

# Benedettina sia la birra

A Buccinasco, nella campagna a sud di Milano, i mastri birrai hanno preso i voti di povertà, obbedienza e castità e conducono una vita di preghiera e di lavoro. Non c'è da stupirsi più di tanto se a scegliere orzo, acqua e luppolo, e trasformarli in una birra artigianale sono monaci che seguono la regola di san Benedetto. In Belgio il binomio convento-birra è vecchio di qualche secolo. In Italia invece il primato spetta proprio ai monaci della Comunità dei Santi Pietro e Paolo, artefici di Cascinazza Amber, la prima e per ora unica birra prodotta in un monastero. Come le più famose sorelle belghe, anche Amber è frutto di una lavorazione artigianale che privilegia l'alta fermentazione e la rifermentazione in bottiglia. I religiosi qualche anno fa sono andati a fare un viaggio d'istruzione in Belgio presso un monastero che produce birra, ma quella che porta la loro firma è una ricetta originale, che ha tenuto conto del gusto italiano. Hanno ottenuto così una birra dal colore ambrato-aranciato, opalescente, dal gusto pieno, gradevole al pasto e anche come aperitivo. Solo 35.000 bottiglie l'anno, vendute sui 10 euro in alcuni conventi, come quello di Chiaravalle in provincia di Milano, presso i punti vendita Paissa a Torino e a Roma, il Café de Paris di Pesaro e altri in tutta Italia. Per scoprire qual è il più vicino si può consultare il sito [www.birracascinazza.it](http://www.birracascinazza.it). (Rosanna Frati)

