

FERMENTO

La birra d'abbazia italiana

L'arte di fare la birra rientra dopo secoli nei nostri monasteri

di *Nicola Utzeri*

Le birre d'abbazia sono avvolte da una mistica aurea di qualità, purezza e tradizione. Nonostante l'immagine del frate con la chierica che gira il mosto sia rilegata ai libri di storia, è proprio sfogliando le pagine di quest'ultima che scopriamo come alcuni ordini ecclesiastici siano da sempre custodi di gesti birrari dal sapere centenario. Non è un caso se i più antichi birrifici sono abbaziali, visto che furono proprio le mura dei monasteri a custodire ed affinare l'arte della produzione della birra nei secoli. Come alcune teorie storiche hanno rivalutato il bistrattato medioevo, ripulendolo in parte



dalla nomea di momento più buio della società, così da un punto di vista birrario questo periodo molto ha dato alla storia della birra, contribuendo alla formazione di alcuni tratti tradizionali della cultura brassicola europea. Dopo la caduta dell'Impero Romano d'occidente nel 476 d.C., sotto la spinta evangelizzatrice furono costruiti moltissimi conventi in tutta Europa. In un panorama di analfabetismo e insicurezza, i monasteri, organizzati di fatto come piccole comunità, svilupparono la produzione della birra sia in termini qualitativi che dimensionali. In effetti i veri protagonisti della produzione birraria in epoca Medioevale furono proprio loro, i monaci, fedeli alla

Sancta Regula di San Benedetto da Norcia (480-547), padre del monachesimo occidentale. Sono proprio i primi decenni del VI secolo d.C., a lasciarci le prime testimonianze di fermenti birrari nelle abbazie, come riportano i manoscritti rinvenuti a Montecassino, nel Lazio, che attestano la produzione di una bevanda alcolica prodotta con cereali (probabilmente tra i primi esempi di birra d'abbazia). Nella lacunosa storiogra-





fia birraria spesso compare il nome di San Colombano, monaco di origine irlandese (quindi esperto in materia), fondatore dell'Abbazia di Bobbio, nel piacentino, che tra il 612 e il 613 oltre che per i miracoli si distinse anche per la diffusione dell'arte birraria. Un altro esempio che conferma il legame tra birra e vita monastica ci viene da Giovanni di Gorze, abate e riformatore benedettino francese, che, alla fine dell'VIII secolo, dopo aver visitato Montecassino, si ritirò in Francia nell'abbazia della Mosella (nota come Abbazia di Gorze) portando con sé "insegnamenti" anche birrari. Ben noto come centro produttivo, l'abbazia di San Gallo (Svizzera), che fin dall'ottavo secolo, produceva come da consuetudine monastica tre tipologie di birra: la "prima melior", complessa e alcolica, riservata agli ospiti illustri e alle occasioni speciali, la "secunda", destinata ai monaci e la "tertia", offerta in elemosina ai pellegrini e ai mendicanti. Senza dimenticare che sempre un convento, quello svizzero di Rupertsberg, fu teatro di una rivoluzione produttiva innescata dagli studi di una monaca, divenuta poi santa, Hildegard von Bingen, che contribuirono enormemente alla diffusione di un ingrediente destinato a cambiare per sempre il modo di fare la birra: il luppolo. La santa nella sua opera *Physica Sacra*, riconobbe al fiore del luppolo proprietà benefiche per la salute fisica, anti-settiche e conservative nelle bevande che lo vedevano come ingrediente, nonché aromatiche ed amaricanti. Non è un caso dunque se associamo ai monaci un valore positivo nel mondo della birra, visto che in passato ebbero concretamente il grande merito di perfezionare i metodi di brassaggio e rimasero, fino almeno al XIV secolo, gli esclusivi custodi delle conoscenze e delle tecniche di birrificazione. La storia compì il suo corso e la produzione di birra uscì lentamente dai monasteri. Oggi, i fasti del passato sono un ricordo, e anche dietro il rinomato logo delle birre d'abbazia belghe si nascondono molto spesso concessioni di sfruttamento di marchi da parte di grandi pro-

