

# La scura monastica È la Bruin e viene da Buccinasco



di Enrico Rota

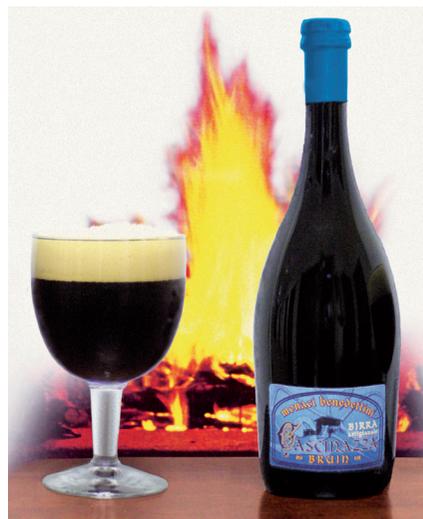
Cascinazza è una cascina sita nel comune di Buccinasco, a pochi chilometri da Milano, che è stata trasformata nel Monastero benedettino dei Santi Pietro e Paolo

nel 1971. Qui i monaci hanno deciso di produrre prima una birra ambrata, di chiara ispirazione trappista, e poi anche una scura. L'idea di produrre birra nasce nel 2004, generata dal bisogno di integrare il reddito agricolo, risultato troppo scarso per mantenere la comunità.

Nel 2005 i monaci conoscono il Stefano Buiatti, docente di Tecnologia della birra dell'Università di Udine e grazie a questo incontro anche la

formazione tecnica trova una giusta risposta. Inizia quindi il lungo iter per ottenere le varie autorizzazioni necessarie, finché nel febbraio del 2008 sono riusciti a partire con la produzione. L'impianto del micro birrifico "Priorato SS. Pietro e Paolo" è totalmente gestito dai monaci.

Tra le due birre prodotte, entrambe ad alta fermentazione di stile "Abbazia", l'ultima nata, la "Bruin", è una birra scura: molto corposa ma di facile beva, ha un tenore alcolico medio-alto (8% vol.) ma la forza dell'alcol passa in secondo piano rispetto alla ricchezza di aromi e sapori. Al naso note tostate e di malto caramellato si uniscono a sentori fruttati di uva passa, prugna, rum e passito. Una luppolatura leggera fa sì che le note dolci di malto si accostino a quelle amare del luppolo.  cod 19242



La Quattroerre srl organizza corsi di spinatura di un giorno riservati ai gestori di pubblici esercizi. Il costo del corso è di 120 euro. Per info: Tel 035 580701. [enrico@quattroerre.com](mailto:enrico@quattroerre.com)