

Se il monaco impugna il boccale

Cosa ci fanno quindici monaci benedettini in una cascina come tante alle porte di Milano? La birra. A Buccinasco si produce la prima birra monastica italiana, secondo la tradizione birraria belga. L'impianto della Cascinazza è totalmente gestito dai monaci, per garantire la qualità del prodotto in ogni sua fase: dalla scelta delle materie prime alla preparazione del mosto, dalla fermentazione all'imbottigliamento. D'altronde, fu proprio all'interno dei monasteri benedettini dell'VIII e IX secolo che venne aggiunto il luppolo alla ricetta e nacque la birra così come la conosciamo oggi. La Comunità dei Santi Pietro e Paolo ha ripreso questa tradizione solo due anni fa e già le due birre, una bionda e una bruna, spopolano nei migliori ristoranti di Milano. www.birracascinazza.it

G.S.

