione di ventitré erbe.



BRIAN JANNISEN / WWW.CONTRASTO.IT

attraggono pellegrini e turisti che, attraversato il cancello d'ingresso, si trovano a vivere in una realtà diversa, dove il tempo perde la sua connotazione e i sensi riscoprono se stessi, attraverso la percezione di un'atmosfera rarefatta, l'ascolto del silenzio, il profumo della natura, il gusto dei sapori antichi e genuini. Tutto in questo senso può divenire una lezione di vita. Compresa la gestione dei beni che negli ordini monastici non è legata prioritariamente a valutazioni economiche e alla ricerca del massimo profitto, ma a un movente «ideale».

«Ora et labora»

In passato, come anche oggi, chi trascorre la vita a cercare Dio e si dedica alle «cose spirituali» sa realizzare opere affascinanti che non hanno età. Di questo avviso è padre Natale Brescianini, monaco benedettino, priore della comunità di Monte Giove (nei pressi di Fano, PU), autore di *Politica ed economia. Uno sguardo spirituale* (San Paolo). «Il famoso motto benedettino *Ora et labora* (in verità sarebbe *Ora et lege et labora*, Prega e leggi e lavora) ci offre una chiave interpretativa – spiega padre Natale –. Innanzitutto ci dice che la parola più importante è la congiunzione *et*: vale a dire che ciò che conta è tenere unite tutte e tre le dimensioni; è la capacità di gestire la complessità di noi stessi e della vita che ci circonda». Nel corso dei secoli i benedettini hanno rivitalizzato e valorizzato territori, rispettando gli aspetti naturalistici, storici e culturali. Hanno curato l'accoglienza e sviluppato nuove iniziative sociali. Si sono inoltre impegnati a creare per sé prodotti di prima necessità, destinando agli altri le «eccedenze» e ponendo



le prime basi del lessico economico, nonché dell'economia mercantile. A san Benedetto e ai suoi successori si deve poi un'inedita visione del lavoro,

inteso come attività nobilitante. «Ai tempi di Benedetto, solo gli schiavi lavoravano – spiega ancora padre Natale –. Il santo, invece, dice che “si

CAMALDOLI (AR) NON SOLO TISANE

Nel Parco nazionale delle foreste casentinesi, tra alberi imponenti e una vegetazione lussureggiante si trova un bivio: a sinistra c'è una ripida salita verso il sacro eremo di Camaldoli, a destra una strada per il monastero (nella foto, il chiostro). La biforcazione ben rappresenta le due dimensioni dell'esperienza monastica della comunità dei benedettini camaldolesi: vita eremitica di solitudine, dedicata alla preghiera e alla contemplazione, e vita di comunione, dedicata alla condivisione e alla fraternità. Alle origini il monastero era un ospizio (Hospitium di Fontebono) per i malati. Sin dalla fondazione ebbero un grande sviluppo l'arte sanitaria e quella farmaceutica. A stretto contatto con il *monachus medicus* collaborava il *monachus spetialis*, che aveva il compito di preparare gli intrugli con le piante officinali coltivate nel grande orto botanico e custodite nella grande spezieria. Oggi il monastero è un luogo aperto all'accoglienza di ospiti e pellegrini, con una foresteria che ha centosettanta posti letto. Varie sono le iniziative organizzate durante l'anno per la promozione del dialogo a livello spirituale e religioso, per la formazione e il confronto con la cultura contemporanea. Ormai famose sono le «settimane camaldolesi». Durante il soggiorno gli ospiti possono deliziarsi con tisane miscelate secondo antiche ricette. Si va da quella a base di eucalipto, espettorante, alla miscela con cardo mariano, antiossidante. Oltre alle tisane, i camaldolesi producono due liquori: la Lacrima d'abeto, digestivo, e l'Elixir dell'eremita, a base di china. Negli ultimi anni si sono dedicati anche a prodotti cosmetici, come l'unguento al *tepezcohuite* (pianta che cresce nelle zone sud orientali del Messico, ndr), contro le screpolature e la psoriasi.



