

# «Ora et birra», produttori i monaci

*Chiara e scura, di alta gradazione la bevanda preparata alla Cascinazza di Buccinasco*

di Francesca Santolini

**È PRODOTTA** nel cuore del Parco Sud, nel silenzio della frazione di Gudo Gambaredo, la prima birra monastica italiana. Cascinazza Amber: è questo il nome della birra chiara che i monaci benedettini hanno iniziato a produrre nel loro micro birrificio, nell'aprile del 2008. Nonostante la produzione limitata (solo 35mila bottiglie l'anno), il successo li ha portati a diversificare l'offerta: pochi mesi fa, infatti, è nata Bruin, la "sorella" scura.

**L'IDEA** del micro birrificio e della produzione è nata qualche anno fa, quando i monaci che riesiedono nel monastero dal '71 hanno sentito l'esigenza di trovare nuove forme di sostentamento oltre all'agricoltura. Qui l'idea di seguire le orme dei concorrenti trappisti che in Belgio, già nel VIII secolo, producevano birra. Così, Padre Marco e Padre Fabrizio, del priorato dei santissimi Pietro e Paolo, incaricati dal superiore Padre Sergio, partono alla volta dell'abbazia di Westvlereten. Quaranta giorni di full-immersion sono necessari per imparare il mestiere e per cercare di adattare il nuovo prodotto al gusto italiano, ma anche per verificare come sia possibile conciliare la regola benedettina "ora et labora" con la produzione della birra.

**SONO** gli stessi monaci a seguire ogni fase, dalla scelta delle materie prime come acqua, attinta in un pozzo del monastero), malto d'orzo, frumento, luppolo e

lievito, alla preparazione del mosto, alla fermentazione e all'imbottigliamento. La stalla, ormai inutilizzata, grazie al contributo della Fondazione Cariplo si trasforma per ospitare tutta l'attrezzatura necessaria: nasce la prima birra monastica italiana. Profumo intenso e fine, di colore ambrato, tendente all'arancio, con una velatura che rispecchia la presenza di lieviti, la Cascinazza Amber è un prodotto ad alta fermentazione dal corpo denso e cremoso: 6,4 i gradi di questa bevanda che rifermenta in bottiglia come lo champagne.

**IL MONASTERO**, che apre le porte solo la domenica per la celebrazione della messa, non vende la propria birra acquistabile presso altri monasteri o specifici punti vendita ([www.birracascinazza.it](http://www.birracascinazza.it)). La tradizione del luogo di silenzio, preghiera e meditazione, oltre nel gusto è riconoscibile anche nella bottiglia da 75 centilitri. L'etichetta rappresenta un bozzetto della Cascinazza realizzato da William Congdon, l'artista americano che per molti anni ha vissuto e dipinto presso il monastero. La qualità del prodotto, esportata poi in altri monasteri italiani, ha spinto i monaci ad ampliare i confini e offrire un'alternativa. E' di questi mesi, Bruin, la prima birra benedettina scura, molto corposa ma di facile bevibilità. Nonostante un tenore alcolico medio-alto, 8 gradi, l'alcol passa in secondo piano, rispetto al gusto e agli aromi.