

## Nasce a Monza la birra del Carrobiolo

*Prodotta dai padri Barnabiti nel convento di Monza, la birra del Carrobiolo è nata un anno fa all'interno delle secolari mura del convento che esiste dal 1571. L'idea di mettere a punto una birra d'abbazia venne al padre barnabita Davide Giuseppe Noè Maria Brasca e a un laico appassionato di birra che da anni collabora con la comunità conventuale, Pietro Fontana. Insieme hanno dato vita al Piccolo Opificio Brassicolo del Carrobiolo-Fermentum, una società costituita da sette amici, che ha mosso i primi passi grazie a donazioni private, a piccoli capitali personali e a un bando di concorso della Camera di Commercio di Milano. Tanta passione, un briciolo di follia, acqua della rete idrica comunale, cereali maltati, luppolo e lievito sono gli ingredienti di questa*



*eccezionale birra monastica. «Abbiamo scoperto che un secolo fa esisteva una birra locale che si chiamava 'Birra Monza' – spiegano i responsabili del progetto – di cui rimane, a ricordo, solo una vecchia cartolina conservata nella raccolta del collezionista 'Ambroeus', al secolo Ambrogio Beretta. Da qui l'idea di dar vita a un prodotto tutto monzese. Produciamo diversi tipi di birra: un'ambrata ad alta fermentazione (4,9 gradi); una bionda a bassa fermentazione (5,3 gradi); una blanche ad alta fermentazione prodotta con cinque cereali e aggiunta di miele (9 gradi). Presto contiamo di aprire, per un solo giorno alla settimana, uno spaccio in piazza Carrobiolo». Creatività e spirito imprenditoriale sembrano proprio non mancare a questi novelli birrai.*