duttori. In Italia dopo il Medioevo non c'è testimonianza di una qualsivoglia produzione di birra all'interno di un monastero. Ma ci sono timidi segnali che fanno ben sperare. Infatti come è noto gli ordini Benedettini, secondo la regola, devono vivere del loro lavoro senza far ricorso a nessun tipo di sostentamento esterno alla comunità. Capita quindi che in tempi in cui molte iniziative risultino fallimentari, l'idea stramba di aprire un birrifico, oggi, dopo la rivoluzione dei nostri piccoli artigiani, possa apparire meno bislacca che in passato. Così nel 2008 una comunità di Barnabiti vicino Milano, a Cascinazza, incomincia a recuperare un sapere estinto con un viaggio studio in Belgio dando nuova linfa ad una tradizione ormai da troppo tempo sopita. All'esperienza dei frati milanesi si aggiunge quella di Monza del Carrobiolo e quella di Norcia dei frati benedettini. Tre monasteri dove all'interno si produce birra, tre storie, ognuna differente, che abbiamo deciso di raccontarvi.

Una storia tutta da scrivere

Nonostante l'Italia sia un paese a tradizione vinicola, vanta una storia birraria ricca e antica che merita di essere esplorata. Purtroppo le ricerche in materia sono praticamente assenti, sia perché l'argomento fino a pochi anni fa non destava interesse, sia per l'assenza di investimenti in tale settore. Fatto sta che il ruolo della birra, soprattutto nel periodo medioevale, ancora resta del tutto sconosciuto, nonostante alcune scoperte suggeriscano l'approfondimento. Ci sono testimonianze infatti che confermano come alcune antiche civiltà italiche come gli etruschi, fossero amanti di una bevanda ottenuta dalla fermentazione di grano o farro, moderatamente alcolica, chiamata *pevakh*, o come gli stessi romani, sia per il commercio con i popoli del mediterraneo, sia soprattutto dopo il contatto con le popolazioni germaniche, conoscessero la produzione birraria. Eppure si ha una memoria storica veramente frammentata, dove scarseggiano i riferimenti certi e abbondano le ricostruzioni fantasiose. I motivi vanno ricercati non soltanto oggi, nell'assenza di ricerche puntuali, ma anche nel passato. La birra infatti era una bevanda prediletta dalle popolazioni celtiche e nordeuropee, e probabilmente, sul piano della narrazione storica, ha sofferto lo scontro ideologico con il vino, simbolo del potere romano. Un conflitto che nei secoli assunse connotati anche religiosi: il vino era la bevanda sacra, benedetta nell'ultima cena, mentre la birra il simbolo del paganesimo delle popolazioni del Nord.

Ora et labora... in birrificio

A Cascinazza, alle porte di Milano, il primo esempio moderno di birra d'abbazia italiana

di *Nicola Utzeri*

San Benedetto nella sua Regola era stato chiaro: “sono veri monaci, se vivono del lavoro delle proprie mani”. La Comunità monastica dei SS. Pietro e Paolo non fa eccezioni. Attivi dal 1971 a Cascinazza di Buccinasco, alle porte di Milano, per lungo tempo questi frati hanno affidato il loro sostentamento materiale all'attività agricola. Il lavoro nei campi però nel 2004 cominciava a non dare più garanzie per mantenere una comunità formata da diciassette persone. Dopo aver vagliato diverse opportunità la soluzione migliore apparve quella inizialmente accantonata perché bizzarra: aprire un microbirrificio monastico. Nella primavera del 2005 due frati di Cascinazza partirono direzione Belgio per un tour birrario alla volta di due rinomate birrerie trappiste, quelle di Achel e di Westvleteren, dove gli aspiranti birrai as-

