

Testo di Roberto Miccinilli; illustrazione di Mariuccia d'Angiò

# le storie di piante



**N**el mese di luglio del 2005 sono sbarcato per la prima volta sul territorio della penisola del Monte Athos, il terzo piede (come lo chiamano i Greci) della penisola Calcidica, nel nord della Grecia, formata da tre propaggini lunghe circa una cinquantina di chilometri, che si tuffano nel blu intenso del mare Egeo: Cassandra, Sithonia e, la più a est, appunto l'Athos, che tutti conoscono come *Agion Oros*, cioè il Santo Monte.

Una repubblica monastica, forse l'unica rimasta al mondo, inaccessibile al mondo femminile, dove vivono attualmente più di 2.000 monaci, che sono distribuiti in 20 *monasteri*, una trentina di *skiti*, comunità più piccole, e una miriade di *celle*, sparse lungo tutta la costa rocciosa della penisola, aggrappate alle pareti a picco sul mare, spesso raggiungibili solo tramite scale di legno e corde, oppure nel mezzo di fo-

reste incontaminate, dove vivono uno o più monaci, in piena solitudine, raccoglimento e preghiera: *“La Tebaide”*, il deserto verticale, raffigurata in un famoso quadro del Beato Angelico (1420), conservato alla Galleria degli Uffizi di Firenze.

Su una trave di legno di uno dei Monasteri è scritto: *“Nella notte, mentre tutto il mondo dorme, il Monte Athos, come una candela accesa, veglia e prega”*.

Questo primo viaggio al Agion Oros era legato ad un mio progetto di collaborazione tra l'Università della Tuscia di Viterbo e il Sacro Monastero di Vatopedi, sulla costa est della penisola, *“Per riaccendere la tradizione delle piante medicinali nei monasteri del Monte Athos”*.

In effetti la tradizione dell'uso delle piante officinali, nei Monasteri dell'Athos era andata via via spegnendosi, soprattutto nel corso del 1900, quando il numero dei monaci era diminuito in modo notevole e assai preoccupante (si era passati dai 5.000 dell'inizio del secolo, ai meno di 1.000 negli anni '70). Anche i monaci erboristi si erano pian piano estinti e, con loro, la conoscenza delle proprietà terapeutiche delle piante.

Il mio ruolo e quello del mio gruppo era quello di formare una squadra di giovani monaci, a cui trasmettere le nozioni basilari sul riconoscimento, la raccolta, la trasformazione, la confezione e, soprattutto, l'utilizzazione di questi preziosi presidi terapeutici naturali, che la natura metteva a disposizione sulla penisola.

Il primo impegno è stato quello di fare una mappatura particolareggiata del territorio, esplorandolo in tutte le direzioni, per conoscere dove crescevano le varie piante: il pungitopo, l'equiseto, l'iperico, la valeriana rossa, il corbezzolo e tutte le altre essenze che ritenevamo utili al nostro lavoro.

Nel paesaggio che circondava il Monastero di Vatopedi, tra le varie piante, era l'ulivo che primeggiava su tutte le altre. Se ne contavano, nel 2005, circa 500 esemplari, gestiti in modo tradizionale, non certo in linea con i più moderni metodi di olivo-coltura. Le olive erano raccolte tardivamente e venivano mandate per la molitura, in un frantoio fuori dal ter-

ritorio del Monte Athos, via mare, con un battello. La qualità dell'olio era scadente e la sua quantità era insufficiente per far fronte alle esigenze del Monastero. Infatti, oltre alle necessità culinarie, l'olio è, per tradizione, l'unica fonte di illuminazione per la chiesa principale e per tutte le cappelle di Vatopedi, dentro e fuori le mura. I monaci erano quindi costretti a comperare dall'esterno la parte mancante, con una notevole spesa di denaro.

Durante le nostre escursioni esplorative nei boschi che circondavano il Monastero, notammo che nel folto dei vari tipi di alberi e arbusti, tipici della macchia mediterranea, erano ancora presenti moltissime piante di ulivo, ormai quasi soffocate dalla massiccia invasione delle altre essenze, ma ancora vivi e vegeti, dopo decine, forse centinaia di anni di totale incuria e abbandono da parte dei monaci.

Parlandone con Padre Demetrios, responsabile dell'uliveto, lo convinsi a iniziare gradualmente un disboscamento progressivo, iniziando dalle colline più a ridosso del convento, per liberare via via gli ulivi, potarli e renderli di nuovo produttivi.

Questa operazione di recupero è andata avanti per molti anni, con calma e discrezione, per non alterare troppo bruscamente l'equilibrio dell'ambiente e del paesaggio attorno al Monastero. Ma alla fine il risultato è stato più che soddisfacente e ha dato i suoi frutti.

Attualmente Vatopedi può contare su più di 5.000 piante di ulivo in piena attività produttiva, e per chilometri attorno al nucleo storico del convento, fanno da sfondo colline piene di questi splendidi alberi sempreverdi: un immenso nuovo uliveto, recuperato da un vecchio uliveto preesistente, per tanto tempo nascosto e improduttivo.

La produzione delle olive è via via aumentata con l'aumentare delle piante recuperate, fino a decuplicare rispetto agli anni iniziali, e questo ha fatto emergere altri problemi pratici: il tempo di raccolta si allungava sempre di più, diventava troppo complicato trasportare una tale quantità di olive, via mare, per la molitura, e soprattutto troppo costoso.

A questo punto diventava più conveniente acquistare

un molino a olio per il Monastero, che si sarebbe reso più autonomo nella produzione di olio e privo di legami con strutture esterne.

Fu fatto arrivare dall'Italia un molino di ultima generazione, di grande qualità, che è entrato in funzione oramai da alcuni anni, coprendo le necessità del Monastero di Vatopedi e quelle di molti altri Monasteri limitrofi, che affidano a questo nuovo "frantoio monastico" le loro olive, ottenendo un olio nettamente migliore di quello a cui erano abituati in precedenza. La produzione di olio extravergine di oliva del Monastero di Vatopedi è ormai talmente elevata da coprire ampiamente tutte le esigenze del convento e strutture annesse.

La notevole eccedenza viene imbottigliata e venduta nel negozio interno al Monastero, assieme alle icone, agli articoli religiosi, ai libri, al vino e a tutti gli altri prodotti alimentari preparati dai monaci, ai pellegrini che, a migliaia, ogni anno vengono in pellegrinaggio al Monte Santo.

Tra gli altri si possono trovare in vendita anche i prodotti fitoterapici e cosmetici naturali, preparati nel nostro laboratorio fitoterapico, che ormai è attivo da più di 15 anni.

Tutti questi cambiamenti hanno portato anche un beneficio economico al Monastero, e l'Igumeno Efrem non perde occasione per dimostrarci la sua gratitudine.

Ma la nostra gioia è grande quando, nel mese di ottobre, periodo in cui arriviamo a Vatopedi per la raccolta delle radici e degli stoloni di alcune piante (l'altro tempo balsamico è in maggio, per la raccolta dei fiori e delle parti aeree), ci troviamo in concomitanza con la raccolta e la molitura delle olive, che va avanti per settimane.

Ogni giorno, durante la sosta per il pranzo, davanti al frantoio si accende un fuoco e si mettono a grigliare funghi freschi, formaggio di Cipro e fette di pane del forno del Monastero, con il quale si prepara una ottima bruschetta, condita con un olio squisito e appena spremuto.

Per tutti noi questa è la migliore ricompensa per il nostro lavoro.