

Alla Cascinazza la prima birra monastica italiana

Alle porte di Milano, all'interno del Parco agricolo Sud, la nostra **Comunità monastica benedettina** si è insediata nel 1971 in un tipico cascinale lombardo ristrutturato. San Benedetto vuole che ci guadagniamo da vivere col nostro lavoro; i primi decenni del monastero furono segnati principalmente dalla conduzione di un'azienda



agricola. Ma nel 2004 abbiamo iniziato a cercare qualche altra attività che consentisse di integrare il reddito agricolo diventato insufficiente. Un amico ci lanciò l'idea della birra, cosa alla quale non avremmo mai pensato. **I microbirrifici, ci diceva, erano in crescita e soprattutto mancava in Italia la presenza di un monastero che producesse questa bevanda tipica della tradizione monastica europea.** Così, con l'incoraggiamento di vari amici ed esperti del settore, abbiamo accettato la sfida. Allora la cosa più importante per noi è stata quella di confrontarci con la tradizione delle realtà monastiche che da secoli producevano birra. Come nani sulle spalle dei giganti (come dicevano i medievali) abbiamo imparato a imparare... Due di noi sono stati ospitati in alcune Abbazie del Belgio. Lì abbiamo potuto vedere come è possibile vivere questo lavoro in armonia con il ritmo di vita benedettino dell'ora et labora. Dopo un periodo di sperimentazione "domestica" e grazie all'acquisizione di un impianto adeguato, nel 2008 abbiamo iniziato la produzione ufficiale. **Il lavoro è svolto totalmente da noi monaci:** dalla scelta delle materie prime fino all'imbotti-

gliamento e alla vendita all'ingrosso. **Il numero volutamente limitato di bottiglie** prodotte permette di curare con molta attenzione la qualità e il miglioramento continuo delle varie birre. Pur ispirandoci all'esperienza belga, non abbiamo però voluto semplicemente riprodurre un modello, ma abbiamo cercato di calibrare questa tradizione con la sensibilità e il gusto italiano. **La lavorazione artigianale, senza nessun processo di filtrazione né di pastorizzazione, garantisce la possibilità di gustare un prodotto vivo, che si evolve e si affina nel tempo.** Così, alla prima birra ambrata (la **Amber**) prodotta nel

2008, sono seguite una birra scura e più alcolica (la **Bruin**) e una più fresca e leggera (la **Blond**),



che nel 2014 ha ottenuto un apprezzamento particolarmente importante con la medaglia d'argento al prestigioso concorso internazionale

BBC (**Brussels Beer Challenge**). Nel 2015 ha visto la luce la quarta birra, la **Kriek**, prodotta con ciliegie amarene, anch'essa di tipica ispirazione belga. Un obiettivo di fondo, oltre a quello

del continuo miglioramento della qualità, è quello di stimolare la mentalità gastronomica italiana, affinché possa scoprire nelle birre monastiche una variante degna di rispetto per gli abbinamenti con le varie tradizioni gastronomiche locali, così ricche nel nostro Bel Paese. Al riguardo, ci sembra incoraggiante la presenza delle nostre birre in diversi prestigiosi ristoranti di Milano.

InfoBox

**COMUNITÀ DEI
SS. PIETRO E PAOLO**
Località Cascinazza
Buccinasco (Milano)
Tel.: 02.45708526
Fax: 02.45708517
info@birracascinazza.it
www.birracascinazza.it