

ANCONA, LE BENEDETTINE PREMIATE PER L'AZIENDA AGRICOLA

La suora imprenditrice «La nostra birra monastica? Un primato al femminile»

di **Alessandro Caporaletti**
SASSOFERRATO (Ancona)

Ora et labora: prega e lavora. È la sintesi della Regola di San Benedetto da Norcia, quasi mille e cinquecento anni di monachesimo. Accade così che nel 2023 una monaca benedettina e la sua comunità scelgano di strutturare il loro lavoro agricolo, dandogli la forma dell'impresa. Ma occhio, il profitto c'entra poco. Anzi, praticamente nulla. «Il lavoro agricolo è un modo di vivere la spiritualità benedettina, primato della preghiera a parte, ovviamente – spiega suor Myriam D'Agostino, napoletana, 39 anni, benedettina da diciassette, anima dell'azienda agricola nata nelle terre del monastero di Sassoferrato (Ancona), in collaborazione con il monastero di Sant'Anna di Bastia Umbra –. L'attività agricola è ciò che ci permette di realizzare il carisma del lavoro oggi, nella società contemporanea».

Suor Myriam, lei è tra le imprenditrici ritenute meritevoli di menzione al Premio Impronta d'Impresa Marche della Camera di commercio. Profitto o no, evidentemente lavorate bene. Di che cosa si occupa l'azienda?

«Di coltivazioni biologiche. Il monastero è proprietario di 17 ettari di terra e nel 2016 abbiamo deciso di creare l'azienda

agricola. Semiamo soprattutto orzo distico, con il quale produciamo birra: è la prima birra monastica femminile italiana. Da quest'anno, poi, abbiamo iniziato a coltivare il grano, così dal 2024 produrremo anche pasta e farina».

Perché il lavoro agricolo?

«Perché è vicino alla spiritualità benedettina e più coerente con il nostro carisma. Nella regola San Benedetto scrive: saranno veri monaci quando vivranno del lavoro delle proprie mani».

Nell'azienda ci sono solo monache?

«Sì, è un lavoro comunitario. Ci occupiamo della raccolta e della lavorazione delle materie prime, orzo e grano, che poi trasferiamo in alcuni laboratori esterni per la produzione. A Bastia, nella casa madre, abbiamo anche uliveti, ortaggi e alberi da frutta».

Ma il lavoro agricolo è faticoso. Se ne occupano tutte le monache?

«La parte più giovane della comunità, una decina di religiose, ognuna con un compito diverso. C'è chi porta il trattore, chi confeziona i pacchetti, alcune gestiscono il nostro punto vendita con i prodotti finiti».

Lei di che cosa si occupa?

«Nel periodo della raccolta siamo un po' tutte nei campi, però io curo soprattutto la parte aziendale e burocratica, dal controllo del biologico al rapporto con i produttori e i venditori».

E qual è la giornata tipo?

«La vita benedettina è molto equilibrata.

Il nostro tempo è diviso in otto ore di preghiera, otto di lavoro e altrettante dedicate al riposo e ai pasti».

Quindi?

«Sveglia alle 5.30, tre ore di preghiera, dalle 9 alle 12 lavoriamo, poi la preghiera dell'ora media e il pranzo. E nel pomeriggio lavoriamo oppure studiamo fino alle 18, che è l'ora dei vesperi. Poi cena e alle 21, infine, l'ultima preghiera della giornata».

Ma le ferie ci sono?

«Certo – sorride suor Myriam –, la domenica è sacra e poi ci sono tutti i giorni di festa. Ricordi che per noi il primato spetta alla preghiera e il lavoro è un mezzo di sostentamento, ma non è legato solo al profitto, bensì ai valori della vita monastica benedettina che cerchiamo di trasmettere».

Ci alziamo alle 5,30, tre ore di preghiera e poi subito nei campi fino a pranzo



La benedettina
Myriam
D'Agostino,
39 anni, anima
della Società
Agricola
delle Monache
a Sassoferrato
(Ancona)



Peso: 43%