

“UN GUSTO CHE NASCE DAL CUORE E TI LANCIAM IN UNA STORIA”: LA BIRRA DEI MONACI BENEDETTINI

È una giornata grigia e fredda quando abbiamo il privilegio, o meglio la grazia, di raggiungere la Cascinazza di Gudo Gambaredo, un luogo di silenzio e preghiera, immerso nella campagna più tipica del Parco Agricolo Sud Milano, con i campi solcati da canali e marcite e quel cielo che nelle tipiche giornate invernali – come quella che tocca a noi – si colora di bianco e grigio, stringendo i cuori di malinconia, sollecitandoli alla meditazione, al silenzio e alla preghiera.

Questa atmosfera avvolgeva anche il pittore William Congdon che proprio alla Cascinazza trascorse gli ultimi anni della sua vita, dando vita nelle sue tele ai paesaggi della Bassa Lombarda. Nel 1962 il pittore americano aveva scoperto l'eremo benedettino del Beato Lorenzo, vicino a Subiaco, ed ebbe l'idea di farne la sede per una comunità di artisti di Milano. L'eremo fu poi per anni luogo di ritiri spirituali, soprattutto di giovani, e furono proprio dei giovani entrati come novizi nel monastero di



Santa Scolastica a Subiaco, a partecipare poi alla fondazione (alla Cascinazza di Gudo) della comunità monastica dei Santi Pietro e Paolo che ancora oggi segue la regola di San Benedetto, ora et labora. Una vera famiglia che ha scelto di vivere insieme e insieme sostenersi, con la preghiera e il lavoro.

Ce lo spiega **padre Claudio** durante la nostra visita. Siamo qui per parlare dell'ultimo frutto del lavoro di questa famiglia monastica, ossia la **Birra Cascinazza Amber**, la prima birra monastica italiana, nata dalla creatività e dalla dedizione di questi monaci che nel lavoro trovano non solo la possibilità del sostentamento materiale, ma anche la possibilità di una crescita umana e spirituale.

La decisione di dedicarsi alla produzione della birra deriva proprio dalla necessità di lavorare, per seguire la Regola benedettina che dice: "Allora sono veramente monaci se vivono del lavoro delle proprie mani". L'agricoltura è sempre stata la loro attività prevalente, e anche oggi i monaci continuano a coltivare la campagna con cereali (mais, soia, orzo). Ma il reddito agricolo è troppo scarso per una comunità di quindici persone e quindi si è reso necessario cercare altre attività.

quindi, dove un tempo c'era la stalla con le mucche da latte (50 animali), oggi c'è il birrificio.

"Dal 2004, per qualche anno, abbiamo cercato altre fonti di sostentamento", ci ha spiegato padre Claudio, "pensavamo ad attività artigianali, per esempio alla rilegatura e al restauro di libri. Un giorno un amico ci disse 'Perché non fate la birra?'".

Era Ambrogio De Ponti, presidente dell'Associazione lombarda dei produttori



Scheda tecnica

Nome: *Cascinazza Amber*

Produttore: *Priorato SS. Pietro e Paolo*

Stile: *Abbazia*

Fermentazione: *Alta*

Colore: *Ambrato aranciato*

Grado alcolico: *6,4 vol.*

Temperatura di servizio: *10-12 °C*

Confezione: *Bottiglia 75 cl*

I punti vendita in provincia di Milano

• SCARPITTI DISTRIBUZIONE

Via Petrocchi, 21 - Milano - MM1 Turro

Tel. 02 28510470 - Fax 02 26893796

Cell. 339 8151196

info@scarpittidistribuzione.it

www.scarpittidistribuzione.it

Orari: dal lunedì al venerdì: 9-13 - 17-20

sabato: 10-15

Giorno di chiusura: Domenica

• ABBAZIA DI CHIARAVALLE

Via S. Arialdo, 102 - Milano - Atm linea 77

Tel. 02 5694007

Orari: da martedì a domenica: 9-12 14.30-18

• CONVENTO FRATI CAPPUCCHINI

Piazzale Cimitero Maggiore, 5 (Musocco)

Milano

Tel/Fax 02 334930344

Orari: dal lunedì al venerdì: 9-12.30 - 13.30-

17

Sabato: 9.30-12.30 - 14.30-17.30

Domenica: 9.30-12.30 - 14.30-18.30



E

ortofrutticoli e proprietario della Cascina Gaita di Caleppio di Settala dove viene prodotta un'altra birra del Parco, come vi abbiamo raccontato nelle pagine di Me&Te.

