



# NEWS & EVENTI



09/05/2013 - **Tradizione, gusto e passione.**

**Cosa hanno in comune il Gorgonzola Igor e la birra d'Abbazia?**

All'Hotel Eurossola di Domodossola, alla presenza di un nutrito gruppo di giornalisti italo-svizzeri e di gourmet avrà luogo un insolito incontro tra la tipica DOP novarese di Casa Igor e la Birra Artigianale Cascinazza, l'unica birra italiana "d'Abbazia".

Prodotta secondo la tradizione birraria belga, la lavorazione artigianale di questa birra, non seguita da alcun processo di filtrazione o pastorizzazione, garantisce la fruizione di un prodotto "vivo", il cui gusto si affina ed evolve nel tempo. Tante similitudini con il Gorgonzola, come il "Gran Riserva Leonardì", frutto di una scrupolosa selezione, prodotto come una volta, con cura e metodi artigianali.

**L'impianto del microbirrificio:** la Comunità monastica dei SS. Pietro e Paolo alla Cascinazza di Buccinasco, situata alle porte di Milano, è totalmente gestito dai monaci, al fine di garantire la qualità del prodotto in ogni sua fase: dalla scelta delle materie prime (acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo e lievito), alla preparazione del mosto, dalla fermentazione all'imbottigliamento. In questi anni la piccola comunità ha tratto il suo sostentamento materiale soprattutto grazie all'attività agricola svolta direttamente dai monaci. Dal 2004 hanno cominciato a cercare nuove attività lavorative che potessero integrare il reddito agricolo, ormai troppo scarso per mantenere la Comunità che oggi conta 17 persone. Dopo avere vagliato diverse opportunità, hanno deciso di intraprendere il lavoro di produzione della birra che, grazie all'aiuto di molti amici, ha potuto vedere l'avvio nel 2008.

Nel 2005 due tra i monaci hanno trascorso un periodo di formazione in Belgio, presso alcune abbazie che producono alcune tra le migliori birre del mondo. Lì hanno potuto vedere ed imparare dalla lunga esperienza dei monaci i criteri e la tecnica di produzione. Il lavoro di produzione della birra è finalizzato al servizio della vita della Comunità e alla sua crescita, non solo materiale ma anche di fede. Per questa ragione il numero di bottiglie prodotte annualmente è evolutamente limitato; questo permette di seguire sempre con attenzione tutte le fasi del processo produttivo.

Questo lavoro richiede infatti una particolare precisione durante tutti i passaggi a causa della complessità del prodotto, e solo così si può garantire un'elevata qualità. In questo senso anche il tempo è fondamentale. Non bisogna avere fretta, ma rispettare il naturale processo di fermentazione e maturazione della birra, per ottenere il massimo profilo aromatico. Seguendo il "metodo di produzione belga", queste birre sono rifermentate in bottiglia. La lavorazione artigianale, non seguita da nessun processo di filtrazione, né di pastorizzazione, garantisce così la possibilità di gustare un prodotto "vivo", che evolve e si affina nel tempo.

Un po' come il Gorgonzola, un prodotto "vivo", che necessita di un'attenta stagionatura e dell'esperienza del casaro, un'arte che si tramanda di padre in figlio. Come è successo alla Igor, tre generazioni che hanno saputo mantenere nel tempo, e sotto tanti aspetti migliorare, una produzione d'eccellenza, oggi apprezzata in tutto il mondo. Un prodotto che deve stagionare, senza fretta, perché raggiunga il giusto grado di maturazione. Nasce così il "Gran Riserva" un prodotto che sprigiona note uniche e sorprendenti, dalla cremosità e dolcezza inimitabili.