

il Resto del Carlino

IL PROGETTO ISTAO E UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

La valorizzazione del monastero di Santa Speranza



Il monastero di Santa Speranza è gestito dalle monache clarisse

SONO sempre più numerosi i turisti che sulla base di un sondaggio condotto nella Riviera delle Palme hanno dichiarato la «necessità di ricercare tempo per sé stessi, di meditare e ricercare un senso di pace interiore». È uno degli aspetti che hanno ispirato il progetto 'Nuovi percorsi di meditazione nei monasteri delle Marche: un programma sperimentale per il Monastero di Santa Speranza di San Benedetto (zona Pontorotto)». Il lavoro presentato nei giorni scorsi nell'ambito della prima edizione del Master in Tourism Management organizzato dall'Istao e dall'Università Politecnica delle Marche dal gruppo di lavoro composto da Angelina Gra-

novskaya, Sara Mancini e Annalisa Osimanti ha analizzato le possibilità di utilizzo, in chiave turistica, di un antico monastero sambenedettese. Il Monastero di Santa Speranza è gestito da una comuni-

TURISMO RELIGIOSO

Hanno presentato il lavoro Angelina Granovskaya, Sara Mancini e Annalisa Osimanti

tà di monache clarisse della regola di Santa Chiara d'Assisi (1253). I momenti di preghiera, come la meditazione sulla Parola di Dio, vengono condivisi con gli individui o i gruppi che chiedono di essere accolti, ascoltati e sollevati

dalle loro preoccupazioni quotidiane. Il servizio che la comunità monastica offre ai residenti riguarda la celebrazione liturgica canonica, ed anche eventi di spiritualità e catechesi, programmati annualmente. La promozione e comunicazione delle attività sono svolte attraverso il sito web (collegato al sito parrocchiale), i volantini cartacei, invio di e-mail e messaggi tramite App (Whatsapp). Una delle proposte avanzate nel progetto è relativo alla necessità di organizzare «eventi come: scuola di artigianato monastico, alla scoperta della vita monastica e della storia dell'ordine, scoprire la cultura del monastero e apprezzarne gli aspetti legati alla natura e al cibo sano».

Vittorio Bellagamba