San Benedetto da Norcia

L'Ordine benedettino, una confederazione che riunisce congregazioni monastiche e monasteri autonomi, perpetua l'ideale religioso del monachesimo secondo la regola di San Benedetto. Le origini risalgono alla fondazione, attorno al 529, del cenobio di Montecassino a opera di san Benedetto da Norcia. La regola redatta da Benedetto per la sua comunità si diffuse rapidamente anche grazie al sostegno di papa Gregorio Magno e venne adottata, spesso accanto ad altre, da numerosi monasteri europei. Si affermò definitivamente nell'817, quando il capitolare monastico di Aquisgrana, di cui fu ispiratore Benedetto di Aniane, la impose a tutti i monasteri franco-germanici. I monasteri benedettini, tutti autonomi, iniziarono a riunirsi in congregazioni nel X secolo. Nel 1893 papa Leone XIII ha riunito le congregazioni in una confederazione. Una curiosità: spesso si cita, parlando dei benedettini, il motto Ora et labora, prega e lavora, per l'importanza che i Benedettini ripongono, oltre che nella vita contemplativa, anche nel lavoro manuale, nonostante la frase non sia scritta nella Regola.

simularono gli insegnamenti sulle tecniche produttive come due “nani sulle spalle dei giganti”, come in maniera calzante spiega Padre Claudio. Molte volte si criticano quei birrifici che aprono senza una formazione adeguata, ma da un punto di vista teorico i Frati hanno compiuto il percorso migliore:



l'esperienza in Belgio, le prove da homebrewer, un corso tecnico gestionale per il settore birra, uniti ai consigli e agli incoraggiamenti di birrai di spessore come Teo Musso del Baladin e Agostino Arioli del Birrificio Italiano. Dopo aver raccolto i fondi necessari per acquistare l'impianto da 7hl, l'avventura cominciò ufficialmente nel 2008, con l'obiettivo di arrivare a 30/35.000 bottiglie annue (20.000 bottiglie è la produzione attuale). Non pensate però che l'aver fissato un obiettivo numerico così preciso sia dettato dall'ossequioso rispetto di un arido business plan. La logica è ben diversa da quella di un normale birrificio. L'attività di produzione come detto è fondamentale per assicurare le risorse alla comunità ma questa deve essere organizzata secondo i ritmi e le esigenze del monastero per permettere di salvaguardare alcuni aspetti della vita monastica benedettina. Si deve creare un'armonia tra il momento lavorativo e quello spirituale. Da qui il numero di bottiglie fissato, oltre il quale la produzione richiederebbe eccessive energie distogliendo eccessivamente i frati dagli "affari" religiosi. Per quanto riguarda invece la vendita, rispetto ad altre esperienze simili, qui a Cascinazza, i frati hanno deciso di evitare la creazione di un negozio, per non alterare e infrangere il silenzio e l'atmosfera di raccoglimento e di preghiera, preferendo affidare la vendita a piccoli grossisti (sul sito sono indicati i luoghi dove acquistare). Dimenticatevi dunque il frate rubicondo e paffutello, tanto caro all'immaginario comune, l'ambiente isolato nella campagna, non troppo affascinante per la verità, dell'hinterland milanese, spinge alla meditazione e la bevuta all'interno dell'abbazia è rimandata alle occasioni speciali o all'assaggio di un nuovo prodotto.

Birra artigianale Cascinazza

Località Cascinazza - Buccinasco (MI)

www.birracascinazza.it



Le birre

La produzione è composta da tre birre, anche se a breve è prevista l'introduzione di una quarta con l'aggiunta, pare, di aromatizzazioni originali. La gamma è ispirata chiaramente alla tradizione belga con birre ad alta fermentazione, rifermentate in bottiglia. La Blond è birra leggera e dissetante, di colore dorato, dai profumi mielati e leggermente floreali (5,2 % vol.). La Amber è un'ambra, non troppo complessa, di 6,2% vol. caratterizzata da note maltate e agrumate (bergamotto) e dal finale equilibrato. La Bruin, l'etichetta più strutturata, presenta un tenore alcolico sostenuto (8% vol.) e un colore, è il caso di dirlo, tonaca di frate. Al naso dominano le note tostate e di mou, completate dalle sensazioni di frutta secca (prugna).