

I monaci e la birra: una lunga tradizione

Di J.Bettini e Busi

Viaggio fra le origini inaspettate di questa bevanda



Nello sviluppo dell'arte birraria i monaci hanno avuto un ruolo fondamentale in Europa. Dopo la caduta dell'Impero Romano d'Occidente (476 d.C.), con la graduale cristianizzazione e il proliferare dei monasteri, la produzione di birra era sempre più diffusa, proprio perché il monastero era un fulcro centrale di produzione.

La produzione nei monasteri era gestita principalmente dai monaci, che si occupavano dell'intero processo, dalla coltivazione dei cereali alla fermentazione e alla maturazione della bevanda. I monaci erano soliti utilizzare i cereali disponibili nella regione in cui si trovavano, principalmente orzo, frumento e segale, ma anche altri ingredienti come il luppolo, le spezie e le erbe per creare una grande varietà di birre.

Oltre alla produzione della birra, i monaci erano spesso coinvolti anche nella ricerca e nello sviluppo di nuove tecniche di produzione e di nuovi ingredienti per migliorare la qualità di questa bevanda. Alcuni monasteri avevano anche dei birrifici e delle cantine che erano veri e propri laboratori di ricerca, dove i monaci sperimentavano con nuove varietà di lieviti e di ingredienti per creare birre sempre più gustose e di alta qualità.

Ai tempi, **in particolare il luppolo**, con le sue proprietà antisettiche, rendeva potabile l'**acqua altrimenti impura e stagnante** dunque pericolosa, permettendo ai monaci e ai pellegrini loro ospiti di bere senza pericolo di contrarre infezioni o batteri, ma assumendo vitamine e proteine.

I frati la consideravano un vero medicinale dai poteri terapeutici e medicamentosi. La birra veniva somministrata ai convalescenti come ricostituente, alle partorienti affinché producessero più latte ed era indicata per migliorare la digestione e la circolazione del sangue.

Secondo alcune ricostruzioni, l'uso del luppolo, uno degli ingredienti fondamentali per realizzare birra, nacque proprio all'interno dei monasteri. I monaci erano coltivatori per eccellenza ed erano gli unici a poter praticare la coltura a rotazione triennale richiesta proprio dalla coltivazione del luppolo. Questa attività divenne nel Medioevo fonte di sostentamento importante per diversi monasteri, impossibilitati ad accedere, soprattutto in certi periodi, ad altre forme di sostentamento.

La produzione di birra fu favorita anche da un altro fattore

legato alle regole osservate nella vita monastica: è noto che ai monaci era permesso bere diversi litri al giorno di birra monastica anche durante i lunghi periodi di digiuno e bere birra non significava interrompere questo sacrificio, in quanto essa era considerata “pane liquido”.

La birra, infatti, era parte integrante dell'alimentazione base, tanto più che lo sforzo fisico, a quei tempi, era notevole e protratto per molte ore al giorno.

La gradazione alcolica della birra era generalmente alta proprio per il fatto che doveva essere anche nutriente.

Prodotta con ingredienti semplici e genuini la loro birra maturava anche dopo l'imbottigliamento quindi con l'invecchiamento.

I monaci affinarono poi le tecniche della rifermentazione in bottiglia, procedimento essenziale per ottenere una gassatura e una schiuma persistente.

Inoltre, **la birra aveva anche un importante valore culturale e sociale** all'interno dei monasteri. Era spesso consumata durante le feste e le celebrazioni religiose e serviva anche come un modo per unire la comunità monastica intorno ad un'attività condivisa.

I termini **singola, doppia e tripla** con cui vengono classificate le birre monastiche hanno origini antiche. Non si riferisce al processo di fermentazione, ma alle materie prime utilizzate, in particolare alla concentrazione di malto e altri cereali.

Durante il Medioevo la birra normale, leggera, era destinata ai semplici monaci, ai contadini che gravitavano intorno al monastero e agli operai, mentre alle persone di alto lignaggio era destinata una birra di qualità superiore, più forte, prodotta con più malto.

Dal momento che i locandieri che dovevano trasportare i fusti di birra non sapevano leggere, sui fusti venivano disegnate col gesso delle croci: una per la birra normale (Single), due per quella più pesante (Dubbel) e tre per quella ancora più forte (Tripel).

Ancora oggi si utilizzano questi termini, di solito Dubbel per la birra scura e Tripel per la birra bionda, mentre Single è caduto un po' in disuso, e si è aggiunto Quadruple per la birra scura con una gradazione alcolica ancora più alta.

In conclusione, la produzione di birra nei monasteri ha rappresentato una parte importante della tradizione monastica, fornendo una fonte di nutrimento e di cura per il corpo, ma anche una forma di pagamento, beneficenza e celebrazione della convivialità tra i monaci.

Una tradizione che ha lasciato un segno indelebile nella storia della birra e che continua ancora oggi, con la produzione di birre artigianali che si ispirano alle antiche tecniche di produzione dei monaci.

L'industria della birra si espanse fino al XVI sec, quando, in seguito alle guerre religiose, le pesanti tassazioni fecero crollare considerevolmente i consumi di questa bevanda.

La ripresa avvenne dal XVII sec in poi, quando tassazioni meno gravose e migliori tecniche di lavorazione ne abbassarono i costi, migliorandone, al contempo, la qualità.

Bettini J. e Busi M. 3A Grafica