

Rinasce la “birra di Monza” al Carrobiolo connubio tra sacro e profano, tra solidarietà e business.



[MB News](#)

Scritto da Matteo Speziali

Giovedì 18 Giugno 2009 11:21

Tags: [Monza e dintorni](#)



Lo sanno in pochissimi, ma in piazza del Carrobiolo, dove c'è il Convento dei Barnabiti, proprio dietro quel antico portone, è rinata la birra di Monza. Ritorna ad esistere dopo 100 anni, grazie all'originale unione tra sacro e profano, con un progetto che miscela, andando oltre i soliti luoghi comuni, solidarietà e profitto, promuovendo la cultura del bere responsabilmente e della sostenibilità.

La dicitura completa della società, una piccola srl nata un anno fa dall'unione di sette amici con la passione per la birra artigianale, è Piccolo Opificio Brassicolo del Carrobiolo Fermentum (lievito), ma la birra la si può chiamare Birra del Carrobiolo, perchè prodotta all'interno delle mura del Convento barnabita intitolato a San Maria, o più semplicemente “birra di Monza”.

La birra del Carrobiolo è una birra di altissima qualità, prodotta in modo genuino, non manomessa in alcun modo, non è né filtrata né pastorizzata, ed è, come ben si legge sull'etichetta “birrificata nel solco della tradizione con metodo artigiano utilizzando diverse tecniche produttive e la rifermentazione in bottiglia”. Al Carrobiolo non è una questione di quanta birra si produce ma di come: è impiegato, in percentuali che vanno dal 2 al 20 per cento, grano biologico brianzolo del progetto “Spiga e Madia” promosso dal Distretto di economia solidale della Brianza (DESBRI, [progettospigaemadia.pdf](#)), l'acqua dell'acquedotto comunale e bottiglie di solo vetro. È il sistema della filiera corta che ispira i criteri di approvvigionamento delle materie prime e della distribuzione, così chi compra sa cosa beve, e parlare di birra di Monza non si riduce al solo fatto che sia realizzata in un luogo del centro. Molto significativo anche il rapporto con i Gruppi di Acquisto Solidale e il progetto di auto-reimbottigliamento delle bottiglie usate che sarà sperimentato a partire da fine giugno.



Il progetto, come si intuisce, va oltre all'idea di far rivivere quella birra monzese, di cui tra l'altro non si sa molto, ma che a detta delle cronache piaceva molto alla regina longobarda Teodolinda. Naturalmente la storia, già affascinante di suo fino a questo punto, non poteva esaurirsi semplicemente così: “L'idea è nata per cercare un sostegno economico per le attività di solidarietà svolte all'interno del convento – spiega Pietro Fontana che oltre ad essere il mastro birraio è anche da anni impegnato come educatore presso l'associazione Antonia Vita, impegnata nella prevenzione del disagio giovanile ([www.antoniovitaonlus.it](#)) – Padre Brasca è coinvolto direttamente e io metto al servizio di questo progetto la passione che da sempre ho per la birra così, come nelle antiche abbazie, abbiamo cominciato a produrre artigianalmente”.

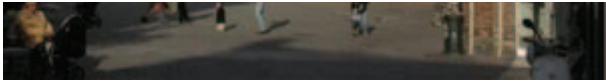
La tanto attesa licenza è arrivata nel mese di dicembre dell'anno scorso, ma prima il progetto ha ricevuto un riconoscimento ufficiale ed economico dalla Camera di Commercio di Monza e Brianza, vincendo un bando di concorso. Due mesi più tardi Pietro Fontana stappava la prima bionda.



Attualmente sono prodotti tre tipi di birra, nelle quali la miscela tra malto, luppolo e lievito, genera sapori d'altri tempi, molto lontani da quelli industriali.

C'è l'etichetta rossa come la birra che sorprende per il suo essere così beverina, per avere un corpo esile, sul finale è caramellata e resta sospesa quella punta di tostato, per poi lasciare la bocca pulita (4,9 % alcol).

L'etichetta gialla ha un corpo medio, un gusto rotondo, un taglio amaro dato da luppoli nobili e la schiuma è compatta e pannosa (5,3 % alcol).



E poi c'è l'etichetta bianca, il trionfo dello speziato e del gusto fruttato dal colore giallo scuro e ambrato dato dalla miscela di 5

cereali e dall'aggiunta di miele locale (9 % alcol).

La birra di Monza ha scelto, coerentemente con i fini etici con cui è nata, di non essere distribuita attraverso la grande distribuzione, ma la si può acquistare direttamente (è sufficiente dare un colpo di telefono a Pietro 3289683756 o scrivergli pietrofontana@birradelcarrobiolo.it) oppure assaggiare in alcuni locali come La Pizzeria del Centro Spalto Isolino, lo Speedy Pub di via Appiani e il Ristorante Pizzeria Prater di piazza San Paolo, tutti di Monza o, un po' più fuori mano, ma sicuramente con un fascino ancora maggiore, alla mitica Capanna Monza, il rifugio appena sotto il Resegone, dove ci arriva in elicottero o dopo una piacevole passeggiata. Per ulteriori dettagli consigliamo di visitare il sito www.birradelcarrobiolo.it.



Share Link:



© **MBNews** 2009 | P. IVA 06408460969 | Reg. Tribunale di Monza n. 1864 del 31/10/2006

È vietato a chiunque in base alla legge sul diritto d'autore (copyright) di riprodurre – in qualsiasi modo e con qualsiasi mezzo – le opere giornalistiche contenute e pubblicate su www.mbnews.it La proprietà ed i diritti di sfruttamento delle opere ivi contenute sono riservate all'editore.