

A CACCIA DI TESORI CULINARI NEI CONVENTI ITALIANI

I Monasteri si rivelano sempre di più, non solo luoghi di meditazione o di visita adatti a piacevoli weekend, ma anche l'occasione per acquistare prodotti sani e artigianali che risalgono ad antiche tradizioni culinarie. Abbiamo pensato di creare una appuntamento settimanale per svelarvi alcuni luoghi suggestivi e simpatici, ideali per i vostri green weekend, che con un balzo in un passato medievale, ci permettono di poter gustare prodotti sani e spesso bio, aiutando allo stesso tempo le comunità dei frati che le producono.

1 – Il Birrificio di Cascinazza (Buccinasco, Milano)

La Comunità monastica dei SS. Pietro e Paolo alla Cascinazza di Buccinasco, è nata nel 1971 e in questi anni ha tratto il suo sostentamento materiale soprattutto grazie all'attività agricola svolta direttamente dai monaci. Il lavoro manuale è parte integrante della vita monastica benedettina, secondo quanto lo stesso san Benedetto (480-547) prescrive nella sua Regola: "sono veri monaci, se vivono del lavoro delle proprie mani".



Dal 2004 ha cominciato ad avviare nuove attività che potessero integrare il reddito agricolo, ormai troppo scarso per mantenere la Comunità che oggi conta 17 persone. Nel 2008 è stato così realizzato il primo micro birrificio italiano gestito interamente da monaci. Apprendendo le antichissime tecniche produttive dai monaci belgi, che risalgono al primo medioevo. Un tipo di attività, che essendo totalmente gestita e organizzata secondo i ritmi e le esigenze del monastero, permette di salvaguardare gli elementi essenziali della vita monastica benedettina. Il lavoro di produzione della birra è quindi finalizzato al servizio della vita della Comunità e

alla sua crescita, non solo materiale ma anche di fede. Per questa ragione il numero di bottiglie prodotte annualmente è volutamente limitato e ciò consente tra l'altro di seguire sempre con attenzione tutte le fasi del processo produttivo: dalla scelta delle materie prime (acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo e lievito), alla preparazione del mosto, dalla fermentazione all'imbottigliamento.



La genuinità delle materie prime, attentamente selezionate, l'alta fermentazione, un lungo tempo di maturazione e la rifermentazione in bottiglia conferiscono alla Birra Cascinazza un notevole profilo aromatico. Non bisogna avere fretta ma rispettare il naturale processo di fermentazione e maturazione della birra per ottenere il massimo profilo aromatico. Seguendo il "metodo di produzione belga", le birre sono rifermentate in bottiglia. Una lavorazione artigianale, che non essendo seguita da nessun processo di filtrazione, o pastorizzazione, garantisce la possibilità di gustare un prodotto "vivo", che evolve e si affina nel tempo. La Birra Cascinazza Blond è stata premiata con la Medaglia d'Argento al prestigioso concorso internazionale "BBC – Brussels Beer Challenge 2014" a Lovanio (Belgio), "per la costante cura per la qualità".



Birrificio di Cascinazza – Monastero benedettino dei SS. Pietro e Paolo – Loc. Cascinazza, Buccinasco (Milano)