

Quel che passa il convento: buono



Birra artigianale a 13 gradi, confettura di nespole invernali, centerbe, miele allo zafferano, acque profumate. Golosità e cosmetici da ricette originali, prodotti d'eccellenza made in Italy. Sorpresa: sono tutti confezionati da monaci e suore dei nostri conventi. Siamo alla «Monasticheria», raffinata bottega della Mostra Missionaria dei frati Cappuccini, in piazzale Cimitero Maggiore 5 (tel. 02.33.49.30.344, orari sabato ore 9.30-12.30 e 14.30-17.30, domenica 9.30-13 e 14.30-18.30). Dietro l'iniziativa la mente vulcanica di padre Mauro Miselli (nella foto), attivissimo nel sostenere progetti di solidarietà in terre lontane. Tra le ultime idee il «Pranzo missionario», kit da 22 euro, un pasto completo per 5 persone. I ricavi procurano il necessario a chi non ce l'ha. «A Milano, dove c'è tutto e il contrario di tutto, non esisteva un negozio del genere», racconta Pedro Casio, responsabile del settore. «Attualmente proponiamo articoli di 17 monasteri, stiamo facendo ricerche per allargarci anche all'Europa». Fil rouge la buona qualità, il packaging curato, lo spirito creativo che unisce attualità e tradizione. Da Novacella in Alto Adige arrivano ottimi vini e il succo di mele, dalle Tre Fontane di Roma il balsamico liquore all'eucalipto, dal monastero di Betlemme a Gubbio partono i biscottini, da Fialpa in Liguria le grappe all'olivo e al basilico. E poi tisane, erbe aromatiche, creme di bellezza, estratti officinali. La Mostra si articola in altri due settori: arredo etnico selezionato e alimentari di nicchia, fatti realizzare appositamente con il marchio «Il Paradiso del gusto». Vedere, e assaggiare, per credere.



Chiara Vanzetto