

IL BISCOTTO A FORMA DI CROCE DI CELESTINO CARO ALLE SUORE, UN'ANTICA TRADIZIONE CHE NON TRAMONTA

28 Agosto 2018

di Redazione



L'AQUILA – Affonda le sue radici in un tempo lontano che neppure le suore di San Basilio sanno bene individuare, e ha il sapore mistico di un'antica tradizione che non vuole tramontare, nonostante la crisi di vocazione e l'età ormai avanzata della gran parte delle nove monache che ne custodiscono l'antica ricetta.

È il dolce a forma della croce di Papa Celestino V, che le benedettine dell'ordine di Pietro da Morrone del monastero aquilano, l'unico insieme a quello di San Ruggero a Barletta ad essere sopravvissuto alla Rivoluzione francese, alle soppressioni napoleoniche e alle leggi eversive sabaude, continuano a preparare ogni anno in occasione della Perdonanza.

“Raffigura la croce con lo Spirito Santo apparsa a San Pietro Celestino nel momento della sua morte, alla prigione di Fumone”, racconta **suor Germana**, “contiene Padre, figlio e Spirito Santo”.



Completamente artigianale, con uova, farina, zucchero e lievito, il dolce viene realizzato con uno stampo di metallo, “molto semplicemente”.

“Quest’anno non ci ho messo mano per niente, l’hanno impastato tutto le giovani”, ammette la suorina in là con l’età, che sta affidando alle nuove arrivate la prosecuzione dell’antica

tradizione sulla base della ricetta che ha messo a punto in passato.

Ospitate ancora nei container sistemati nell'orto del monastero, quello che era uno dei più importanti orti urbani a ridosso delle antiche mura, le suore di San Basilio a nove anni e mezzo dal terremoto aspettano la riconsegna del monastero in fase di ristrutturazione.

“I lavori vanno molto a rilento però stanno facendo un buon lavoro”, dice la badessa, **suor Margherita**, “il monastero è antico, ci sono diverse cose che incontrano e allora ci mettono anche più tempo, occorre fare interventi necessari”.

I quasi cinquecento biscotti a forma di croce di Celestino, la cui cottura è durata giorni a causa del piccolo fornello che oggi hanno a disposizione le suore, sono serviti a finanziare le missioni che l'ordine delle celestine porta avanti in Africa, in particolare quella a Bangui, capitale della Repubblica Centrafricana, dove le suore reggono un ambulatorio pediatrico.

Un'occasione anche di socialità, com'è stato ieri in piazza San Basilio, dove il giornalista e scrittore **Angelo De Nicola**, “in un'ambientazione volutamente precaria come quella che vivono le monache da ormai nove anni e mezzo”, ha condotto una maratona di solidarietà con interventi di studiosi, religiosi, medici e imprenditori.

“Prima venivano nel monastero, si facevano le cene, sempre per raccogliere fondi”, ricorda suor Margherita, che osserva il cantiere che va avanti a spron battuto con l'occhio di chi non vede l'ora di riappropriarsi al più presto dei suoi spazi.

E chissà se un giorno le suore celestine di San Basilio torneranno a produrre e vendere dolci, anche su prenotazione, come racconta suor Germana avveniva un tempo. *(m.sig.)*