



Un premio alla birra «milanese» dei monaci

Tra le tante curiosità e i tanti prodotti artigianali che troveranno posto all'interno della rassegna «Golosaria», ci sarà anche la premiazione della prima birra prodotta in un monastero italiano, quello dei Santi Pietro e

Paolo, in località Cascinazza, vicino a Buccinasco. A ricevere il premio domenica ci saranno anche i quattordici monaci benedettini, che, alle porte di Milano, hanno deciso di costruire un moderno micro birrificio. Dove la birra è prodotta secondo i dettami dei loro confratelli belgi dell'abbazia di Saint Sixtus, nelle Fiandre occidentali, dove i monaci della Cascinazza si sono recati per imparare il mestiere. E sul «Golosario», edizione 2009, si trova persino la descrizione della bevanda alcolica, la «Cascinazza Amber». Si legge: «Di colore ambrato con la crema compatta; al naso è soave e intensa, con note di miele, scorza d'arancia, bergamotto, spezie e crosta di pane; mentre al palato è avvolgente, fresca ed equilibrata». Per chi volesse provarla, domenica alla rassegna del gusto oppure acquistandola, non al monastero, bensì dai rivenditori che si trovano sul sito internet, www.birracascinazza.it. **(I.Sol.)**