

# Birra Cascinazza, la prima birra monastica italiana

*Nella Bassa lombarda, in un monastero benedettino ricavato da un vecchio cascinale, nascono tre prodotti unici per qualità e storia: Amber, Bruin e Blond*



Le tre birre al momento in produzione al monastero

La tradizione birraria nelle abbazie belghe, francesi e tedesche è nota e apprezzata da secoli. Nonostante la forte presenza di monasteri, in Italia, almeno dalle ricerche fatte finora, questa buona abitudine si è sviluppata in ritardo, molto in ritardo rispetto agli altri Paesi. La prima birra monastica italiana è infatti nata nel 2008 alla Cascinazza di Buccinasco, in Lombardia. UnaDONNA.it è andata a visitare il monastero e il birrificio per raccontarvi la storia di questa piccola perla del patrimonio culinario e storico italiano.

## Il monastero e il birrificio

La comunità monastica dei SS. Pietro e Paolo è nata nel 1971 quando, dopo il Concilio Vaticano II, alcuni monaci benedettini hanno deciso di tornare all'antica regola di San Benedetto, padre fondatore dell'ordine, ovvero ora et labora, prega e lavora. Così è stato ristrutturato un vecchio cascinale lombardo, un luogo al di fuori dello spazio e del

tempo. I monaci hanno iniziato a coltivare i campi, ad allevare mucche e hanno cercato di andare avanti con tanti piccoli lavoretti ma la comunità cresceva (oggi conta 17 persone) e il reddito proveniente dall'agricoltura diminuiva. Attorno al 2005 arriva un consiglio che si è poi rivelato fortunato: perché non produrre birre? Fu così che, dopo gli incoraggiamenti di vari esperti del settore, da Teo Musso ad Agostino Arioli, i due monaci più appassionati sono stati mandati a visitare le famose abbazie trappiste belghe per poi fermarsi 40 giorni in una di queste nelle Fiandre, scelta perché lì il lavoro, lontano dalle logiche industriali, era più compatibile con i doveri della vita monastica.

Dopo questa fase conoscitiva, i monaci della Cascinazza hanno impiegato qualche anno per trovare i fondi, far assemblare l'impianto nella vecchia stalla e ottenere i permessi necessari. Finalmente nel 2008 parte la produzione della prima birra che segna la nascita del primo micro birrificio in Italia completamente gestito da monaci.

## Le birre

L'avventura è iniziata con la Amber, una birra artigianale (e quindi non filtrata e non pastorizzata) dal colore ambrato, rifermentata in bottiglia. Profuma di miele, arancia e bergamotto e al palato si presenta equilibrata e fresca.

La seconda birra è stata la Bruin, di colore scuro, un po' più alcolica dell'Amber (8% vol.), ma comunque facilmente bevibile, soprattutto se accompagnata da cioccolato o gorgonzola (provare per credere!).

L'ultima arrivata è quella che piace più alle donne, ovvero la Blond, un prodotto fresco e dissetante dai sentori floreali e un retrogusto particolarmente amabile.

## Abbinamenti

Oltre alla particolarità di essere stato il primo birrificio monastico italiano, la comunità di Cascinazza e le sue birre sono interessanti anche per il lavoro attento che è stato fatto in questi pochi anni sulla cultura della birra sia come ingrediente che come accompagnamento perfetto in ogni situazione, non solo durante le partite. Con l'aiuto dell'amico Paolo Massobrio, noto giornalista enogastronomico, di alcuni chef innamorati di questi prodotti e della passione di alcuni monaci è nato un ebook (scaricabile gratuitamente per tutte le lettrici di UnaDONNA.it) che raccoglie un'interessante varietà di ricette e consigli di abbinamenti, dall'antipasto al dolce.

## Dove comprare la birra Cascinazza

La birra Cascinazza non ha un punto vendita all'interno del monastero per non disturbare la quiete del luogo (che è comunque aperto per chiunque abbia bisogno di un momento di raccoglimento e tranquillità). I tre prodotti sono acquistabili su vari ecommerce, in enoteca (sul sito è possibile vedere l'elenco suddiviso per regione), in altri monasteri e ad agosto sarà presente al Meeting di Rimini. Le tre birre saranno nella carta del ristorante Il Caravaggio in abbinamento a piatti della tradizione bergamasca. Non solo: ogni pomeriggio durante il corso della manifestazione il ristorante ospiterà degustazioni guidate per scoprire al meglio la prima birra monastica italiana.