DANITA DELIMONT STOCK / WWW.CONTRASTO.IT



© ARCHIVIO MONASTERO DI BOSE / WWW.AGRIBOSE.IT

è veramente monaci se si vive del lavoro delle proprie mani". Quindi il lavoro non come castigo, ma come dimensione che ci rende pienamente

persone, uomini e donne spirituali e realizzati». Dal punto di vista sociale, dunque, il contributo fornito dagli ordini religiosi risulta fin da subito rivoluzionario. Sulla scia dell'insegnamento benedettino «nacquero le prime forme di amministrazione e di divisione del lavoro, così come i distretti industriali – racconta suor Alessandra Smerilli –. La città di Assisi nei poveri vedeva solo lo scarto della società, Francesco vi vide "Madonna povertà", qualcosa di così bello che lo portò a sceglierla come ideale della sua vita e di quella dei tanti che lo seguivano e lo seguono. Fiorirono così le prime banche e le prime forme di microcredito: i monti di pietà». Quando i carismi

sono all'opera, l'innovazione sociale o economica è inevitabile. «I grandi carismi nella storia della Chiesa e nell'umanità sono stati innovatori dell'umano – conferma suor Alessandra –: hanno conquistato terreno all'umanità, all'amore, alla reciprocità. Nei secoli essi hanno visto e curato soprattutto le "ferite" fisiche, dando vita a strutture di gratuità, come sono stati per secoli ospedali, scuole, orfanotrofi. Poi le istituzioni li hanno imitati».

Oggi, però, ordini e congregazioni sono chiamati a fronteggiare nuove emergenze. «Nell'epoca contemporanea – prosegue suor Alessandra –, le ferite sono soprattutto quelle della relazione, un'incapacità

Manualità in monastero

Un'altra immagine scattata nel monastero di Bose. La lavorazione della ceramica è una delle attività con cui i monaci si guadagnano da vivere.

VARNA (BZ)

L'ARTE DEL VINO A NOVACELLA

l'abbazia di Novacella (nella foto) si trova a Varna, vicino alla città di Bressanone; fu costruita nel 1142 dal vescovo di Bressanone, il beato Hartmann, con oltre cento poderi attorno, donati da benefattori. All'interno abitano i canonici agostiniani, monaci che vivono secondo la *Regola* di sant'Agostino, che sottolinea l'importanza della vita comune: «Prima di qualsiasi altra cosa, vivete insieme in armonia tra voi, come un'anima sola e un cuore solo, camminando verso Dio». Oggi i canonici sono ventitré e svolgono attività pastorale in altrettante parrocchie dell'Alto Adige e del Tirolo orientale austriaco. La struttura dell'abbazia è imponente: all'interno contiene tante opere architettoniche e artistiche, compresi una scuola, un centro convegni, un centro di formazione permanente. Tutte le funzioni assolte dai canonici sono possibili grazie anche al contributo economico che proviene dalla loro attività vitivinicola. I loro vigneti si estendono dai seicento metri di quota fino ai novecento sul livello del mare. Tra le varietà di bianco prodotte ricordiamo: Sylvaner, Muller-Thurgau, Kerner, Gruner Veltliner, Pinot grigio, Riesling. Tra i rossi: Pinot nero, Lagrein e Moscato rosa. Quest'ultimo, annata 2013, premiata con quattro bottiglie rosse da *Le Guide dell'Espresso*. Il Riesling 2013 raggiunge il top della *Guida del Gambero Rosso* con tre bicchieri rosa. Oltre ai vini, in abbazia si trovano altri prodotti della casa: grappe, distillati, succhi di mela, tisane alle erbe e cosmetici realizzati con ingredienti naturali.



