



bruin: la seconda birra dei monaci benedettini

MONASTERO SANTI PIETRO E PAOLO

BUCCINASCO (Milano)

LOCALITÀ CASCINAZZA

www.birracascinazza.it

Nella "Bassa", ovvero nella verde campagna alle porte di Milano, una classica cascina lombarda ospita un monastero benedettino dove quindici monaci hanno dato vita a un moderno microbirrifico. E dopo un anno c'è già la seconda birra.

Dopo anni di esperimenti e studi in Belgio e in Friuli, nell'aprile 2008 i monaci hanno prodotto Amber, la prima birra nata in un monastero italiano. Su Papillon fummo i primi a parlarne: una bionda doppio malto ad alta fermentazione che fa 6,4 gradi alcolici, ispirata alle birre belghe d'abbazia e calibrata sul gusto italiano. La lunga maturazione e la rifermentazione in bottiglia le conferiscono una buona persistenza olfattiva.

Al naso prevalgono le note di miele, scorza di arancia, bergamotto, lievito, affumicatura leggera e crosta di pane, mentre al palato la si avverte avvolgente e amaricante. Ed è cresciuta molto qualitativamente, dopo un anno di prove e di gradimento del mercato. Ma la Cascinazza Amber ora fa il paio con la neonata Bruin, una birra ad alta fermentazione che fa 8 gradi alcolici, anch'essa straordinaria, equilibrata, prodotta sempre secondo i canoni delle birre d'abbazia belghe. Ha colore scuro, spuma molto ricca e persistente, al naso si avvertono note speziate soavi, in bocca è equilibrata, piena, gradevolmente rotonda, senza eccessive spigolature tanto da piacere anche a chi non ama le birre scure. Si abbina volentieri ai piatti di carne e anche al cioccolato. I monaci non vendono direttamente il loro prodotto, ma sul loro sito compare un elenco di tutti i luoghi in cui è possibile

acquistare le due eccellenti birre. E se siete in zona, lugo la strada per Zibido San Giacomo, a 2 chilometri dal monastero, potete acquistarla allo spaccio della Cascina Santa Marta.



 Sono affezionato a questi monaci, uno dei quali, Fabrizio, lo conosco da ragazzo. Ma soprattutto, oggi, sono ammirato dalla concezione del lavoro che hanno, per cui un prodotto deve essere innanzitutto molto buono. In questa loro birra scura, ad esempio, io ho trovato una coerenza con l'equilibrio voluto in tutte le altre birre d'Abbazia che ho assaggiato in questi anni. A Milano la birra della Cascinazza spopola, grazie all'entusiasmo del sommelier Fabio Scarpitti che la distribuisce anche ai migliori ristoranti della città, oltretutto nella sua enoteca.