

# Monaci nella **SAVANA**

## Visita all'Abbazia di Keur Moussa, tempio della musica sacra in Senegal



**Non lontano da Dakar una quarantina di frati benedettini passano le loro giornate alternando lavoro e preghiera, senza mai smettere di cantare (in latino e in wolof) le lodi al Signore, accompagnati dai suoni dell'organo e della kora senegalese...**

**O**ltrepassato il villaggio di Keur Moussa (che in lingua locale significa *Casa di Mosè*), a cinquanta chilometri da Dakar, una strada conduce nel cuore della fitta vegetazione.

Ad un certo punto il suono di una campana preannuncia il levarsi di un coro

solenne e imperscrutabile. Proseguendo a camminare, il segreto è ben presto svelato: nel bel mezzo della selva un monastero spalanca le sue porte verso una chiesa bianca. All'interno una ventina di monaci in gran parte africani - avvolti in candide tuniche - si appresta-

no a celebrare la liturgia della messa. «Benvenuta nell'Abbazia del Cuore Immacolato di Maria», saluta accogliente fra Thomas Gomis, senegalese, 49 anni di cui 25 consacrati alla vita monastica. «Questo monastero - racconta - fu creato nel 1962 da nove benedettini fran-

cesi. All'epoca qui c'erano solo savana e capanne. Oggi il villaggio di Keur Moussa è cresciuto. La popolazione circostante è in larga parte musulmana. Ma le differenze religiose contano poco: abbiamo ottimi rapporti con la gente del posto, che ci rispetta», continua fra Thomas.



## LA KORA

Strumento tradizionale dell'Africa occidentale, suonato in origine dai cantastorie di etnia mandinga, la kora si configura a metà tra un'arpa e un liuto. È composta da una grande cassa armonica tonda ricavata da una zucca, ricoperta da pelle di vacca, in cui si innesta un lungo bastone in legno che sostiene le ventuno corde pizzicate dai musicisti.

# Missionaria con estro

## A Dakar fa notizia una suora artista

Annemarie Dieng è una suora-artista senegalese. La sua specialità sono i dipinti su batik. «Fin da piccola ho scoperto di aver una grande passione per l'arte», racconta. Si è formata all'*École nationale supérieure des arts appliqués* di Parigi.

In Costa d'Avorio ha affinato la sua tecnica, in Europa ha riscosso importanti riconoscimenti. Oggi vive a Dakar e le sue opere sono esposte in gallerie, parrocchie, missioni cattoliche. «Cerco di coniugare la vocazione religiosa con l'attività artistica»,



### Incantati dalla musica

Nell'abbazia vivono una quarantina di monaci di otto nazionalità diverse, provenienti soprattutto dall'Africa Occidentale. Due sono francesi. L'ottantasettenne Dominique Catta è l'unico tra i fondatori del monastero ancora in vita. «Fummo i primi a introdurre l'utilizzo della *kora* (strumento a corde tipico dell'Africa Occidentale, ndr) nella liturgia cattolica», ricorda con orgoglio fra Dominique nella sua tunica grigia. Tutto iniziò quando i suoi superiori lo inviarono in Senegal per studiare la musica locale. «Mi spedirono nei villaggi con un registratore... E rimasi letteralmente incantato dai canti tradizionali».

Fra Dominique decise di inserire alcuni canti nella liturgia ecclesiastica. «Adattai le parole di alcuni

