

«La regola Ora et Labora si fa economia sostenibile»

Suor Miriam sul podio con la "Società agricola delle Monache" di Sassoferrato

L'INTERVISTA

Tra fede e creatività, c'è di mezzo il mercato. Miriam D'Agostino dà la misura dell'impresa: «In origine si producevano 5mila bottiglie di birra, ora siamo a 20mila». La voce narrante, 39 anni d'entusiasmo, è quella di una suora benedettina, napoletana di nascita, marchigiana d'adozione: «Era il 2017 quando iniziammo».

Nasceva la "Società agricola delle Monache", prodotti della terra e un impegno tutto al femminile. Dal secondo posto del podio della Camera di Commercio, conquistato ieri, applichi il marketing alle vostre delizie.

«Sono rigorosamente biologiche, plasmate secondo antichi saperi. Grano, orzo distico, alberi da frutto».

Converta la regola, dall'economia al misticismo religioso.

«Facile. Il nostro progetto s'innesta nei valori millenari della cultura benedettina dell'Ora et Labora. Per San Benedetto, il fondatore del nostro ordine, il lavoro è quello manuale, nei campi».

E così sia.

«Esatto, vicino al nostro monastero di Sassoferrato, nei pressi di Fabriano, c'erano 17 ettari di terreno. Nel 2016 cominciammo a utilizzarlo per le culture bio, ottenendo le certificazioni necessarie».

Idea umana o santa ispirazione, chi fece scoccare la scintilla?

«La comunità, noi sorelle, siamo dodici in tutto, con la madre badessa che ha fatto sintesi».

L'obiettivo che vi eravate prefissate?

«Fare dei prodotti agricoli un mezzo di alta qualità per creare valore, senza rinunciare ai nostri valori».

Il metodo?

«Coltiviamo la campagna, seguendo i cicli delle stagioni, ci dedichiamo alla raccolta. Per la trasformazione, ci affidiamo ai laboratori che ci restituiscono il manufatto finito, da vendere

nel nostro negozio di Assisi, oppure qui, attraverso il sito del monastero».

I profitti che ne derivano?

«Servono per mantenere le nostre strutture e per fare beneficenza».

Una messa in pratica dell'economia solidale.

«Possiamo definirla anche circolare, civile, un corollario dell'agenda 2030, il programma d'azione per lo sviluppo sostenibile, per le persone, il pianeta e la prosperità, sottoscritto nel settembre del 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'Onu. Un agire che si rifà alle encicliche di Papa Francesco. L'appellativo non conta, vale il risultato».

Più che le birre e le marmellate, preziosa è la sua lezione.

«Ribadisco, "prega e lavora" è un messaggio implicito in ogni atto. Ed è questo che vogliamo trasmettere».

Torniamo alla regola, con la R maiuscola.

«Al carisma benedettino, che dà dignità al fare. Nel nostro caso è, peraltro, al femminile».

Giovane e intraprendente, come concilia la sua esistenza con la clausura monastica?

«Premetto: noi usciamo dal convento per ogni attività legata alle esigen-

ze della nostra certosa. Mi permetta, tuttavia, di ribaltare il concetto».

Proceda pure.

«La nostra non è chiusura, ma è un'apertura totale, al mondo, all'umanità. Nella quotidianità incontriamo molte persone, aiutiamo i bisognosi, conduciamo una vita pratica».

Oltre alla fatica nei campi?

«Mi dedico alla formazione delle novizie. Da ragazza mi sono laureata in filosofia, poi, una volta presi i voti, ho studiato teologia, psicologia clinica e ora mi sto specializzando, a Firenze, in psicoterapia. Per passione sono anche giornalista».

In tanta curiosità intellettuale, dove colloca la chiamata di Dio?

«Non è stata la caduta da cavallo di San Paolo. Nessuna folgorazione».

Quindi?

«Appena terminata l'università, avevo 23 anni, sentii la necessità di sperimentare un ritiro spirituale. Andai ad Assisi, dove iniziò il processo di conoscenza».

Prega, lavora e...?

«Su tutto, vale l'esempio. Sempre».

Maria Cristina Benedetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«I NOSTRI PRODOTTI BIO PLASMATI SECONDO ANTICHI SAPERI. GRANO, ORZO DISTICO, ALBERI DA FRUTTO»



A destra, suor Miriam D'Agostino monaca benedettina del monastero di Sassoferrato. Sopra, il gruppo di religiose impegnate nel progetto della "Società agricola delle Monache"



Peso: 59%