

# Birra: facciamo chiarezza. Trappiste made in Italy, ma senza certificazione di autenticità

a cura di Giuseppe Buonocore - dal sito [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it) - Martedì, 27 Agosto 2013 10:40

Habemus birram: da qualche tempo anche in Italia la bevanda arriva tra le mura monastiche. Cascinazza, Nursia ma anche Hora Benedicta, la birra non è mai stata così “buona”.

Le Trappiste sono birre che devono rispettare precise regole di produzione, proprio come il disciplinare per un vino DOCG ad esempio; mentre per ‘birre d’abbazia’ si intende una tipologia ampia, originariamente prodotta nei monasteri belgi e olandesi ma che a oggi mantiene un legame spesso molto labile con gli spazi religiosi: la maggior parte di queste birre, infatti, attualmente sono prodotte da aziende private dietro concessioni rilasciate direttamente dai monasteri, per sfruttarne fama, ricette e tradizione. Sono invece ancora strettamente legate al luogo di produzione le trappiste: il disciplinare prevede infatti che siano prodotte all’interno di un’abbazia trappista (un ordine monastico di diritto pontificio, anche detto Cistercense della Stretta Osservanza); l’intero processo produttivo deve essere controllato direttamente dalla comunità monastica; tutto il ricavato deve essere reinvestito a favore del monastero o in atti caritatevoli.

Regole semplici, forse. Ma non tanto se si pensa che dei 171 monasteri trappisti del mondo soltanto otto (sei in Belgio, uno in Olanda e uno in Austria) sono attivi nella produzione di birra secondo queste regole e possono quindi valersi del marchio Authentic Trappist Product concesso dall’Associazione Internazionale Trappista che riunisce 18 abbazie dell’Ordine Cistercense della Stretta Osservanza, in Europa (Belgio, Paesi Bassi, Francia, Austria, Germania) e negli Stati Uniti.

E l’Italia? Nessun monastero italiano fa parte dell’associazione (e quindi nessuno può ambire al marchio ATP) anche se esistono delle realtà produttive ad essa assimilabili.

A rompere gli indugi è stata la Comunità monastica dei SS. Pietro e Paolo della Cascinazza di Buccinasco, alle porte di Milano, che nel 2008 ha dato alla luce il primo micro birrifico italiano costruito e gestito all’interno di un monastero. Dopo un periodo di formazione in Belgio, presso le più antiche abbazie produttrici di birra, i monaci benedettini della Cascinazza hanno trasferito il know how fiammingo all’interno della loro struttura creando tre birre: la Blond, birra fresca e leggera, con sfumature gradevolmente fruttate e un retrogusto amabile ma persistente; la Amber, birra dal notevole profilo aromatico, piacevole ed equilibrata; la Bruin, che nonostante un tenore alcolico medio-alto riesce a esaltare dolci note di malto e chiari sentori di uva passa. “Nonostante l’evidente periodo di difficoltà economica che sta attraversando il nostro Paese siamo riusciti a mantenere il nostro ritmo produttivo” afferma Padre Claudio, Responsabile Vendite e Pubbliche Relazioni della Cascinazza “segno che in fin dei conti abbiamo fatto un buon lavoro nei nostri primi cinque anni; nonostante ciò controlliamo attentamente la mole produttiva del nostro birrifico per garantire la massima qualità e il più rigido dei controlli”.