VITORCHIANO (VT)

MARMELLATA TRAPPISTA

e suore dell'ordine cistercense della Stretta osservanza di Vitorchiano, meglio conosciute come trappiste, sono rinomate per l'eccellenza dei loro prodotti. La comunità è costituita da più di settanta monache che vivono in un monastero ai piedi dei monti Cimini, nella Toscana, a circa sette chilometri da Viterbo. A lato del monastero, di fronte a una foresteria riservata all'accoglienza, c'è una stanzetta che non ha niente del negozio: alle pareti sono esposti i prodotti. E poi c'è una grata, attraverso la quale una monaca evade le sempre più numerose richieste da parte di pellegrini o clienti. Dalla grata passano le prelibatezze: bottiglie di olio e di vino, ma soprattutto vasetti di marmellata, confetture extra e composte. Oltre trenta gusti realizzati con frutta di alta qualità (la Toscana è una delle zone più agricole d'Italia, con alberi da frutta di straordinaria qualità: famosa è la ciliegia della zona), preparati seguendo una ricetta antica e con metodi artigianali che permettono l'assoluta mancanza di additivi e coloranti. L'etichetta parla chiaro, gli unici ingredienti sono: tanta frutta e poco zucchero. Il colore è la garanzia della genuinità: non omogeneo come le marmellate industriali, ma interrotto da pezzettini di frutta. Una citazione a parte merita la crema di castagne. La castagna dei monti Cimini è molto apprezzata in Italia e all'estero per la sua sapidità; se a questo aggiungiamo l'impegno delle mani esperte delle monache...



Terra benedetta

Da sempre la coltivazione di ortaggi ed erbe aromatiche, ma anche di vigne e ulivi, rappresenta per i monaci di Bose un strumento prezioso di condivisione (foto a destra).

Sotto, la statua di Dom Pierre Pérignon, monaco benedettino, probabile inventore dello Champagne.

di incontrarsi nella reciprocità. Questa ferita "spirituale e relazionale" mostra sempre più la sua drammaticità: il paradosso della felicità nelle società opulente, dove oggi sperimentiamo una crescente noia e solitudine, non dice forse questa indigenza relazionale? Siamo in attesa di nuovi carismi (e se fossero già in azione?), di occhi nuovi che ci aiutino a vedere, amare e trasformare queste nuove ferite della relazione e del senso della vita».

Contributo femminile

Ripercorrendo i secoli, molte sono anche le scoperte che dobbiamo a ordini e congregazioni religiose. I benedettini, ad esempio, inventarono l'aratro per fare i solchi nella terra, ma iniziarono pure la ferratura allo zoccolo del cavallo. Misero a punto, inoltre, un nuovo metodo per la produzione della birra e per prolungare la conservazione del formaggio con la stagionatura e la salatura. Il famoso Champagne, con tutta probabilità fu inventato da Dom Pierre Pérignon, un benedettino cui erano stati affidati i vigneti nel monastero di Hautvillers, nella regione francese della Champagne-Ardenne. C'è chi dice pure che il whisky sia nato in un monastero scozzese...

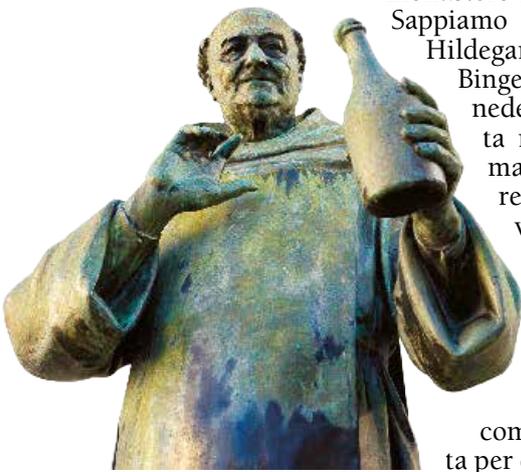
Sappiamo con certezza che Hildegard (Ildegarda) Von Bingen, una monaca benedettina tedesca nata nel 1098 (proclamata santa e dottore della Chiesa universale nel 2012 da papa Benedetto XVI) fu una delle prime esperte di fitoterapia, la scienza che considera la natura come preziosa alleata per curare le malattie.



