

ALL'EREMO DI BUTO LA UE SALVA LE SUORE DELLA MARMELLATA

Con duecentomila euro finanzia la produzione biologica delle benedettine

dalla prima pagina

La distribuzione è affidata al volontariato e al passaparola, e del resto anche il restauro dell'eremo è stato merito degli uomini di buona volontà. Scout. Devoti di varia estrazione. Paesani dal cuore d'oro. Nella valle del biologico le suore sono state benedette pure dagli uomini, oltreché da Dio, e non poteva essere altrimenti.

Ottenute tutte le certificazioni ambientali possibili (Iso 14001, Emas), Varese Ligure è riuscita nell'impresa, tutt'altro che facile, di non adagiarsi sugli allori. Certo, le due cooperative che trattano carne e formaggi di altissima qualità, e cioè i derivati dei mille capi di bestiame che pascolano bradi sulle colline, fatturano centinaia di migliaia di euro e danno lavoro ad almeno trenta persone: ma non poteva bastare.

Ecco allora l'amministrazione comunale lavorare in partnership con l'università di Genova per studiare migliori ambienti una dopo l'altra. L'ultima? Microalghe autoctone in grado di depurare le acque del Vara, finanziamento ottenuto dalla Ue pari a 460 mila euro. Un'altra medaglia che va ad aggiungersi al recupero urbanistico, alle bonifiche...

ARRIVA IL TURISMO
Spariscono le case dei contadini, nasceranno agriturismi

«Le suore sono state bravissime», sorride il sindaco Michele

Marcone, che ha preso il posto del leggendario Maurizio Caranza, il primo cittadino che inventò un destino alternativo per Varese ed è prematuramente scomparso: «Noi dobbiamo andare avanti nel cammino intrapreso e non fermarci mai. Ben vengano le loro marmellate».

Tra l'altro Buto è una frazione speciale, c'è un sito internet particolarissimo: informa, giorno dopo giorno, non solo sulla situazione meteorologica o sulla pulizia della strada che si arrampica per quattro chilometri attraverso un bosco meraviglioso, ma sulla presenza dei funghi. Un autentico e utilissimo bollettino micologico, capace di segnalare la crescita dei porcini o l'assenza dei galletti, la possibilità di ovoli o la mancanza di pinaiole. Del sito si occupa un butano di Genova, Leandro Mattei, in gamba nella sua attività. Marcone: «Tutto fa. Queste erano zone



Suor Maria Grazia mostra le conserve e gli sciropi che produce assieme a suor Patrizia a Buto, piccola frazione di Varese Ligure, dove sorge l'eremo



I COMPLIMENTI DEL SINDACO

Le suore sono state bravissime ad avviare questo percorso: ben vengano le loro marmellate

MICHELA MARCONE
sindaco di Varese Ligure



In alto, l'insegna in legno dell'eremo della visitazione; sotto, vasetti di marmellate biologiche

depressive, una ventina d'anni fa, e hanno ritrovato una ragion d'essere importante».

Tra l'eremo e il paese ci sono case di contadini, sempre meno, e seconde case di vacanza, sempre di più. Elide Pietronave, che aveva un'osteria e una locanda, sta ristrutturando una bella palazzina (e il figlio lavora per aprire un agriturismo) forte del fatto che le Cinque Terre sono a trenta chilometri e i settecento metri sul livello del mare garantiscono serate fresche e piacevolissime: «Il problema di questi posti è che non ci sono più bambini. Bisognerà farli tornare, abbiamo anche il campo da calcio...».

Trentacinque euro a camera doppia, la locanda della signora Elide. Ne vale la pena. In attesa che attorno all'economia della frutta torni a ruotare anche quella del castagno, farina e dolci, degli orti, pomodori e zucchini, dei funghi «che una volta vendevamo e ci davano da vivere».

Ricordi. Ma adesso che le sorelle benedettine stanno lanciando il business delle marmellate, degli sciropi e delle salse biologiche, torna la speranza di un domani migliore sulla splendida e appartata collina di Buto. Suor Maria Grazia e suor Patrizia hanno trovato il modo di sopperire al voto di povertà, gli altri due sono castità e obbedienza, e a mandare avanti la tradizione dell'ora e labora.

Davanti all'eremo hanno scolpito, nel legno, il salmo 238: «Signore, tu conosci il mio cammino e le mie soste, e tutte le mie vie ti sono note». Anche quelle che portano a Bruxelles, e indirizzano sovvenzioni verso le attività economiche meritevoli. Altri centomila euro hanno finanziato il restauro dell'eremo: la stalla è stata trasformata in cappella, suggestiva in pietra e legno, e non è un caso che il tabernacolo sia stato scavato dove fino a vent'anni fa si mungeva la mucca. Lo hanno voluto, grate, le suore. Così sia.

PAOLO CRECCHI
crecchi@ilsecoloxix.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROTAGONISTA DELLA "BOCCA DEL LUPO"

GRAVISSIMA MARY, LA TRANS DIVENTATA ATTRICE

Aveva interpretato se stessa nella commovente storia ambientata nei vicoli di Genova: è ricoverata in prognosi riservata

RAFFAELLA GRASSI

GENOVA. Mary Monaco: una vita piena di tornanti in salita, passata attraverso il "rifiuto" della famiglia, la droga, la prostituzione e il carcere. Poi, all'improvviso, il riscatto grazie a un grandissimo amore, conosciuto in prigione. Qualche mese fa anche un documentario, "La bocca del lupo", protagonista proprio insieme al suo compagno. E ieri il ricovero d'urgenza all'Ospedale Galliera, dove

si trova in gravissime condizioni per un'insufficienza respiratoria. E nel reparto di rianimazione, dove è stata trasferita da Villa Scassi, in prognosi riservata. Da tempo aveva qualche problema di salute.

Mary - questo il nome che aveva scelto per sé perché quello vero, Mario, non le piaceva - era stata scelta dal regista Pietro Marcello per recitare, insieme a Vincenzo Motta, nel film documentario "La bocca del lupo", prodotto dall'associazione San Marcellino di Ge-

nova, vincitore lo scorso novembre del Torino Film Festival e in concorso all'ultima Berlinale. Film-rivelazione, lancinante e poetico, fra Pasolini e De André. Girato nei vicoli del centro storico, racconta la storia vera di un amore nato tra le sbarre di Marassi tra il siciliano Vincenzo Motta, in carcere dopo una vita giocata a guardie e ladri e una sparatoria con la polizia, e Mary Monaco, una trans tossicodipendente. Lui alto, energico, con grandi baffoni neri, lei più riserva-

ta, con una vita piena di cicatrici. Mary nasce Mario da una famiglia dell'alta borghesia romana che non accetta la sua diversità, ritenuta "oltraggiosa", e la emargina. Lei si rifugia a Genova, tra i carrugi e i "bassi" dei travestiti, quelli fra via Prè e vico Croce Bianca, entra nel giro nella droga, va in galera, e qui incontra Enzo. Si innamorano. Poi Mary esce, lui rimane dentro per altri 14 anni, in cui lei gli scrive lunghe lettere. Quando esce diventa la sua compagna.

Nel film Enzo e Mary raccontano la loro storia fin dal primo incontro, con sincerità e pudore. Vincenzo avverte che guai a toccargli Mary, Mary dice che se è viva lo deve a Vincenzo. Alla proiezione al cinema Sivori lo scorso novembre c'erano tutti e due - Enzo elegantissimo in completo scuro, Mary in tailleur - in una sala affollata di gente con gli occhi rossi che non si stancava mai di applaudirli. raffaella.grassi@fastwebnet.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una scena di "La bocca del lupo"