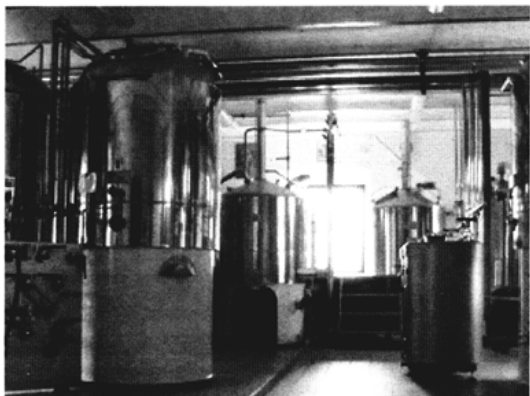


LA CURIOSITÀ

Ora et... fai la birra.
I Benedettini
di Milano imparano
a produrre
la bevanda
all'Università di Udine





LA STORIA DELLA PRIMA BIRRA MONASTICA PASSA PER L'UNIVERSITÀ DI UDINE E NASCE DA UN'IDEA DI ALCUNI BENEDETTINI DI BUCCINASCO (MILANO)

Ora et... fai la birra imparando l'arte in Friuli

Su invito di Stefano Buiatti, docente di Tecnologia della birra all'Università di Udine, padre Marco e padre Claudio hanno frequentato in Friuli un corso tecnico-gestionale per produttori di birra. Ora si pensa anche ad un punto vendita in regione

PASSA PER UDINE la storia della Cascinazza amber, la prima birra monastica italiana, inserita nel solco della tradizione delle notissime birre ottenute in sette monasteri trappisti del Belgio, che nelle classifiche internazionali svettano ai primi posti mondiali.

Nelle foto: in alto il birrifico della comunità del Ss. Pietro e Paolo; a destra la birra Cascinazza.

La Cascinazza amber è una birra ambrata, a doppio malto, di moderato contenuto alcolico, 6,4 gradi, sottoposta a doppia fermentazione, di cui la seconda avviene nella bottiglia da 75 centilitri. Affinata nel lungo periodo di maturazione, non conosce filtrazione, stabilizzazione o pastorizzazione e si evolve, perfezionandosi nel tempo.

I migliori esperti nazionali del settore la descrivono come birra dal ricchissimo profilo aromatico, con una vasta gamma di note di fruttato e, nel contempo, di spezie. Insomma, una bevanda che, per analogia con quei vini eccelsi percepiti dagli intenditori come vini da meditazione, potrebbe essere definita birra «da contemplazione».

Per diversi anni, alcuni dei 14 monaci della comunità claustrale dei Santi Pietro e Paolo, sita nel complesso della Cascinazza a Gudo Gambaredo di Buccinasco, nel Parco Sud di Milano, benedettini dediti ad un'agricoltura rispettosa degli equilibri della natura, hanno studiato e imparato nelle migliori scuole europee l'arte del produrre la birra.

Prima di arrivare a Udine, gli allievi avevano girato mezza Europa, dall'abbazia di Westvleteren, dove i monaci producono quella che viene considerata come la miglior birra al mondo, al monastero di Notre-Dame di Sant-Benoît ad Achel e poi ancora sino in Vallonia, dove all'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont si ottiene la Chimay che, come tutte le birre trap-

piste, viene prodotta e venduta per sostenere la vita del monastero e le opere di carità.

Nel 2005, l'invito rivolto da Stefano Buiatti, docente di Tecnologia della Birra all'università di Udine, ha portato in Friuli due dei monaci benedettini, a frequentare un corso tecnico-gestionale per produttori di birra. L'invito venne accolto con grande interesse e, per una settimana, padre Marco e padre Claudio uscirono dalla comunità claustrale lombarda e vissero nel capoluogo friulano, ospiti di una famiglia di amici udinesi.

Oltre al professor Stefano Buiatti, regista dell'operazione, qualcuno in città ricorda ancora quei due monaci mantellati in nero, che trasmettevano serenità e gioia da tutti i pori. È il caso dei ragazzi di Gioventù studentesca, che ebbero l'occasione di passare con loro alcune serate in pizzeria, per farsi raccontare il bello della vita benedettina.

Un pizzico di questa gioia e serenità viene evidentemente trasmesso alla bevanda. Sta di fatto che sulla nuova birra è entusiastico il giudizio di Carlo Casti, governatore di Slow food Italia. In un articolo pubblicato su «E Polis» del 14 aprile scorso, Casti l'ha definita «una straordinaria birra artigianale, con notevole profilo a-

romatico, gusto intenso ed elegante». Secondo l'esperto, il monastero benedettino de La Cascinazza è «un giacimento goloso ancora poco conosciuto».

E pensare che l'esperienza di questi monaci, come racconta proprio padre Claudio, è iniziata nel 1971 dal desiderio di alcuni giovani di riscoprire uno stile di vita che tornasse alle origini, alla semplicità del monastero benedettino autentico, all'essenziale della regola articolata sull'«Ora et labora».

Anche Paolo Massobrio, presidente del Club di Papillon, associazione impegnata a riscoprire l'originalità della cultura popolare attraverso il senso del gusto, ha espresso su «La Stampa» un giudizio estremamente lusinghiero per la birra interamente prodotta dai monaci. Infatti, come si legge sul sito www.birracascinazza.it, al fine di garantire la qualità del prodotto in ogni sua fase, i benedettini curano di persona le varie fasi produttive, dalla scelta delle materie prime alla preparazione del mosto, sino all'imbottigliamento. Il risultato garantisce al consumatore un prodotto «vivo», il cui gusto evolve e si affina nel tempo.

Enrico Berti, referente regionale del Club di Papillon, è impegnato ad aggiungere un punto vendita friulano ai quattordici già dislocati tra Piemonte, Lombardia, Veneto e nei quali è possibile trovare qualcuna delle 35 mila bottiglie che costituiscono la produzione annuale.



FLAVIO ZENI