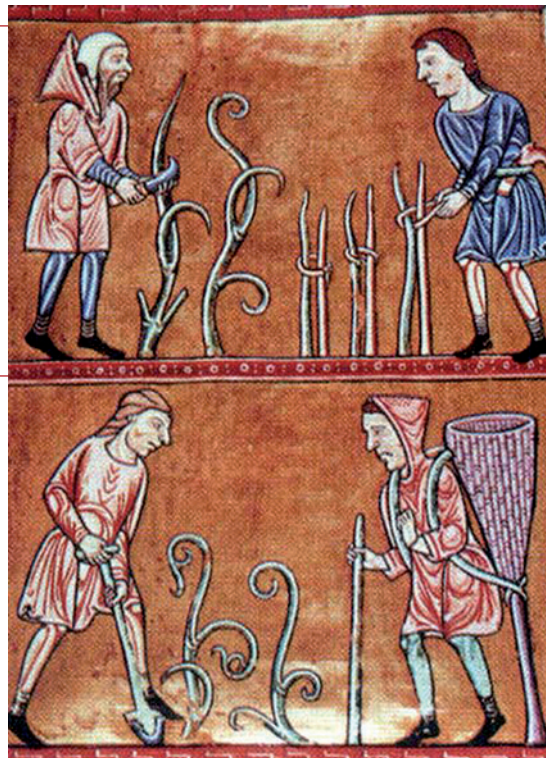


## LA RIVOLUZIONE ECONOMICA PROMOSSA DAI MONASTERI

Lo storico Leo Moulin sottolinea l'importanza dell'**operosità dei monaci** come fattore di progresso non solo per i monasteri.

I **Benedettini**, infatti, non furono gli "inventori" di manufatti e di prodotti nuovi, ma la stessa concezione che essi avevano del lavoro contribuì a modificare la mentalità di una larga parte della popolazione europea. Tanto che, a ragione, i Benedettini possono essere chiamati "**padri dell'Europa**".

Miniatura tratta da un Salterio del 1200 che raffigura dei monaci al lavoro nelle vigne.



I **monaci** non hanno scopi che non siano spirituali e tuttavia i monaci sono all'origine, inconsapevole o involontaria, di un **movimento economico e sociale** così profondo, così diverso e vasto che l'evoluzione del Medioevo sarebbe difficilmente spiegabile senza la loro presenza e la loro azione. In questo senso, S. Benedetto e con lui i Benedettini sono i "padri dell'Europa" nel senso pieno del termine, sia dal punto di vista storico che sociologico.

Rifiutando ogni entrata di origine ecclesiastica o feudale, ogni aiuto servile o civile, isolati dal mondo, poveri, disarmati, poco numerosi, i monaci dovettero provvedere alla loro sussistenza quotidiana.

Essi, quindi, per motivi spirituali, dovettero dissodare, irrigare, prosciugare, bruciare le stoppie, preparare il concime, arare, selezionare le sementi e gli animali, fare lavori da contadini e da pastori.

**Spinti dalla fede** intensa che li animava, essi riuscirono a rendere umane lande deserte, paludi senza fine, foreste selvagge ed incolte.

Ma facendo così essi assicuravano il difficile **avvio agricolo dell'Europa**.

Similmente, per celebrare la messa, i monaci avevano bisogno di vino.

Essi dunque piantarono la **vite** dovunque c'era una minima speranza che il suolo e il clima le sarebbero stati favorevoli.

Essi sono così all'origine di un buon numero dei grandi vigneti che si estendono nei vari Paesi europei.

Il voto di povertà, la frugalità quotidiana, i digiuni e le astinenze, altri imperativi spirituali, creavano automaticamente delle **riserve** di frutta, farina, cereali, latte, miele... E cosa fare con queste se non bevande di frutta, l'idromele, dolci, birra, formaggi, acqueviti e liquori?

Essi avevano bisogno di molta cera per illuminare sontuosamente le loro chiese: svilupparono l'**apicoltura**.

Avevano bisogno di lana per i loro vestiti, della pergamena per scrivere, del latte per fare formaggio, del grasso per illuminare: innumerevoli **greggi di pecore** pascolavano sulle lande desolate. [...]

Ma l'*Opus manuum* [attività manuali], voluto dalla regola e d'altronde indispensabile per la sussistenza dei monaci, rischiava per la sua pesantezza e le sue esigenze di restringere il tempo consacrato all'*Opus Dei* [preghiera e meditazione] o almeno di nuocere alla sua qualità.

Costretti da queste due esigenze, i monaci impararono molto presto l'utilità dell'**amministrazione** e della **tecnica**.

Da qui la moltiplicazione nelle abbazie dei **mulini ad acqua**, questo primo grande passo avanti sulla via della tecnicizzazione dell'Occidente, e l'installazione di **officine** di ogni genere: fonderie, oleifici, vetrerie, concerie, cartiere, tintorie, birrerie, formag-gerie e più tardi stampe, di cui essi saranno tra i primi promotori, e tante altre cose ancora.

Se scoprono qualche filone, per quanto magro, i monaci si lanciano nella **metallurgia**: una delle loro specialità sono gli attizzatoi del focolare.

Altri sfruttano le **miniere** di carbone, le torbiere, le miniere di ardesia, le cave di marmo o di pietra blu, le saline, i filoni di allume, gesso, argento, piombo, ecc.

Sarebbe più facile dire in quali campi, supposto che ve ne siano, i figli di S. Benedetto non sono stati degli iniziatori, dei promotori o, almeno, l'equivalente efficace, generoso e disinteressato, della nostra assistenza tecnica.

da Leo Moulin, *La vita quotidiana secondo San Benedetto*, Jaca Book



Capolettera miniato con la rappresentazione di un monaco che degusta il vino in una cantina.