© ARCHIVIO MONASTERO DI BOSE / WWW.AGRIBOSE.IT

Una religiosa, dunque, ha posto le basi delle scienze erboristiche. Prima e dopo di lei, molte altre suore e monache hanno contribuito alla causa dell'emancipazione femminile. Peccato che in pochi ancora lo riconoscano. Per suor Alessandra Smerilli «non è sufficientemente enfatizzato dalla storia ufficiale che cosa significò, culturalmente e civilmente, dar vita a comunità monastiche di sole donne (con una certa autonomia dal vescovo, dall'imperatore, da padri e fratelli) capaci di leggere e scrivere, e con una qualche cultura umanistica, che potevano così evitare la sola carriera obbligatoria possibile per le donne del tempo (moglie, quasi sempre serva), in una cultura nella quale la donna era assolutamente inesistente sul piano dei diritti e della libertà, perché schiacciata interamente sulle figure maschili». Sfogliando le fonti e i documenti più o meno ufficiali, la lista di protagoniste da riscoprire appare lunga. «Oltre a Ildegarda, Chia-

ra d'Assisi, Caterina da Siena, Angela da Foligno, Caterina da Genova, Maddalena de' Pazzi, Teresa d'Avila e le centinaia o migliaia di note e meno note badesse e fondatrici di monasteri e conventi femminili dovrebbero essere poste in cima a ogni storia dell'emergere della donna nella civiltà europea – conclude suor Alessandra –. Cosa che, invece, non accade perché siamo prigionieri di una concezione del "religioso" come qualcosa di radicalmente separato dal "civile". Dai carismi, quindi, viene una lezione di amore e di vita, una esortazione al rinnovamento e allo sviluppo. Un invito, molto attuale, a vedere il lavoro come uno dei momenti in cui noi possiamo rendere grazie a Dio e alla vita. «Questa consapevolezza – si congeda padre Natale – aiuterebbe sicuramente a creare prodotti e servizi, come ancora oggi i monaci fanno, che siano veramente al servizio della persona e del bene comune, perché questo è ciò che il Dio di Gesù Cristo ama fare». n



RICHARD SEMIK / WWW.CONTRASTO.IT

BUCCINASCO (MI)

BIRRA DA ABBAZIA

Alla Cascinazza di Buccinasco, paese alle porte di Milano, si produce la prima birra artigianale d'abbazia italiana. Ispirati dalla tradizione secolare dei confratelli belgi, i monaci della comunità benedettina dei Ss. Pietro e Paolo producono non più di 35 mila bottiglie all'anno per quattro tipi di birra: Cascinazza Blond, Amber, Bruin e Kriek. La Cascinazza Blond ha ricevuto la medaglia d'argento al prestigioso BBC (Brussel Beer Challenge) nel 2014. La Blond è una birra leggera, fresca e dissetante, caratterizzata da un dolce profumo di miele, con note floreali e agrumate. La Birra Cascinazza Amber è più forte, ha un notevole profilo aromatico con note di scorza d'arancio, bergamotto, spezie e crosta di pane. La Cascinazza Bruin è la più corposa, ricca di aromi e di sapori: malto caramello, uva passa, prugna, rum e vino passito. L'ultima della famiglia, e la più originale, è la Cascinazza Kriek: una birra alle ciliegie dal colore rosso rubino. Alla Cascinazza di Buccinasco le materie prime sono selezionatissime: l'acqua viene da un pozzo scavato appositamente nei pressi dell'abbazia; il malto, l'orzo, il frumento, il luppolo e il lievito sono genuini e di prima qualità. Il metodo di fermentazione e l'assoluta mancanza di processi di filtrazione e pastorizzazione, garantiscono la superiorità del prodotto e l'unicità del gusto.

