

Dove le strade non hanno nome, si trova la birra

L'esperienza della Cascinazza, primi monaci in Italia a produrre birra dal 2008



La telefonata arriva da un numero sconosciuto in un pomeriggio di aprile nel periodo di Pasqua 2022, tra le calli di Venezia affollate di turisti. Il nome d'arte con cui vengo salutato - a metà tra uno storico personaggio inglese e un'attrice americana - viene pronunciato con qualche difficoltà. Tuttavia riesco quasi subito a riconoscere

di chi si tratta, e non solo perché davanti al suo di nome inserisce un "Fra". Era una chiamata che speravo di ricevere da quando avevo avuto in mente la pazzia idea di invitarli: quella voce - umana prima ancora che birraria - che desideravo tanto ascoltare e che da lì ad un mese, grazie anche a quella telefonata, avreb-

Voglio sentire la luce del sole sul mio viso
Vedo una nuvola di polvere scomparire
Senza lasciare traccia
Voglio ripararmi dalla pioggia avvelenata
Dove le strade non hanno nome
Where the streets have no name, U2, 1987

bero sentito in tanti altri.

I sentieri sterrati che spezzano la campagna isolata tra casolari e campi coltivati, che percorro in macchina per andarli a incontrare, mi fanno credere di essermi perso, proprio come quando vagavo per i viottoli di Venezia, dove quando credi di aver azzeccato la strada, sbatti la faccia sull'acqua della laguna. Anche ora, in un luogo indefinito nel sud ovest di Milano dove nemmeno il navigatore riesce ad orientarsi, la strada sembra ricordare quelle calli: entrambi "senza nome", ma con un'identità precisa.

La comunità dei monaci benedettini della Cascinazza, all'interno del monastero dei San Pietro e Paolo di Buccinasco (MI) esiste dal 1971, ma solo qualche anno dopo ci è entrato Padre Claudio Del Ponte che si occupa della commercializzazione di tutti i loro prodotti a cominciare dalle birre, la cui produzione è iniziata nel 2008. Amber, Bruin (più scura e alcolica) e Blond (medaglia d'argento al Bruxelles Beer Challenge 2014), a cui si è aggiunta più di recente la Blanche.

«Una bière blanche prodotta in un'ab-

bazia è cosa assai rara» dice Lorenzo Dabove in arte Kuaska (*mio sparring partner in radio da molti anni*) «è uno stile difficile che il più delle volte viene massacrato nei maggiori concorsi internazionali. Eppure la loro, su cui ci eravamo confrontati a distanza, non solo mi era piaciuta molto, ma avevo colto quella nota di originalità che, accompagnata all'innata ricerca dell'equilibrio gustativo, la rende piacevole, di facile beva ma con una spiccata secchezza nel finale. E quindi diversa dalle classiche bianche o, per meglio dire, witbier fiamminghe di riferimento».

«In Europa l'accoppiata monasteri e birra era già consolidata, mentre in Italia nel 2006/2007 non ancora» dice Claudio «ed è per questo che abbiamo voluto imparare da confratelli che avevano esperienza nel settore».

La scelta ricade sui monaci trappisti di Westvleteren: nome belga che da solo evoca fascino e tradizione. «Da loro abbiamo imparato soprattutto un metodo di lavoro» prosegue Claudio «l'attenzione ai particolari, la cura per la pulizia e la sanificazione. È stata la prima occa-

sione in cui abbiamo potuto concretamente partecipare alla produzione della birra, rendendoci conto delle problematiche che comportava».

Quindi immagino che, almeno inizialmente, qualche errore sia stato commesso. Come lo avete gestito? «Solo sbagliando si ha la possibilità di imparare davvero, ammesso che si abbia l'umiltà di riconoscere l'errore e che ci si dia da fare per porvi rimedio. Ad esempio all'inizio abbiamo selezionato un ceppo di lievito, ma non avevamo esperienza nella sua gestione. Per questo motivo abbiamo allestito un piccolo laboratorio di microbiologia, acquisendo competenze anche in questo settore, grazie all'aiuto di alcuni amici microbiologi».

«In birreria ci alterniamo in quattro» mi racconta Padre Fabrizio Venturini, che si occupa della produzione «ed è stata proprio l'esperienza belga a farci capire l'armonia tra la produzione della birra e le esigenze della nostra vita monastica, che implicano la salvaguardia degli spazi di preghiera, della liturgia delle Ore e della partecipazione alla Santa Messa».

