

DOMO, DOVE SI RACCONTA LA STORIA DELLA BIRRA



La storia della birra si perde nella notte dei tempi con testimonianze che risalgono fino a 5000 anni fa; ma è durante il medioevo che nelle abbazie la fabbricazione della birra assume gli aspetti che tutt'oggi ancora la connotano e fra i monaci si distinsero i Benedettini. Questa tradizione è rinata nella comunità monastica della Cascinazza di Buccinasco alle porte di Milano dove nel 2008 è nato il primo birrificio gestito interamente da monaci.

Si tratta di birre di alta qualità frutto di studi e ricerche nelle abbazie del nord Europa soprattutto in Belgio della cui distribuzione sul nostro territorio si occupa il negozio di Orta "Quel che passa il convento".

La conferenza stampa di presentazione è avvenuta giovedì 9 maggio presso l'hotel ristorante Eurossola il solo locale dove per ora possono essere gustate le tre qualità di birra prodotte alla Cascinazza; già Renzo Arbore in un famoso spot proclamava che la birra va su tutto e, pur curando il vino, Giorgio Bartolucci l'erede con la sorella di papà Sergio, ha accettato la sfida di vedere piatti particolari abbinati a questi tipi di birra. In chiusura di presentazione Marilena Roversi ha brevemente illustrato il suo ultimo libro "L'orto della Bibbia" evidenziando come i prodotti alimentari di nicchia, oltre a non subire la crisi, sono in continua crescita perché il consumatore va alla ricerca di prodotti particolari per i quali valga la pena di spendere.

Alle belle parole seguiranno i fatti Venerdì 17 maggio all'hotel Eurossola di Domodossola alle ore 19 con l'offerta di una degustazione di tali birre abbinate a particolari assaggi.