

**Risposte per l'intervista trasmessa il 22 giugno 2008 nella rubrica radiofonica
"Il gusto della fede", di Fabrizio Noli, nel programma "Oggi 2000"
(RADIO UNO)**

1) CHI SIETE E COME È NATA L'IDEA DI PRODURRE LA BIRRA?

Il nostro monastero è nato nel 1971, come tentativo di rinnovamento della vita benedettina, secondo le indicazioni del Concilio. Qui, dentro una vita comunitaria molto intensa, la familiarità con Cristo presente tende a dar forma anche al lavoro. San Benedetto vuole che ci guadagniamo da vivere col nostro lavoro. Dall'inizio del monastero esso consiste anzitutto nella conduzione di un'azienda agricola, all'interno della quale nei primi tempi c'era anche una stalla, chiusa poi per varie contingenze economiche. Nel 2004 abbiamo iniziato a cercare qualche altra attività che consentisse di integrare lo scarso reddito agricolo. C'erano tante ipotesi, come il restauro o la rilegatura dei libri, vari lavori artigianali o di tipo semi-industriale. Un amico lanciò l'idea della birra, cosa alla quale non avremmo mai pensato. Tendevo a scartarla. Le altre ipotesi però cadevano, mentre questa reggeva alle prime verifiche. Quando abbiamo capito che questa strada poteva essere praticabile, la cosa più importante per noi è stata quella di confrontarci con la tradizione delle realtà monastiche che da secoli lavoravano con la birra. Come nani sulle spalle dei giganti (come dicevano i medievali) abbiamo imparato a imparare... Due di noi sono stati ospitati dall'abbazia trappista di Westvleteren, in Belgio. Non eravamo interessati soltanto a imparare una tecnica, ma anche un modo di vivere questo lavoro in armonia con la nostra vocazione benedettina.

**2) SEGUITE IN TUTTO E PER TUTTO LA LEZIONE TRAPPISTA
BELGA, O C'È QUALCOSA DI ITALIANO?**

Anzitutto non si può dire che la nostra sia una birra trappista: la loro ricetta e il loro marchio sono giustamente protetti. Noi abbiamo fatto nostra la tradizione trappista nel senso che abbiamo adottato il loro procedimento produttivo. Il nostro metodo rispecchia soprattutto quello delle abbazie che ancora mantengono un carattere artigianale e non industriale, come Achel e, appunto, Westvleteren. La nostra birra possiede perciò alcune caratteristiche tipiche delle birre trappiste: è una birra di alta fermentazione, con uno spiccato e gradevole profilo aromatico e una buona corposità; è rifermentata in bottiglia, con un procedimento che garantisce una lunga conservabilità del prodotto senza alcun bisogno di pastorizzazione. Ma non si è voluto riprodurre meccanicamente un prodotto. La sfida che ci si presentava era quella di adattare questo tipo di birra alla sensibilità e al gusto italiano. Perciò, oltre al malto che è tipicamente italiano, abbiamo studiato una ricetta originale, messa a punto dopo una lunga serie di prove (circa 80). Il risultato è una birra con un grado alcolico contenuto (6,4 % in volume), di colore chiaro-ambrato, di facile bevibilità e digeribilità. L'equilibrio delle varie componenti è accentuato da

una luppolatura piuttosto leggera, che rende la birra particolarmente amabile e dissetante, e che mette in evidenza le note aromatiche prodotte dalla fermentazione.

3) COME L'AVETE PROPOSTA AL MERCATO?

Le scelte che abbiamo fatto per proporla sul mercato dipendono dalla nostra preoccupazione principale: quella di salvaguardare la nostra vita monastica e i suoi ritmi. San Benedetto ci raccomanda fortemente di non anteporre nulla a Cristo presente tra noi e questo, non solo non va a scapito del lavoro, ma è ciò che permette un modo di lavorare umano e attento, fino alla cura dei particolari.

Queste scelte consistono anzitutto in una produzione limitata, per ora a 35.000 bottiglie da lt. 0,75 all'anno; poi si è scelto di non vendere la birra direttamente in monastero, per favorire quel clima di silenzio e di raccoglimento, che è molto importante non solo per noi ma anche per le persone che frequentano il monastero. La distribuzione avviene attraverso una serie di punti vendita (alcuni dei quali sono affidati a dei religiosi); l'elenco dei punti vendita è pubblicato e aggiornato sul sito Internet appositamente creato, che contiene anche una rassegna stampa e altre notizie significative.

Dopo circa due mesi dall'inizio delle vendite, noi per primi siamo stupiti di quello che sta succedendo, dell'interesse suscitato e degli apprezzamenti incoraggianti. Nello stesso tempo siamo convinti che, se saremo fedeli alle motivazioni originarie della nostra vita e del nostro lavoro, il meglio deve ancora venire...