L'ipotesi inizialmente sembrava fuori dalla possibilità dei monaci di Gudo ("era lontana dalla nostra immaginazione") ma alcuni esperti contattati li hanno incoraggiati: grazie a Paolo Masobrio, presidente del Club di Papillon, i monaci hanno conosciuto la realtà dei microbirrifici italiani e i suoi pionieri ed esperti, come il "pioniere" Teo Musso, titolare del birrificio Le Baladin di Piozzo (Cn) e Agostino Arioli del Birrificio Italiano di Lurago Marinone (Co).

Dopo alcune prove "casalinghe", i monaci hanno deciso di fare sul serio, intravedendo la prospettiva di un certo interesse per questo lavoro. E hanno potuto contare su una tradizione antica, perché altri monaci, quelli delle abbazie belghe custodiscono i "segreti" della produzione birraria monastica, che affonda le radici nell'Alto Medio Evo, quando la cerevisia era la bevanda comune delle popolazioni del Nord Europa. Allora consisteva inizialmente in un decotto di cereali fermentati (orzo, farro) molto denso, poco conservabile e non trasportabile per lunghe distanze. Fu proprio all'interno dei monasteri benedettini dell'VIII e IX secolo che, grazie al perfezionamento del metodo di produzione e all'aggiunta del luppolo - conservante ed amaricante

naturale - la birra divenne la bevanda a noi familiare, e poté essere prodotta su vasta scala e trasportata.

Dalla Cascinazza di Gudo Gambaredo, incaricati da padre Sergio, loro superiore, padre Marco e padre Fabrizio sono stati ospitati nell'abbazia trappista di Westvleteren in Belgio. Non solo per apprendere tutto sulla produzione della birra, ma anche per verificare come fosse possibile conciliare la vita monastica e questo lavoro (i monaci hanno anche seguito un corso tecnico-gestionale e, grazie al contributo della Fondazione Cariplo, hanno acquistato un impianto moderno e preciso).

Tornati a Gudo, gli aspiranti birrai hanno iniziato esperimenti in pentole e pentoloni: dopo circa 80 prove finalmente hanno trovato la giusta ricetta, anche perché era necessario adattare la matrice belga al gusto italiano.

A fine aprile del 2008 è nata ufficialmente la prima birra monastica italiana. La produzione è limitata – 35 mila bottiglie da 75 cl all'anno – e la distribuzione è affidata ad altre abbazie (Chiaravalle, i Cappuccini di Musocco) e alcune enoteche (è stata proposta inoltre a Golosaria lo scorso novembre e all'Artigiano in Fiera, alla Fiera di Rho dal 29 novembre all'8 dicembre). Profumo intenso e fine, di colore ambrato ("amber") tendente all'arancio, con una velatura che rispecchia la presenza di lieviti, è un prodotto ad alta fermentazione dal corpo denso e cremoso. La schiuma ha una lunga persistenza. Ha un profumo morbido, con evidenti sentori di malto e lievito, agrumi, bergamotto, fiori campo e nocciola. L'acqua utilizzata per la produzione di questa birra viene da un pozzo situato nel monastero. Non è filtrata né pastorizzata o stabilizzata a freddo, ma imbottigliata con i propri lieviti. La bottiglia "robusta" protegge la rifermentazione.

L'etichetta riproduce un bozzetto della Cascinazza di William Congdon, l'artista americano che per molti anni ha vissuto e dipinto presso il monastero. Una birra da veri intenditori.

