

La prima birra monastica alle porte di Milano

Carlo Casti



Fabio Scarpitti, un talentuoso e straordinario sommelier, da alcuni anni mi conduce per mano nelle vie del gusto: vini, osterie e ristoranti, prodotti gastronomici di eccellenza che il suo fiuto scopre: poi fa la spia agli amici fidati: «prova, assaggia, poi dimmi». E così per la mia gola e i miei lettori, ho provato una straordinaria birra artigianale, prodotta in un convento benedettino nei dintorni di Milano. I monaci,

come da loro missione, pregano e lavorano tantissimo: i loro campi li curano con attenzione per mantenersi e per conservare l'agricoltura rigogliosa all'interno del Parco Sud Milano; seguendo le tracce di alcuni conventi trappisti belgi, francesi e svizzeri, hanno iniziato a produrre una birra cruda eccezionale, ambrata, con un notevole profilo aromatico e di un gusto intenso ed elegante. Dall'ottavo e nono secolo i monaci benedettini hanno perfezionato la produzione di una bevanda comunissima nel Nord Europa, un decotto di cereali fermentati, come farro e orzo: i monaci aggiungono una

certa dose di luppolo, una pianta rampicante della famiglia delle orticacee, un importante aromatizzante che offre il gusto amarognolo, tipico della birra. La birra milanese, in bottiglia di vetro, con un grado alcolico di 6.4 si chiama La Cascinazza, come il monastero del Priorato SS. Pietro e Paolo, a Gudo Gambaredo, nel comune di Buccinasco. Insomma un giacimento goloso ancora poco conosciuto e che dovrebbe inorgoglire chi vuole proporre il territorio milanese luogo di delizia anche per il palato e le papille gustative.

***Governatore Slow Food Italia**