

«Amber», la prima birra italiana nata in monastero

Carlo Dignola

L'ECO DI BERGAMO
DOMENICA 9 NOVEMBRE 2008

■ In Italia il gusto per la birra si sta affinando. Non siamo più il Paese a cui tedeschi, olandesi, inglesi riflavano un prodotto di qualità inferiore. Negli ultimi anni sono sorti anche da noi un centinaio di micro-birrifici che propongono la bevanda in versione artigianale e «cruda». È di moda pure farsi la birra da soli, in cantina, con un apposito kit di cereali preparati e lieviti. Ma se volete la qualità top lasciate fare ai monaci, che di birra se ne intendono. Nell'Alto Medioevo la birra era già bevanda comune nel Nord Europa, ma non poteva essere conservata a lungo. Fu all'interno dei monasteri benedettini che, nell'VIII e IX secolo, grazie all'aggiunta del luppolo che è un conservante naturale, la birra poté essere prodotta su vasta scala e trasportata. Ora a fare la birra «trappista» ci provano anche i monaci italiani. Il Priorato dei Santi Pietro e Paolo (un'abbazia nelle campagne a Sud di Milano nota come «La Cascinazza») è una comunità di clausura che ha ripreso la regola di Benedetto alla lettera. I monaci stanno subendo la crisi di tutto il settore agricolo: avevano delle mucche ma il basso prezzo del latte (al produttore) li ha costretti a chiudere il loro piccolo allevamento; tirano avanti con mais, soia e orzo, ma i ricavi non bastano al loro pur magrissimo bilancio. Così hanno deciso di passare a produzioni di più alta gamma: due dei 14 benedettini, padre Marco e padre Fabrizio, grazie a un permesso spe-

ciale sono usciti dalla rigida clausura e sono stati più volte nelle Fiandre, a Westvleteren, Achel, Chimay per imparare l'arte dai fratelli trappisti del Nord (anche loro benedettini).

Ne è uscita «Amber», la prima birra italiana prodotta in un monastero (www.birracascinazza.it). Il piccolo impianto, finanziato anche dalla Fondazione Cariplo oltre che dal sostegno di tanti amici, è totalmente gestito dai monaci, dalle materie prime alla preparazione del mosto, dalla fermentazione all'imbottigliamento. Il lungo tempo di maturazione e la rifermentazione in bottiglia conferiscono alla «Amber» un notevole profilo aromatico. È una birra di colore ambrato aranciato (di qui il nome), gusto fruttato con note speziate, avvolgente, equilibrato ed elegante; la schiuma è consistente. Ricorda, appunto, una Chimay dalle note particolarmente intense. Vanta 6,4 gradi ed è venduta in bottiglie da 75 centilitri (i monaci ne producono 35 mila l'anno) invero un po' care rispetto alla produzione industriale, ma non rispetto alle concorrenti del Nord: costano 9 o 10 euro, a seconda del rivenditore. La «Amber» ripaga però ampiamente le attese. Alla lavorazione artigianale non segue nessun processo di filtraggio o pastorizzazione e resta dunque una birra «viva». Se viene ben conservata, si affina nel tempo. Va servita non gelata: a 10/12°.

Il governatore di Slow Food Italia Carlo Casti l'ha già definita «una straordinaria birra artigianale». Non viene venduta nel monastero ma in selezionati punti vendita, tra i quali uno è a Caravaggio, presso i Cappuccini (via Misano, 12) subito dietro al Santuario, nel parcheggio del Ristorante «La Fonte» (ore 10-13 e 14-17, sabato e domenica fino alle 19, chiuso lunedì; tel. 335.6810133, fra' Mauro Miselli).

