

BIRRA D'ABBAZIA

di Giuliano Di Caro, giornalista pubblicista

Ora et labora. Ma anche: impara metodi di produzione antichissimi e metti in piedi un'azienda con tutte le carte in regola per affrontare il mercato. «Compatibilmente con le nostre regole di vita, i nostri ritmi quotidiani, il relativo isolamento e la tranquillità e la serenità che ne derivano» precisa padre Claudio.

Siamo nella Comunità Santi Pietro e Paolo, località Cascinazza a Buccinasco, una decina di chilometri da Milano. Qui vivono quindici monaci benedet-

tini – l'ultimo arrivato, due mesi fa, si è appena laureato in Fisica e veste ancora abiti civili durante le sette funzioni giornaliere che scandiscono la loro devozione –, i quali osservano la regola fondante di servire Dio non soltanto con la preghiera ma anche con il lavoro delle proprie mani.

«Sono veri monaci solo quelli che vivono del proprio lavoro: che è fonte di mantenimento ma anche e soprattutto un modo di partecipare alla condizione di tutti gli uomini, per esplorarne il significato.»

E infatti, dal 1971 (anno di apertura del monastero, a cui si arriva seguendo una stradina sterrata che attraversa la campagna) a oggi, questi figli di san Benedetto hanno fatto un po' di tutto: dalla coltivazione della terra alla produzione del latte, passando per la saldatura manuale di circuiti elettronici per un'azienda lombarda.

Oggi la stalla dove un tempo riposavano le mucche è diventata, grazie anche al contributo della Fondazione Cariplo, un microbirrifico dall'aspetto moderno. Ma i metodi di produzione affondano le radici nel passato, in una tradizione antichissima imparata in Belgio. La Cascinazza Amber, birra ambrata da 6,4 gradi, è la prima birra prodotta da monaci in Italia. «La prima birra monastica italiana è rifermentata e affinata in bottiglia, quindi non filtrata e non pastorizzata: birra viva per uomini vivi, come la birra dovrebbe sempre essere» l'ha elegantemente descritta Camillo Langone sul "Foglio". Religione e attività commerciale hanno così trovato nell'arte del luppolo il punto di equilibrio perfetto. «Tutto è iniziato nell'agosto 2004. Con il tempo la tensione che richiedeva la saldatura dei microcircuiti aveva causato problemi di salute ai cinque fratelli che se ne occupavano» racconta padre Claudio. «Abbiamo fatto altri lavoretti semiartigianali, ma poi abbiamo dovuto fronteggiare la realtà: l'agricoltura da anni non è più una fonte sufficiente per il nostro sostentamento.» I monaci se ne sono resi conto chiaramente, dopo che nel 1976 il monastero era diventato una cooperativa agricola legalmente riconosciuta.

Pur non avendo abbandonato del tutto la coltivazione di mais, soia e orzo, che continua tuttora nei loro 30 ettari di terreno, il drappello di benedettini doveva capire, per usare un termine del mondo degli affari, quale sarebbe stato il *core business* per il

futuro. Un'attività che non li obbligasse a uscire dal monastero e capace di coniugare tempi di lavoro e tempi di preghiera.

«Fu un amico a suggerirci l'idea, Ambrogio De Ponti, presidente dell'Associazione lombarda dei produttori ortofrutticoli. Noi non ci avremmo pensato. «La realtà dei microbirrifici è in crescita in Italia» sosteneva, «e inoltre si tratta di un monastero! In molte parti d'Europa la tradizione è antichissima e ha portato alla creazione delle migliori birre del mondo. Sul mercato sarebbe un'egregia presentazione».»

Un'eccellente scelta di marketing, insomma. «Sì, sebbene non voluta o progettata. Semplicemente, è capitata. Fatte le prime verifiche, Paolo Massobrio e altri amici del mondo enogastronomico ci hanno incoraggiato e sostenuto. Allora abbiamo deciso: ci toccava andare a imparare.»

Così due monaci della comunità, Marco e Fabrizio, sono stati mandati a imparare dai confratelli produttori della Westvleteren, della Achel e della Chimay. L'intento non era certo quello di rubare le ricette ai confratelli trappisti, bensì di apprendere le tecniche di preparazione. L'abbazia di Saint Sixtus a Westvleteren, in particolare, è stata un modello perfetto, una piccola comunità dedita alla produzione tradizionale, proprio come nelle aspirazioni della comunità lombarda. I monaci studenti non si sono fatti mancare nulla nella loro educazione da mastri birrai, nemmeno un workshop di una settimana presso l'Università di Udine.

Insomma, questa birra, i monaci l'hanno solo studiata e immaginata o se la bevono anche? «Certo che ce la beviamo! Siamo passati attraverso tre anni di sperimentazioni e assaggi, verifiche, consulti, tentativi di trovare la formula di un prodotto di qualità, e quindi di nicchia, adatto ai gusti italiani.

E naturalmente, volevamo produrre una birra che piacesse anche a noi...» confessa padre Claudio. Poi c'era naturalmente la parte tecnica: dopo la definizione della ricetta – lavorazione artigianale che non prevede filtrazione, stabilizzazione o pastorizzazione; prodotto vivo, dunque, che matura e si evolve ben oltre il momento in cui viene imbottigliato –, i monaci hanno affrontato i preparativi impiantistici. Padre Claudio non precisa la cifra esatta dell'investimento, comunque rilevante. Senza contare i permessi, che hanno portato via quasi un anno. L'ultimo è arrivato nel febbraio del 2008. «Siamo un'attività giovanissima. Dopo la cotta serve un mese e mezzo di riposo prima di imbottigliare, così le prime vendite sono iniziate ad aprile.»

La compatibilità con la vita monastica è anche questione di numeri. La produzione della Amber impegna quattro dei monaci di Buccinasco. Trentacinquemila bottiglie all'anno (da 0,75 l) è il punto di equilibrio tra successo imprenditoriale e osservanza dello stile di vita della comunità. Siamo distanti, fisicamente e spiritualmente, dalla Milano delle aziende rampanti. Ma questa capacità di dosare le energie e scegliere con oculatezza metodi e tempi di produzione rivela comunque una punta di senso per gli affari, saggiamente amministrato.

E la Cascinazza Amber in pochi mesi si è fatta cono-

scere per le sue qualità, bevuta e apprezzata all'ultimo Salone del Gusto – dove l'azienda era presente, grazie al contributo della Provincia, nel padiglione progettato e realizzato da Agrimercati –, così come nelle case di molti estimatori e appassionati. La rete di vendita è piuttosto ramificata: una dozzina di negozi tra Lombardia, Lazio, Piemonte, Veneto e Liguria (l'elenco completo è reperibile su Internet all'indirizzo www.birracascinazza.it) vendono l'elegante bottiglia – il cui logo è stato progettato da una mamma che vive vicino al monastero e ricavato dai disegni di un pittore un tempo residente proprio qui, al monastero – intorno ai 10 euro l'una. Come una bottiglia di buon Dolcetto, per fare i paragoni con il vino. «Non venderla presso il nostro monastero è stata una scelta precisa. Questo per non snaturare la vita e gli orari della giornata monastica.»

Birra d'abbazia cruda come le regole che soggiacciono alla sua produzione: è anche questo il bello di una simile avventura. E in futuro? «Il nostro cantiere è ricco di idee. Attualmente stiamo lavorando sulla ricetta di una seconda birra, scura.» Insomma nuovi colori, gusti e retrogusti. Per la gioia degli appassionati e grazie al lavoro e all'inventiva dei monaci di questo piccolo angolo di quiete, a due passi dalla metropoli.