

Al centro Rosetum
un'inedita sinergia
tra benedettini
e cappuccini. Si riscopre

la spiritualità
monastica
e si assaggiano birre,
vini, mieli e tisane

Fede, missioni e gusto

Mostra su san Benedetto e delizie dei monasteri

DI **GIORGIO PAOLUCCI**

Cosa accomuna due personaggi come san Francesco e san Benedetto? La consapevolezza che solo in Gesù Cristo trovano risposta autentica i bisogni dell'uomo, e la centralità del lavoro, inteso come fonte di sostentamento e come collaborazione a un'opera più grande. Da questa idea nasce l'iniziativa promossa dal centro francescano culturale artistico Rosetum e dai missionari cappuccini: una mostra dedicata alle opere della tradizione benedettina - «Con le nostre mani ma con la Tua forza» - che si inaugura

mercoledì -, alcuni momenti conviviali in cui conoscere e gustare i prodotti che provengono dalla tradizione gastronomica nata nei monasteri, e il sostegno alla vita di queste oasi di spiritualità e alla presenza missionaria dei frati cappuccini in varie parti del mondo (vedere box).

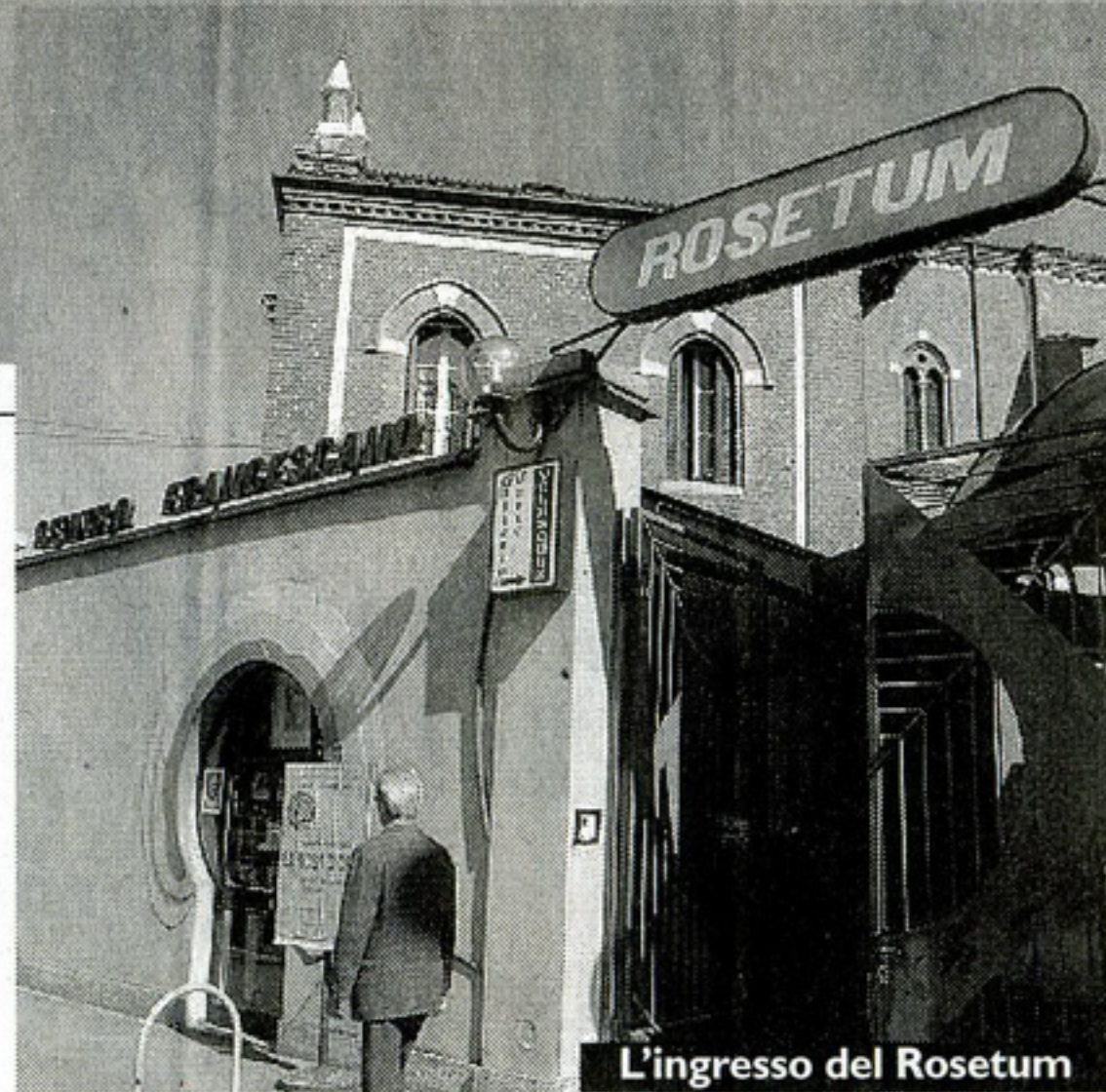
Una sinergia che coniuga fede, cultura e gusto, una modalità accattivante per proporre a tutti il cristianesimo facendo leva su esigenze elementari.

«Ai tempi delle invasioni barbariche la gente non riusciva a vivere in modo stabile e costruttivo perché esposta ad attacchi improvvisi che distruggevano i raccolti e va-

gava per sottrarsi alle minacce. Ma a un certo punto - spiega padre Marco Finco, direttore artistico del Rosetum - sorsero uomini che decisero di non scappare più, di permanere, di mettere radici. È l'inizio del monachesimo occidentale. Ci è sembrato interessante partire dall'esperienza benedettina da cui è nata una concezione di lavoro che ancora oggi contraddistingue la civiltà moderna, ma soprattutto approfondisce che cos'è un'opera, come nasce in modo vero e come può conservare questa verità nel tempo».

Padre Marco Finco e il confratello Mauro Miselli, responsabile del segretario del-

le missioni estere dei frati minori cappuccini, hanno deciso di accompagnare la mostra con il frutto di un lavoro pensato così e di un'opera vissuta secondo questo concetto, grazie ai prodotti della monasteria. «È un tuffo nel passato - commenta Miselli - alla riscoperta di antiche ricette rispettose della natura e dell'uomo, un luogo dove poter trovare prodotti provenienti dai numerosi monasteri d'Italia»: confetture, mieli, liquori, vini, birre, olii, tisane, biscotti e prodotti per la cura del corpo, tutti rigorosamente frutto della tradizione tramandata negli anni.



L'ingresso del Rosetum

A TAVOLA

Porcello e vin santo domani al Rosetum

Un autentico convento in città, un pezzo di storia di Milano che pochi conoscono e che oggi torna a vivacizzarsi con iniziative legate al gusto e alla cultura. Semplicità e sapori veri, oltre a prodotti di altre abbazie in vendita, grazie all'impegno di 25 frati benedettini. Il primo appuntamento è per domani sera con una cena «medievale». Per antipasto frittatina con erbe aromatiche novelle, parti pregiate di porcello a fette, pane nero con miele e noci e involtini di

prugna e pancetta. Il primo piatto è una zuppa di ceci, orzo e funghi, cui seguono stinco di maiale con spinaci e quaglie avvolte in pancia di porcello al forno, accompagnati da contorno d'insalata con olive in agresto. Si termina in dolcezza con i torcetti abbinati al vin santo. Sorella acqua e vino «Francesco e Chiara» inclusi nel prezzo di 25 euro a testa. *(Alex Guzzi)*

ROSETUM, via Pisanello 1, tel. 02.48.70.72.03