

ATTUALITÀ

di Eugenio Arcidiacono
foto Vision

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

IL BACCALÀ DI PADRE DANIELE

**L'abbazia della Novalesa è in Piemonte, vicina al Monginevro.
Da dove passavano i fedeli diretti a Roma lungo la via Francigena.
E anche oggi qui trovano accoglienza, piatti semplici e tanta pace.**

La leggenda dice che le prime tracce di cristiani in questo luogo risalgono ai tempi di Nerone. Qualche anno fa sono stati ritrovati i resti di un sarcofago risalente al IV secolo dopo Cristo. Ma l'anno ufficiale di fondazione dell'abbazia della Novalesa è il 726, come attesta un documento conservato all'Archivio di Stato di Torino.

Quando arriviamo, **padre Daniele** sta raccontando questa e altre storie ad Agnese e Bérançère, universitarie che arrivano dalla Provenza. L'abbazia, per la sua vicinanza al valico del Monginevro, per secoli è stata un rifugio per i pellegrini che percorrevano la via Francigena diretti a Roma. Non solo: «Intorno al 980 san Simeone l'armeno si è fermato qui prima di proseguire per Santiago de Compostela», aggiunge padre Daniele.



Padre Francesco nella cucina dell'abbazia benedettina della Novalesa.

È uno dei sette Benedettini che vivono nell'abbazia, dopo che la stessa fu restituita all'Ordine nel 1972. «Quando siamo arrivati eravamo solo in quattro e abbiamo trovato molto lavoro da fare, perché per molti anni l'abbazia fu adibita a usi civili. Per un certo periodo fu persino trasformata in un albergo».

Oggi il priore, **padre Paolo Gionta**, non c'è e all'interno ci accoglie **padre Guido**, che con i suoi 79 anni è il più anziano fra i monaci. «Sono stato padre superiore per 15 anni e poi abate all'abbazia Madonna della Scala di Noci, in provincia di Bari. Quando ho compiuto 75 anni ho pensato di ritornare qui, dove ho vissuto gli anni più intensi della mia vita». Oggi la Novalesa offre ospitalità in due foresterie: la prima, interna, è riservata solo agli uomini, che condividono con i monaci tutta la giornata, pasti compresi; la seconda, all'esterno, è per le famiglie e i gruppi. «Ogni tanto capita ancora che si fermino dei pellegrini», aggiunge padre Guido, «ma la maggior parte dei nostri ospiti sono persone che hanno bisogno di ritrovare sé stesse».



Padre Daniele con alcuni ospiti nei prati intorno all'abbazia, che sorge nei pressi del Monginevro e anticamente era tappa dei pellegrini lungo la via Francigena.

Giovedì, in refettorio si può parlare

Il momento del pranzo si avvicina e padre Guido ci accompagna in cucina, dove **padre Francesco** sta per scolare la pasta. «Siamo in sette e così ci alterniamo ai fornelli una volta alla settimana, tranne padre Guido che è stato esentato per motivi di anzianità. Al mercoledì, quindi, viene qui un nostro amico che cucina per noi. Cosa sto preparando? Pasta con un pesto mediterraneo e spezzatino di manzo con verdure. Nessuno di noi ha studiato da cuoco, perciò cuciniamo solo piatti semplici. Abbiamo un frutteto e un orto, ma sono piccoli e perciò acquistiamo gran parte delle vivande all'esterno».

Entriamo nel refettorio. Oggi è giovedì ed è l'unico giorno in cui è concesso parlare durante i pasti. Prendiamo posto e prima di mangiare ascoltiamo **padre Luigi** leggere un passo dal *Libro delle Lamentazioni*, mentre **padre Giuseppe** serve ai tavoli le pietanze. Con noi e i monaci, ci sono tre ospiti.



Il momento del pranzo in refettorio.

Ci sediamo accanto a uno di loro, **Benedetto**: «Faccio il rappresentante e arrivo da Milano. Ho conosciuto la Novalesa per caso. Qualche anno fa, mentre stavo attraversando un periodo difficile della mia vita, ho incontrato un vecchio amico a Torino, che nel frattempo era diventato Franciscano. È stato lui a consigliarmi di venire qui e da allora, appena posso, ritorno per trascorrere qualche giorno. La vita quotidiana ti porta ad allontanarti da ciò che conta davvero e, invece, quando sono qui mi dico sempre: "Sì Dio, hai ragione tu"».

Intanto il pranzo prosegue: dopo la pasta arriva lo spezzatino che, accompagnato con un vino rosato, scende giù che è una meraviglia. «È incredibile», aggiunge Benedetto, «sono cibi semplici, che potresti mangiare tutti i giorni a casa tua. E invece qui hanno tutto un altro sapore». Dopo il dolce alle fragole e il liquore, si avvicina a noi **padre Giovanni**. È originario di Siracusa e ci confida che la sua specialità è il timballo di riso: «Ma l'ho fatto solo poche volte. Ci vuole troppo tempo».



Il baccalà dei mulattieri.

Anche padre Giuseppe, che adesso sta ritirando i piatti, arriva dal Sud, più precisamente da Cosenza. A Novalesa ha portato i sapori forti della cucina calabrese: «Mi piace preparare le lagane e ceci, un particolare tipo di tagliatelle, la pasta al forno, i polpettoni e in generale pietanze con i legumi. Poi in Africa ho imparato a fare un piatto che in realtà è di origine indiana: le samosas. Sono polpette di carne con curry, rivestite con una pasta e cucinate al forno. Ma non sono io il più bravo. È padre Daniele: dovrete assaggiare la polenta con baccalà che preparerò domani. Purtroppo, non lo cucina spesso».

Lo ritroviamo intento a lavare i piatti con gli altri monaci e gli ospiti. C'è **Walter** che tira fuori dalla lavastoviglie una pila di piatti: «Occhio che pesa», ci avverte. Una vita da ferroviere, prima di andare in pensione. «Vengo qui per stare un po' lontano da tutto, per trovare un po' di pace». E c'è **Paolo**, che però più che un ospite è il "nonno della comunità", come lui stesso si definisce. Viene da Lavello, in Basilicata, ed esibisce con orgoglio i suoi 88 anni: «Li considero come se fossero figli miei», dice rivolto ai monaci.

Qui la porta è sempre aperta

Da 15 anni fa la spola fra Torino e l'abbazia, dove dà una mano a padre Daniele a restaurare libri, l'attività manuale più importante dei monaci. «Porto gli occhiali, ma non quando lavoro, da vicino ci vedo benissimo», puntualizza.



Padre Guido nel chiostro dell'abbazia.

All'entrata dell'abbazia c'è anche una bottega, dove si trovano libri, souvenir, sciroppi e soprattutto miele, di tanti tipi. «Arriva da altri monasteri», spiega padre Luigi, «noi facciamo solo un liquore alla liquirizia e un po' di marmellata».

È lui che ci accompagna nell'ultimo luogo della nostra visita: la foresteria, a cui si accede attraverso un modernissimo ascensore. Mentre ci mostra le stanze, chiediamo anche a lui quali sono i suoi piatti preferiti: «Insalata di polipi e soprattutto pasta con aglio, olio e peperoncino. Così mi sbrigo subito e posso tornare alla bottega».

Perché chi viene alla Novalesa trova sempre la porta aperta. Come diceva san Benedetto: «Tutti gli ospiti siano accolti come Cristo in persona».

Eugenio Arcidiacono