

La storia

di Stefano Montefiori

# I monaci trappisti battono il colosso minerario

## «La birra non si tocca»

Belgio, bloccati i lavori sulla sorgente: decisivo un atto del 1833

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE

**PARIGI** La battaglia legale va avanti da 10 anni, e gli ultimi round se li sono sempre aggiudicati i trappisti. Due giorni fa la nuova vittoria: la Corte di Appello di Liegi ha ribadito che l'acqua della sorgente Tridaine non va toccata, dando ragione ai monaci dell'abbazia Notre-Dame de Saint-Remy. La birra trappista Rochefort è salva. Almeno fino al ricorso in Cassazione.

I monaci trappisti di Rochefort, nel sud del Belgio, difendono l'atto del 1833 che ha concesso loro una servitù sul-

### A Rochefort

La Lhoist voleva deviare il corso d'acqua con cui viene ancora prodotta la bevanda

la fonte, anche se questa è di proprietà del gruppo minerario Lhoist. «La galleria attuale è già artificiale — dice il responsabile comunicazione dell'azienda, Jean Marbehan —, noi vorremmo canalizzare l'acqua per aumentare la nostra capacità di estrazione». Lhoist ha bisogno di pompare più acqua per allargare la cava e continuare la produzione di calce, altrimenti destinata a interrompersi nel 2022. L'azienda ha 100 filiali in 25 Paesi e occupa oltre 6.000 persone, 150 delle quali lavorano nella cava vicino all'abbazia.

Il bisogno di intervenire sulla sorgente è emerso dieci anni fa, ma i monaci si sono sempre opposti, convinti che qualsiasi modifica del corso d'acqua avrebbe finito per alterare il gusto speciale della loro birra. I periti nominati da Lhoist hanno condotto esperimenti che mostravano come le qualità dell'acqua sarebbero rimaste immutate, ma i monaci non hanno ceduto e i tribunali belgi hanno finora riconosciuto il loro diritto di tutelare la tradizione e fare valere l'atto di quasi due secoli fa.

A parte il caso della Rochefort minacciata dalla cava, le birre trappiste sono in perico-



**Benedettini**  
Le birre prodotte nell'abbazia benedettina di Notre-Dame de Saint-Remy, a Rochefort, in Belgio (Afp)

lo perché cominciano a scarseggiare i monaci disposti a dedicarsi alla produzione.

«Trappista» deriva dall'abbazia di Notre-Dame de la Trappe, in Normandia, dove nel 1664 l'abate Armand Jean Le Bouthillier de Rancé fondò l'ordine dei «cisterciensi della stretta osservanza», ritornan-

do a una severità di costumi che si era persa: obbligo del silenzio e del lavoro manuale, limiti ferrei alla corrispondenza, dieta ristretta. Una stile di vita forse oggi meno rigido, ma comunque tale da attrarre pochi volontari.

Il Belgio ha appena perso una delle sue sei birre trappi-

ste, la Achel, che continuerà a essere prodotta e venduta nelle consuete piccole quantità, ma non potrà più esibire il tipico logo esagonale con la scritta «Authentic Trappist Product» concesso dall'Associazione internazionale trappista quando vengono soddisfatti tre requisiti: 1) la birra deve essere prodotta sotto la supervisione dei monaci; 2) nell'abbazia dove vivono; 3) una parte del ricavato deve andare a opere di beneficenza. Nell'abbazia di Achel non vive più alcun monaco, da cui il ritiro del prezioso esagono.

Le cinque birre trappiste belghe con logo «Atp» restano quindi Rochefort, Westmalle, Chimay, Orval e Westvleteren, eletta più volte «birra migliore del mondo» dal sito Ratebeer.com. La prima birra fuori del Benelux a ottenere il logo «Atp» è stata nel 2012 quella dell'abbazia di Engelszell, in Austria; la prima extraeuropea è stata la Spencer Ale dell'abbazia Saint-Joseph, nel Massachusetts, nel 2013. Da allora sono state riconosciute come birre trappiste autentiche l'olandese Zundert, l'inglese Tynt Meadow e l'italiana Tre Fontane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### La vicenda

● La Corte d'Appello di Liegi ha dato ragione ai monaci di Notre-Dame de Saint-Remy, a Rochefort, nel Belgio del sud, negando alla Lhoist una compagnia internazionale, di agire su una cava e reindirizzare una sorgente

● L'abbazia è una delle 14 al mondo che producono birra trappista. Secondo i monaci, gli interventi avrebbero alterato il gusto unico della loro birra

### Made in Italy

## Dall'Amarone all'amaro

### La ripartenza di Aneri

Giancarlo Aneri, produttore veneto di Prosecco Docg e di Amarone della Valpolicella, è pronto a cavalcare l'onda della ripartenza dell'Italia con la riapertura totale dei ristoranti: lancia un liquore, un amaro d'erbe che richiama nel nome un celebre spot di Carosello, quello sull'amarissimo che fa benissimo. Si chiama Anerissimo, 25 mila bottiglie a circa 15 euro (tra i più cari d'Italia), nei supermercati Unes e Tosano e in ristoranti e hotel di lusso come il Gritti di Venezia e l'Excelsior di Rapallo. «I consumi ripartiranno a tutta velocità», prevede Aneri, «aumenterà la qualità. Si berrà meno ma sempre meglio. In un anno torneremo alla normalità. I primi segni già si vedono nei container che vengono spediti all'estero con i prodotti del made in Italy. Tornano gli ordini dagli Stati Uniti e dall'Europa, sia per il Prosecco sia per il nostro caffè». Anerissimo mette assieme due prodotti di casa Aneri: il caffè e la grappa. Una selezione «di quaranta erbe botaniche in infusione alcolica e



Produttore Giancarlo Aneri (foto Imagoeconomica)

zuccherina, in una bottiglia da mezzo litro: note di genziana e rabarbaro si fondono con sentori balsamici ma in cui emerge un caratteristico retrogusto di caffè, 29 i gradi alcolici», descrive Aneri. L'inventore del premio È Giornalismo, fondato con Indro Montanelli, Enzo Biagi e Giorgio Bocca, è un inguaribile ottimista. «Le chiusure e lo smartworking hanno avuto effetti paurosi sui ristoranti, ma adesso è il momento di rimettersi in moto e di correre veloci», dice. Il progetto per lanciare Anerissimo, messo a punto con un ex dirigente della Branca, era pronto un anno fa. «L'abbiamo bloccato, ora è in pista. Volevo offrire Anerissimo sul mercato solo quando fossero visibili segnali di speranza. Il momento è arrivato. Sono sicuro che questo nuovo prodotto funzionerà, c'è un gran desiderio in tutta Italia di sedersi di nuovo a tavola, di bere del buon vino e magari di concludere il pasto con un bicchierino di amaro». (l.f.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Domani in edicola

«Pianeta 2021» con il Corriere



Domani in edicola il nuovo numero di «Pianeta 2021», il mensile dedicato a sostenibilità e ambiente: gratis con il Corriere della Sera (e in digital edition)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# GREE

AIR CONDITIONERS

## Per noi, l'aria che respiri conta.

### PULAR

Il nuovo climatizzatore intelligente che pensa al tuo benessere.

Il suo sistema COLD PLASMA PLUS consente una potente purificazione dell'aria, con efficacia di sterilizzazione contro i batteri.  
Accede ai benefici fiscali 50% | 65% | 110%. Richiedi lo sconto in fattura.

Distribuito in esclusiva per l'Italia da Argoclima S.p.A. [gree.argoclima.com](http://gree.argoclima.com)