

# Monasteri a tutta birra

## La comunità benedettina La Cascinazza ha fatto della produzione birraria una delle sue attività principali

E' sempre più diffuso in Italia il fenomeno delle birre artigianali con una nuance bizzarra: la birra "monastica". Forse si pensa alla birra trappista, la bevanda fabbricata da frati trappisti, ma dei 171 monasteri solo sette possono produrre birra (sei in Belgio e uno in Olanda, tra cui le famose bière de Chimay e Brasserie d'Orval) con il marchio "authentic trappist product". In Italia però esistono alcune realtà che, pur non appartenendo all'associazione, producono eccellente birra nei monasteri.

La più nota e affermata è La Cascinazza della comunità Benedettina dei Santi Pietro e Paolo che si trova alla Cascinazza di Buccinasco. Alla ricerca di nuove attività che potessero integrare il reddito agricolo, ormai troppo scarso, la comunità decise nel 2005 di intraprendere la produzione di birra. Due monaci hanno così trascorso un periodo di apprendimento in alcune abbazie belghe, famose per la qualità della loro birra. Nel 2008 è partita la produzione del micro birrifico gestito dai monaci secondo la tradizione birraria belga. La lavorazione non subisce alcun processo di filtrazione o pastorizzazione, garantendo così un prodotto vivo.

Da pochi giorni è uscita la terza birra "Cascinazza Blond", leggera, fresca, con sentori fruttati ma persistente. Una birra amabile che può servirsi con i piatti del momento: prosciutto e melone (o fichi); pomodoro e mozzarella di bufala; pasta fredda con pomodoro fresco; oppure come bevanda rinfrescante. Già presenti da tempo sul mercato la "Cascinazza Amber" (da pasto, con piatti impegnativi, anche di carne) che ha avuto ottimi riscontri sul mercato e la "Cascinazza Bruin" (di alcol medio alto).

Per completare le birre monastiche in Italia: l'Antico Monastero di San Biagio (Parco del Subasio, Nocera Umbra) dove si producono diverse birre, tra cui San Biagio Monasta con una ricetta che trova riscontro nei documenti del monastero. E ancora la Birra del Convento Carrobiolo di Monza (il laboratorio di produzione e imbottigliamento è all'interno del Convento dei Padri Barnabiti), di cui è parte un padre barnabita. Ben sei sono le birre in vendita con una caratteristica comune: l'utilizzo di un frumento biologico autoctono "Spiga e mada".

Sine qua non