

Peccati di gola

■ In cantina con i monaci

Soprattutto in Friuli e in Trentino, monaci e frati hanno saputo creare vini superbi, di alta qualità, grazie a una sapienza secolare. Non stupisce quindi che alcune abbazie abbiano cantine che si fregiano del marchi di denominazione di origine controllata (Doc).

L'**Abbazia di Rosano**, a Manzano, non lontana da Udine, è un piccolo gioiello di storia e architettura. Nel suo negozio sono in vendita i vini, curati personalmente dall'enologo Walter Filiputti, tra i quali alcuni davvero eccezionali: la Ribolla gialla, il Picolit e il rosso Pignolo. Vengono venduti anche l'olio d'oliva degli uliveti dei monaci e prodotti alimentari biologici.

Il **Convento della Beata Vergine di Castelmonte**, dove i religiosi vinificano i più famosi vini del Collio Orientale: Tocai, Sauvignon, Merlot, Cabernet, Verduzzo, Picolit. Vi si possono gustare anche gli squisiti dolci della Valle di Natisone.

Il **Convento di Muri Gries**, a Bolzano, produce ottimi vini Traminer e Sylvaner, mentre il **Convento di Sabinona** dai due ettari del suo vigneto ot-

tiene un buonissimo Müller Thurgau.

■ I monasteri *grand gourmet*

Dieta mediterranea e cucina del territorio sono alla base della gastronomia monastica. Una creatività che parte dalle tradizioni locali e che si basa su ricette tramandate attraverso i secoli, salvate miracolosamente dai religiosi. I prodotti utilizzati sono quelli che provengono dall'orto dietro il convento e il monastero. Quindi tante verdure, cereali, legumi, uova, polli, conigli e agnelli. Gran finale con dolci, specialità delle monache di clausura, che si gustano solitamente in occasione delle grandi ricorrenze dell'anno liturgico.

Tra i monasteri «quattro forchette», secondo la ben nota classificazione dei ristoranti introdotta dal Gambero Rosso, ricordiamo il refettorio dell'**Abbazia di Santa Maria Assunta** (Praglia-Bresseo, Padova) dei Monaci Benedettini, i piatti tipici tirolesi dell'**Abbazia di Novacella** a Varna, dei Canonici Regolari di Sant'Agostino. I tagliolini della Madonna della Pace, la polenta con le cotiche e le frittelle di San Giuseppe sono le specialità delle Monache Domenicane del **Monastero di Santa Cateri-**

na da Siena a Ripatransone (Ap). A Cittaducale, borgo medievale in provincia di Rieti, le Monache Benedettine del **Monastero di Santa Caterina** preparano pranzi di nozze a base di zeppole di patate, spezzatino d'agnello e straus, dolce ripieno di marmellata.

Nel **Monastero di Santa Maria del Piede** a Gravina di Puglia (Ba), le Monache Domenicane imbandiscono alcuni dei piatti più saporiti della cucina pugliese, come il «marro», agnello ripieno, e il timballo di ricotta e patate.

I peccati di gola più trasgressivi in fatto di dolci si compiono tra le Monache Clarisse del **Monastero di Santa Chiara** (Te), che sfornano i famosi ravioli dolci a base di marmellata, biscotti «per li signori» con farina e chiara d'uovo, le «bocche di dama nera» con mandorle e cioccolato. Nella loro «dolceria» le Monache Cistercensi del **Monastero di Santo Spirito** ad Agrigento vendono i dolci di marzapane, fatti con un metodo antichissimo, e il famosissimo cuscus, grano macinato in terza rottura, pistacchi e mandorle.