

Notizie dalla fraternità di Ostuni 2024

Lettera agli amici Qiqajon di Bose n. 77 - Natale 2024

Il 2024 si è aperto con l'arrivo di fr. Vincenzo, che si aggiunge agli altri fratelli: fr. Davide, fr. Giandomenico, fr. Giuseppe e fr. Norberto. Per lui in realtà si tratta di un ritorno: aveva già trascorso tre anni a Ostuni. La grande sfida per la fraternità è vivere i cambiamenti di questi ultimi anni come occasione di crescita, di cura reciproca e di nuovo slancio. Gli scambi con i fratelli e le sorelle di Bose sono stati intensi. Fr. Luciano ha predicato il ritiro di Quaresima, dal titolo: "Agape: i volti dell'amore". Fr. Giancarlo ha passato a Ostuni un lungo periodo – quasi tutta la Quaresima – ed è ritornato a luglio per un corso biblico. Fr. Sabino ha visitato la fraternità due volte, di cui una accompagnato da sr. Beatrice. Fr. Guido ha trascorso un mese tra maggio e giugno. Domenica 19 maggio ha predicato il ritiro di Pentecoste. Il 25 maggio insieme a fr. Giandomenico ha partecipato a Roma a un convegno di commemorazione del card. Achille Silvestrini. Altre due sorelle sono state a Ostuni: sr. Silvia, che a fine agosto ha tenuto un corso di spiritualità sulla gratitudine, e sr. Ilaria, che a ottobre ha lavorato per la raccolta delle olive assieme a fr. Elia e Sargon, giunti da Bose. Davide, che è in fraternità dal 2013, ha trascorso due mesi a Bose. Il nuovo assetto comunitario ha stimolato a riorganizzare gli spazi del monastero e a ripensare i vari lavori. Il lavoro che coinvolge tutti i fratelli è quello della raccolta delle olive. Fr. Giuseppe ha portato a termine la potatura di riforma, iniziata l'anno scorso. Tutte le seicento piante che la fraternità custodisce sono allevate a "vaso policonico semplificato", una pratica che rispetta la fisiologia della pianta, l'equilibrio vegetoproduttivo, semplifica gli interventi agronomici. Quest'anno la raccolta è iniziata il 25 settembre e terminata il 25 ottobre. La fraternità è segnalata sulla Guida agli extravergini 2024 di Slowfood. "Uno per uno", l'olio extravergine ottenuto dalla varietà di ogliarola salentina, ha avuto un riconoscimento come "grande olio – eccellenza del Mediterraneo", per pregio organolettico, aderenza al territorio e alla sua monovarietà. È presente inoltre nel Catalogo degli oli monovarietali 2024 stilato dal CNR di Bologna e AMAP Marche. Fr. Giuseppe ha partecipato a Osimo (AN) a un corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva e si è recato nella fraternità di Assisi e in quella di Civitella per la potatura degli ulivi. Fr. Norberto, oltre ad occuparsi con creatività delle confetture, continua a dipingere icone. Ha tenuto vari corsi di iconografia in fraternità, uno in Svezia molto vicino alla comunità amica di Bjärka-Säbi e uno a Bose. Fr. Vincenzo e fr. Davide hanno messo in campo alcune pratiche sperimentali per creare un orto "rigenerativo" basato sull'agricoltura sostenibile. Lo scopo è quello di creare un ecosistema in cui le piante, gli animali e l'ambiente circostante lavorino insieme in armonia. Fr. Giandomenico ha partecipato a Verona al convegno dei fratelli comboniani, con alcune riflessioni sul tema dell'ascolto. A Limone sul Garda (BS) ha tenuto una settimana di esercizi spirituali. Ha predicato alle carmelitane di Ostuni e al presbiterio della diocesi di Brindisi-Ostuni, una volta al mese, sul tema del discernimento. Ha partecipato a un convegno su Lanza del Vasto organizzato nel suo paese natale, San Vito dei Normanni (BR). Non sono mancati contatti di vario tipo non solo con le diverse diocesi di Puglia ma anche con realtà laiche, come scuole superiori e scuole di psicoterapia. Fr. Davide e fr. Norberto sono membri della commissione ecumenica diocesana. Fr. Davide fa parte dell'ufficio Migrantes della diocesi di Brindisi-Ostuni. I ritiri comunitari sono stati vissuti in diverse comunità monastiche: presso i benedettini del Monastero "Madonna della Scala" di Noci (BA), le benedettine di San Vito dei Normanni (BR), le clarisse di Otranto (LE).

I fratelli di Bose a Ostuni