

Il monastero della birra

Anche in Italia le comunità di religiosi si dedicano alla produzione brassicola

Pubblicato da Eugenio Pellicciari

Quando si parla di birre monastiche «quello che passa il convento» è veramente qualcosa di eccezionale! Bisogna però prestare attenzione ai termini, può capitare infatti che si generi confusione tra questa ed una seconda tipologia, le birre d'abbazia. Quest'ultima è infatti una definizione fuorviante: si riferisce a birre prodotte da birrifici commerciali il cui legame con le origini conventuali è oggi per lo più inesistente; l'unica relazione è il riferimento a termini ed immagini ispirati alla realtà abbaziale.



Altra cosa sono invece le birre monastiche, prodotte anticamente per soddisfare le necessità della comunità e dei pellegrini che cercavano ristoro presso le strutture degli uomini di fede. Il processo di birrificazione rendeva infatti più sicura e salutare la birra dell'acqua, allora molto frequentemente non potabile. Fin dal X secolo gli ordini religiosi hanno conservato e tramandato le storiche ricette, mantenendo viva e diffondendo fino la rigorosa tradizione brassicola. L'autentica e universalmente riconosciuta birra dei frati è quella trappista, prodotta esclusivamente nelle abbazie

dell'Ordine Cistercense della Stretta Osservanza. Il termine trappista deriva da La Trappe, nome del monastero in cui è nato l'ordine religioso. Soltanto otto abbazie - sei in Belgio, una in Olanda ed una in Austria - possono fregiarsi del marchio di tutela "authentic trappist product".

Seppur non appartenenti all'ordine trappista, anche l'Italia può vantare le proprie produzioni birrarie monasteriali. La prima e più nota è la Birra Cascinazza della Comunità dei Santissimi Pietro e Paolo che nasce a Buccinasco, alle porte di Milano. Nel 2005, sondando nuove strade per il sostentamento economico, si decise di rispolverare gli antichi costumi brassicoli benedettini. Durante il periodo di incubazione preparatoria, due dei confratelli hanno vissuto alcune importanti esperienze formative nei birrifici trappisti Achel e Westvleteren e si sono potuti confrontare con importanti produttori italiani come Agostino Arioli. Oggi Cascinazza produce tre birre nel solco dell'antica e verace tradizione: la Blond, la Amber e la Bruin. Tutte e tre affascinanti birre che rispecchiano fedelmente gli stili a cui si ispirano e riscuotono un sempre maggiore consenso. Non aspettatevi però di trovare le bottiglie al supermercato perché, per non limitare l'attività spirituale, i monaci hanno deciso, almeno per il momento, di non aumentare eccessivamente la capacità produttiva. La caccia è aperta.

Comunità Monastica dei SS. Pietro e Paolo

Località Cascinazza

Buccinasco (MI)

www.birracascinazza.it