

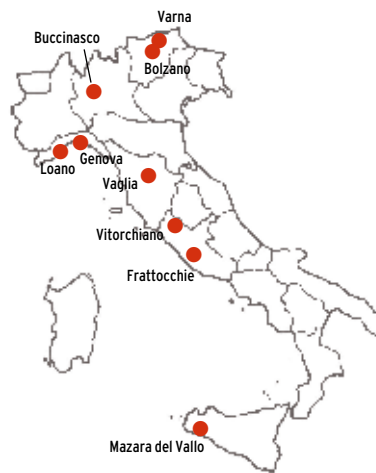
# CHE PASSA IL CONVENTO?

In principio fu la regola benedettina. Nel capitolo XLVIII dettato da San Benedetto da Norcia nel 534 si sottolinea l'importanza del lavoro manuale e si stabilisce quanto tempo dedicargli quotidianamente. Questo

varia in funzione delle stagioni ma non deve essere inferiore alle cinque ore. Un periodo in cui si lavora per alleggerire l'animo e aiutare il convento a essere autosufficiente per diventare quella comunità di uomini intenti sì alla preghiera e alla ricerca di Dio, ma attivi nell'organizzare la società in cui si inseriscono. Così, fin dal medioevo, i monasteri divennero unità economiche propulsori di sviluppo. Ovunque benedettini e cistercensi si prodigarono in bonifiche e migliorie tecniche in agricoltura. Dedicandosi anche alla produzione di tutto quello che potesse servire alla vita della comunità. Si svilupparono così le farmacie, dove i confini tra ciò che serve a curare e ciò che serve al piacere sono sempre stati piuttosto labili. Tisane e un-

**Dal vino (santo) alla birra trappista, dalle creme di bellezza naturali al proverbiale amaro beneddettino, i monasteri italiani da sempre producono davvero ogni ben di Dio, per sostentarsi e tenere fede al motto Ora et labora**

DI TINO MANTARRO



guenti miracolosi si accompagnano a cordiali e cosmetici, cioccolato e marmellate si affiancano a infusi di erbe medicinali che servivano per i pellegrini e per gli abitanti dei dintorni. E accanto alle farmacie si svilupparono cantine e apiari, simbolo della vocazione agricola delle abbazie. Così quel che oggi ancora producono abbazie e monasteri altro non è che il frutto di una tradizione secolare che prosegue. Alcuni lavorano ancora in maniera artigianale, altri si sono modernizzati, aprendo vere e proprie aziende conventuali i cui prodotti si possono trovare ben al di fuori delle solide mura dei monasteri. Ecco alcuni esempi in tutta Italia.

[...]

**La birra dei frati è una tradizione antica** diffusa soprattutto nell'Europa del Nord. D'altronde, fu proprio all'interno dei monasteri benedettini dell'VIII e IX secolo che venne aggiunto il luppolo alla ricetta e nacque la birra così come la conosciamo oggi. Si dice anzi che tutt'oggi le migliori birre del Belgio siano prodotte nei monasteri trappisti. Per questo nel 2005 due monaci della comunità benedettina dei Ss. Pietro e Paolo della Cascinazza di Milano sono andati proprio in Belgio, per imparare direttamente alla fonte come si produce la birra trappista e importarla anche in Italia. Sono infatti otto in tutta Europa i monasteri che possono vantarsi di produrre la vera birra trappista: sei in Belgio, uno in Olanda e uno in Austria. Poi c'è la Casci-

nazza, una comunità monastica relativamente nuova, fondata nel 1971, che fin dall'inizio ha tratto il suo sostentamento dall'attività agricola dei monaci. Da cinque anni ha aperto il suo microbirrifico, gestendo all'interno delle mura tutto il processo di produzione (assolutamente artigianale) e fermentazione delle birre. Un lavoro finalizzato al servizio della vita della comunità e alla sua crescita, non solo materiale ma anche di fede. E per questa ragione il numero di bottiglie prodotte è limitato, nonostante il successo commerciale della Cascinazza Blond, della versione Amber e della Bruin, che raggiunge ben otto gradi.

**Comunità dei Ss. Pietro e Paolo, loc. Cascinazza, Buccinasco (Mi); [www.birracascinazza.it](http://www.birracascinazza.it).**