

ATTUALITÀ

*di Simonetta Pagnotti
foto di Paolo Ferrari*

"ENCICLOPEDIA DEL MANGIAR SANO - RICETTE SEGRETE DI
ABBAZIE E MONASTERI"
QUESTA SETTIMANA IL SETTIMO VOLUME: **LA CUCINA POVERA**

L'ACQUACOTTA DEGLI OLIVETANI

Frugali nella vita come in cucina, i monaci di Monte Oliveto sono famosi in tutto il mondo per le loro liturgie. Ma anche per i piatti poveri tipici della Toscana.

Suona la campana e i turisti che affollano il chiostro abbassano la voce. Molti si distolgono dagli splendidi affreschi di Luca Signorelli ed entrano nella chiesa, anticipando l'ingresso dei monaci che arrivano in ordine sparso, per raccogliersi in preghiera.

Siamo nell'abbazia di Monte Oliveto, nel cuore delle Crete senesi. Di qui passano più di 700 mila turisti l'anno, senza interferire più di tanto coi ritmi del monastero. Gli Olivetani sono famosi per il loro canto gregoriano e per la liturgia in latino, «che è la lingua dell'universalità, perché noi preghiamo per tutti gli uomini», spiega **padre Giacomo Ferrari**, l'economista. «Arrivano per curiosità, da tutte le parti del mondo, ma molti si lasciano coinvolgere dalla preghiera e, prima di ripartire, ci chiedono il sacramento della Riconciliazione».



Un primo piano di padre Giacomo Ferrari.

I monaci incidono direttamente i cd con il loro repertorio di canti liturgici, e li vendono nella bottega insieme ai prodotti del monastero: farro, vino, olio, miele e liquori. Hanno fatto voto di povertà, secondo i dettami del loro fondatore, il beato Bernardo Tolomei, che nel 1313, dopo nove anni di penitenza, abbracciò la regola benedettina adeguandola alla sorella povertà francescana; ma il monastero è circondato da poderi rigogliosi tappezzati da viti e olivi.

«Produciamo 3.000 quintali di farro all'anno», spiega con orgoglio padre Giacomo, «raccoltiamo 500 quintali di uva e abbiamo chiesto il riconoscimento Doc per il vino delle Crete senesi».

L'olio, ricavato dai 4.800 ulivi secolari, è quello extravergine toscano, spremuto a freddo e saporito. Insieme al vino, è venduto nella cantina trecentesca dei monaci, una vera opera d'arte che si aggiunge ai capolavori del chiostro grande. Anche se il valore aggiunto, che attira i turisti come una calamita, è dato dalla magia del paesaggio.

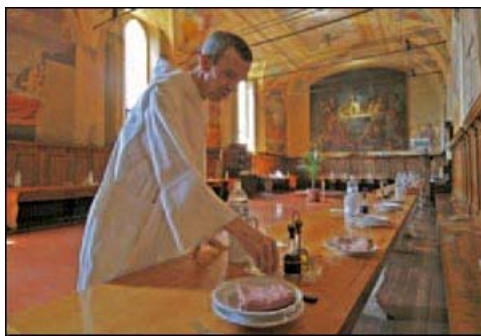


Il panorama delle Crete senesi visto dall'abbazia di Monte Oliveto.

Presto santo il fondatore

Anche questa, in buona parte, è frutto del lavoro dei monaci. Ai tempi del beato Bernardo, quando gli eremiti si ritiravano in preghiera nelle grotte di cui è ricca la zona, questa era una terra selvaggia e inhospitale. La chiamavano il "deserto di Accona". I monaci, che scelsero l'abito bianco per la loro devozione alla Madonna, la trasformarono in una delle zone più fertili della Toscana.

Oggi gli Olivetani si preparano alla ormai imminente santificazione del loro fondatore, morto nel 1348 nella peste nera che decimò i monaci del monastero olivetano di Siena, dove era accorso per curare i malati. A Monte Oliveto i religiosi sono una trentina, circa 300 in tutto il mondo. Oltre al regime di povertà, la loro specificità rispetto ai Benedettini "tradizionali" consiste nel legame con l'abbazia madre.



Il prezioso refettorio dei monaci apparecchiato per la cena.

La sobrietà, inoltre, caratterizza la loro vita. E anche la loro cucina.

«Mangiamo di magro almeno due volte la settimana», spiega padre Giacomo, «sulla nostra tavola non mancano mai le verdure del nostro orto, sia cotte che crude, come prescrive san Benedetto. Una volta la settimana mangiamo fagioli e una volta ceci, e poi tutti i piatti poveri tipici della cucina toscana, dall'acquacotta alla pappa al pomodoro. E, naturalmente, il minestrone e le zuppe col nostro farro».



Gli Olivetani durante la preghiera nel coro della chiesa abbaziale, intarsiato da fra Giovanni da Verona.

I piatti della cucina povera toscana si possono trovare nel menù del ristorante collegato all'abbazia, anche se molti turisti non rinunciano alla tradizionale fiorentina cotta alla brace. I poderi adiacenti al monastero ospitano anche un agriturismo con una vista mozzafiato sui vigneti.

«L'abbiamo concepito come una casa vacanze e siamo molto contenti di metterlo a disposizione delle famiglie che vogliono visitare questa zona, anche perché i prezzi degli alberghi e degli agriturismi da queste parti sono alle stelle», continua l'economista. «Purtroppo abbiamo poche stanze, che vanno prenotate con mesi di anticipo, ma contiamo di ristrutturare anche gli altri casali e i capanni dei contadini, oggi inutilizzati. Aspettiamo il permesso del Comune e della Soprintendenza».



La bottega dove i monaci vendono ciò che producono.

Posizione strategica e gioielli d'arte

Il monastero ha pure una bella foresteria per chi vuole condividere la vita di preghiera e di lavoro dei monaci e, anche in questo caso, le liste di attesa sono molto lunghe, grazie alla fama di cui gode il monastero. L'abbazia di Monte Olivero dista solo otto chilometri da Buonconvento e altrettanti da Asciano, una ventina da Montalcino e da Pienza. Alla posizione strategica si aggiungono i gioielli d'arte custoditi tra le sue mura, a cominciare dal chiostro grande che racconta, nelle sue 35 nicchie, la vita e le opere di san Benedetto per mano di artisti come Luca Signorelli e Antonio Bazzi detto il Sodoma.

Anche gli affreschi parlano di frugalità, a cominciare dall'episodio in cui san Benedetto, rimprovera i monaci, rei di aver mangiato fuori dal monastero serviti a tavola da avvenenti fanciulle.



Due delle ricette presenti nel settimo volume della nostra serie; da sinistra: la "pappa col pomodoro", piatto tipico della cucina povera toscana, e le "frittelle di baccalà".

Dopo la preghiera, tutti i monaci riprendono il loro lavoro. Chi è impegnato alla bottega, chi nella cantina, chi fa scuola ai monaci più giovani, chi

raggiunge gli operai che lavorano alla vigna. «Curiamo noi gli ulivi e i vigneti», spiega padre Giacomo, «abbiamo alcuni dipendenti, ma partecipiamo anche all'imbottigliamento del vino e prepariamo i nostri liquori in base alle antiche ricette del monastero, che ci tramandiamo da generazioni».

Tutto questo senza dimenticare la cura del monastero e della liturgia, che continua ad attirare turisti e pellegrini anche per la bellezza e la solennità del cerimoniale benedettino.

Padre Giacomo non ha dubbi sul perché: «Se Dio è grande, la liturgia deve essere grande; se Dio è magnifico, la liturgia deve essere bella».

Simonetta Pagnotti