Con la *kora* i monaci accompagnano ogni momento della liturgia e dell'anno liturgico. Un anziano del posto, dopo aver assistito alla preghiera mattutina, descrisse così il canto dei monaci: «Dio è là»



racconta Annemarie che in questi mesi è impegnata a realizzare una mostra di dipinti dedicati alla vita di Gesù. «Per adornare le chiese ho imparato a realizzare delle icone con tempera a olio». Sognava di diventare famosa con l'arte. «Ma nel 1997 ho sentito la chiamata del Signore e la mia vita è cambiata». A 51 anni ha cominciato a studiare teologia e si è consacrata alla vita religiosa. È diventata una suora laica oblata. Senza rimpianti. «Passo le mie giornate in

parrocchia, insegno in una scuola, seguo un'associazione locale di donne... Certo, non ho più molto tempo per l'atelier. Ma non ho rinunciato a dipingere: utilizzo la pittura per evangelizzare». Ha iniziato a frequentare a Dakar un corso di iconografia sacra tenuto da una missionaria italiana, suor Marvi del Rivo, con cui condivide l'amore per l'arte. «È la nostra missione, un modo speciale per servire e onorare il Signore».

Daniele Tamagni



I monaci hanno irrigato e coltivato il deserto che circondava l'abbazia e producono marmellate e succhi di frutta. Hanno anche costruito un caseificio dove producono formaggi dal latte di capra

salmi traducendoli in wolof. Poi cominciai a studiare la kora. Ero innamorato dal suo dolce suono, a metà tra quello di un'arpa e di un liuto. Invitai al monastero un cantastorie mandinga con la sua kora: gli chiesi di insegnarmi a suonare lo strumento».

### Maestri liutai

Da allora i canti delle messe nel Monastero vengono accompagnate dal suono della kora e di altri strumenti tradizionali: le *calabasse* (grandi zucche usate come percussioni), il *balafon* (xilofono in legno) e il *jembe* (un grande tamburo). In cinquant'anni i monaci hanno inciso molti cd, venduti in tutto il mondo. «La nostra fama è aumentata negli anni grazie ai concerti in alcune cattedrali europee e ai riconoscimenti ottenuti in importanti festival musicali».

commenta fra Jean Paul. Ma non è tutto. Nel Monastero si è sviluppato un vero laboratorio di costruzione di kore. «Con l'esperienza abbiamo apportato alcune modifiche alla versione tradizionale dello strumento per migliorarne la qualità. Utilizziamo pelli di vacca e zucche recuperate in Senegal, corde importate dalla Francia e chiavi speciali procurate in Giappone... Produciamo una cinquantina di strumenti all'anno, li mettiamo in vendita a non meno di 500 euro e riceviamo ordini da ogni parte del mondo», spiega Paulin Séne, l'unico laico che lavora nell'atelier musicale.

### Formaggi e marmellate

I proventi della vendita dei cd e delle kore non sono le uniche fonti di autosostentamento del monastero. I monaci, da bravi benedettini, lavorano la terra, producono succhi, marmellate, aperitivi alla frutta, vini e formaggi. Nei 14 ettari di terreno disponibile, e grazie alla collaborazione dei contadini locali, i frati coltivano insalata, ortaggi, cipolle e alberi da frutto. Fra Marie-Firmine,

31 anni di cui nove trascorsi in clausura, è il responsabile del frutteto di banane e papaye. «Vendiamo il raccolto ai clienti ormai abituali che vengono con i loro veicoli a ritirarlo. Con la papaya facciamo anche marmellate e succhi, destinati alla nostra boutique. Stessa sorte tocca agli agrumi coltivati negli altri frutteti», spiega il monaco che ha sostituito tunica e sandali con tuta blu e stivali per il lavoro nei campi. Poco più in là sorge l'edificio dove si trasforma la frutta raccolta in deliziose bevande. «Ne produciamo 240 litri al giorno», spiega fra Simon-Marie Sarr. «La gran parte finisce nei ristoranti e negli hotel di Dakar», aggiunge il monaco. Stessa destinazione hanno i formaggi di cui si occupa fra Jean-Marie Rouzeaud, francese consacratosi alla vita religiosa. «Compriamo il latte di capra dai pastori di etnia peul. Con sessanta litri produciamo 80 piccole forme», racconta mentre sparisce dentro una cella frigorifera. Fuori il suono della campana si intreccia alle voci dei muezzin che richiamano alla preghiera. ●