BLANCHE: L'ANALISI TECNICA DI KUASKA



Dal bel colore paglierino e leggermente velata con schiuma candida, persistente, aderente all'interno del bicchiere ma con una frizzantezza mai eccessiva e ben controllata. L'olfatto è caratterizzato da note speziate conferite dal coriandolo ma anche da cauti esteri del lievito e dalle note agrumate, lemony in primis seguita da arancia amara. Nel palato è fresca e dissetante con note citriche, più percepibili nei lati centro-posteriori della lingua dove sono più dominanti le papille foliate senza però non avvertire note maltate ben presenti che preludono a un finale secco che invoglia a bere un successivo bicchiere.

LA RUBRICA SU RADIOFRECCIA

Prima emittente in Italia a dedicare uno spazio regolare alla birra, la rubrica settimanale "Notizie in Luppolo" nasce intorno alla fine del 2017 su iniziativa del conduttore Lorenzo Dardano (Lawrence) e l'anno successivo vede l'ingresso come ospite fisso del famoso degustatore internazionale Lorenzo Dabove (in arte Kuaska), padre nobile del movimento artigianale italiano. Da allora su Radiofreccia (Gruppo RTL 102.5) sono intervenuti centinaia di addetti ai lavori, tra produttori, degustatori, homebrewer e giornalisti, facendo sentire il proprio punto di vista sulla bevanda più socializzante al mondo.





E mentre mi trovo in quella sala dove, viste le loro regole, non mi potrei proprio trovare, mettiamo a punto gli ultimi dettagli per la puntata, sono indeciso se applicare il mio di rito, che niente ha a che vedere col religioso. Quello della scelta della canzone, che per prassi lascio scegliere all'ospite. «Ma che senso ha? Ma ti rendi conto di chi hai davanti?». Gli interrogativi si spostano tra il cappello e il bicchiere, tra il silenzio che ci circonda e l'entusiasmo di un'esperienza nuova: per me, ma anche per loro. Il coraggio arriva forse dall'ultimo sorso della Blond che porteranno poi in trasmissione. E la risposta non solo arriva, ma si materializza secca, come il finale di quella birra.

«La vita è una grande avventura, che spesso ti porta su strade che non conoscevi» mi dice in onda Fabrizio tra il commosso e l'emozionato «strade che non hanno nome, molto più interessanti di quelle che pensavi di progettare da te». In quel 1987 si iscriveva in università alla facoltà di architettura, definita l'arte dell'equilibrio. Non poteva immagina-







re trent'anni dopo di doverla applicare alla birra. Eppure, se ci si pensa, i punti di contatto sono tanti: la precisione, la fatica, precisione e cura dei dettagli. Ma anche la gioia ("The Complete Joy" per citare Charlie Papazian, il papà dell'homebrewing) e l'emozione che proviamo insieme alla fine quando brindiamo davanti al microfono.

Dopo quel maggio 2022, mi è ricapitato di tornare a trovarli. L'ho fatto per parlare di birra, certo, ma non solo. Perché quell'approccio fatto sì di rigore, ma anche di ascolto e di riflessione non è

ritrovabile altrove. Per capire come si fa (bene) la birra, ma anche per ricevere un punto di vista unico sui grandi temi: l'amore, la famiglia, il lavoro. E non importa se non sono (quasi) mai usciti di lì, perché il nome alle strade della vita loro lo hanno già trovato da tempo. Grazie al loro insegnamento, ora l'ho capita meglio, senza bisogno di navigatore. In fondo, è bastata una birra!

*Comunità dei SS. Pietro e Paolo
Loc. Cascinazza, Buccinasco (MI)
www.prodotticascinazza.it*



I dati tecnici del birrificio

Con una produzione media annua intorno ai 200 ettolitri, l'impianto della Cascinazza, costruito dalla società Eurobrew di Feltre (BL) nel 2006-2007, si pone come una delle realtà più piccole in Italia. La sala cottura ha una capacità produttiva di 8 hl a cotta, ed è impostata su un sistema a 4 tini (tino di miscela, di filtrazione, caldaia di cottura e whirlpool), con raffreddato-

re a piastre; la cantina di fermentazione ha in dotazione sei fermentatori cilindro-conici, ognuno con capacità di 16 hl, in modo da contenere il volume di due cotte di birra; dai fermentatori una linea porta la birra all'impianto di imbottigliamento triblock (sciacquatrice, riempitrice a 8 rubinetti e tappatrice), che utilizza bottiglie in formato da 33 o da 75 cl.