

24/4/2008

IN CANTINA

(Rubrica del quotidiano La Stampa)

La prima birra di un monastero italiano

Paolo Massobrio

La voglia di birra sta diventando inarrestabile ed ora, accanto al centinaio di microbirrifici che si sono affacciati sul mercato, c'è anche la prima birra prodotta in un monastero italiano. I monaci della Cascinazza di Gudo Gambaredo sono in 14 e dopo aver abitato per anni in una cascina di campagna, accanto allo studio del pittore americano Bill Congdon, hanno intrapreso i lavori per un monastero assai più ampio. E secondo il motto benedettino dell'ora et labora, hanno costruito anche un moderno microbirrificio per produrre birra secondo la scuola dei loro confratelli belgi, dai quali si sono recati per imparare il mestiere.

Così da una settimana, la birra della Cascinazza è sul mercato. Ha colore ambrato chiaro con crema compatta; al naso note di miele, scorza d'arancia, bergamotto, spezie e crosta di pane; mentre al palato è avvolgente, amaricante e piacevolmente fresca ed equilibrata. È eccellente sulle costole di agnello impanate e con l'anatra all'arancia. Oppure col panino e la porchetta. I monaci non la rivendono, ma dal loro sito internet si può sapere dove trovarla: a Torino da Paissa, a Cannobio da Bava, a Milano da Scarpitti, a Padova al Caffè Pedrocchi e ad Arzignano da Damini.