

la Madonna di Castelmonte

ANNO 112 - N. 2
FEBBRAIO

2026



**QUARESIMA 2026
CREDIAMO
AL VANGELO!**

CASTELMONTE DOVE COME QUANDO

APERTURA

Santuario

◆ giorni feriali:

7.30-12.00

14.30-18.00

◆ giorni festivi:

7.30-18.00

Ufficio Bollettino

◆ 8.30-12.00

14.30-18.00

SANTE MESSE

◆ festive:

8.00, 10.00, 11.30, 15.30, 17.00

◆ feriali:

10.00, 11.00, 16.00

CONFESSIONI

◆ tutti i giorni:

9.00 - 12.00 • 15.00 - 17.00

ALTRE CELEBRAZIONI

◆ Adorazione eucaristica:

tutti i giovedì alle ore 16.30

◆ santo Rosario:

tutti i pomeriggi prima
della santa messa



SOSTIENI IL SANTUARIO

■ Conto corrente postale n. 217331

intestato a: Santuario Castelmonte - 33040 Castelmonte (UD)

■ Coordinate per bonifico:

IBAN: IT61S0760112300000000217331 - BIC: BPPIITRRXXX

Correntista: Santuario Castelmonte - 33040 Castelmonte (UD)

Istituto: Poste Italiane S.p.A.

■ On line: cliccare sulla voce «Offerte»

nel sito www.santuariocastelmonte.it e seguire le indicazioni

RINNOVA L'ASSOCIAZIONE

Quota associativa 2026

ITALIA

Ordinario € 20,00

Con zelatrice € 18,00

Sostenitore € 30,00

ESTERO

Ordinario € 25,00

Sostenitore € 40,00

Pubblicazione foto

Per la pubblicazione di foto (Affidati, Defunti, Vita del santuario) e relative offerte rivolgersi agli uffici del Bollettino: tel. 0432 731094 o inviare una email a: santuario@santuariocastelmonte.it

■ Comunicazioni col nostro ufficio:

citare sempre il proprio codice associato

UFFICIO BOLLETTINO

Tel. 0432 731094 - Cell. 377 3073110
santuario@santuariocastelmonte.it
www.santuariocastelmonte.it

CASA DEL PELLEGRINO

Tel. 0432 731161 - Cell. 334 3581765
casadelpellegrino2024@gmail.com
www.nuovacasadelpellegrino.com

ARTICOLI RELIGIOSI

Cell. 328 193 7166
info@magnanacastelmonte.it
www.magnanacastelmonte.it

RINNOVA LA TUA QUOTA ASSOCIATIVA PER IL 2026

GRAZIE A CHI HA GIÀ PROVVEDUTO!





la Madonna di Castelmonte

Periodico mariano illustrato
a cura della Provincia Veneta
dei Frati Minori Cappuccini,
spedito a tutti gli associati
alla «Confraternita Universale
Madonna di Castelmonte»

Direttore responsabile:

Antonio Fregona

Direttore: Gianantonio Campagnolo

Caporedattore: Alberto Friso

In redazione: Andrea Cereser,
Alessandro Falcomer, Antonio Fregona,
Alberto Friso e Rodolfo Saltarin

Progetto grafico:

Barbara Callegarin e Alberto Friso

Realizzazione grafica su Macintosh:

Barbara Callegarin

Hanno collaborato a questo numero:

Andrea Cereser, Alberto Friso,
Antonio Fregona, Gianni De Rossi,
Roberto Tadiello, Anna e Alessandro,
Gianantonio Campagnolo, Valentina
Zanella, Rodolfo Saltarin, Riccardo
Lamba, Alessandro Falcomer

Stampa: Litografia Casagrande
via dell'Artigianato, 10
37030 Colognola ai Colli (VR)

Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 20 del 29.2.1948

Numero del Repertorio del ROC: 1393



Padre Rettore

Santuario Beata Vergine
33040 Castelmonte (UD)
Tel. 0432 731094

In copertina: celebrazione del
mercoledì delle ceneri in santuario
© F. Zoccatelli

Consegnato in tipografia
il 2 gennaio 2026
Consegnato alle poste
tra il 26 e il 30 gennaio 2026

IN QUESTO NUMERO

Anno 112, n. 2
febbraio 2026



5



8



14

EDITORIALE 4

ANGOLO MARIANO 5

LETTERE IN REDAZIONE 6

SULLE ORME
DI SAN FRANCESCO 8

SACRA SCRITTURA 10

LITURGIA 14

SPAZIO GIOVANE 18

EDUCARE OGGI 20

STORIE FRIULANE 23

STORIA E STORIE 26

CRONACA MINORE 30

VITA DEL SANTUARIO 32

La fedeltà dell'amore

di Andrea Cereser

a cura di Alberto Friso

a cura di Antonio Fregona

L'altra faccia dell'amore evangelico

di Gianni De Rossi

Dai loro frutti li riconoscerete

di Roberto Tadiello

Titoli mariani e devozione a Maria

di Antonio Fregona

Un dono di cui prendersi cura

a cura di Anna e Alessandro

Invecchiare bene è scelta di vita

di Gianantonio Campagnolo

Olivello spinoso, il limone del nord

di Valentina Zanella

Alcide De Gasperi e il metodo democratico

di Rodolfo Saltarin

Benedetti per generare Gesù

di mons. Riccardo Lamba

Cronaca di novembre Affidati a Maria

I nostri defunti

Messe perpetue

a cura di Alessandro Falcomer

I prossimi appuntamenti

a cura della Redazione

18



23



30





La fedeltà dell'amore

Cari lettori e care lettrici, pace e bene!
Fateci caso: febbraio può apparire un mese umile per non dire modesto, così com'è nel cuore freddo dell'inverno, con i suoi soli 28 giorni che nemmeno diventando 29 ogni 4 anni riesce a raggiungere la «dignità» – si fa per dire – degli altri mesi, tutti minimo di 30. Invece, a guardar bene il mese di febbraio riserva molte opportunità.

Il primo appuntamento da considerare è il **2 febbraio, festa della Candelora**, di cui parla l'angolo mariano qui a fianco. Festa della luce, umile ma tenace, segno di Cristo, luce che «splende nelle tenebre e le tenebre non l'hanno vinta» (Gv 1,5). Questa nota di trasparenza, di rimando ad altro, anzi ad Altro, è tipica della vita di noi consacrati, e mi sembra ci venga trasmessa con fedeltà anche dalla testimonianza di papa Leone XIV, la cui mitezza e pazienza ci mostrano tratti sublimi del volto di Dio.

Altra ricorrenza carica di significato è il giorno **11, memoria della Madonna di Lourdes** nel ricordo della sua prima apparizione a santa Bernadette, nel 1858, e dal 1992 **Giornata mondiale del malato**. Il tema di quest'anno, scelto da papa Leone, è «La compassione del Samaritano: amare portando il dolore dell'altro». Se non tutti viviamo nel momento presente una condizione di malattia, tutti però possiamo farci prossimo a chi soffre, cercando di sostenere il suo dolore con la nostra cura. Certo, è necessaria una conversione del cuore per vedere la necessità del prossimo e per metterci in moto, ma è proprio questo che l'Immacolata chiede, apparendo a Lourdes: «Penitenza, penitenza, penitenza. Pregate per i peccatori», dove la parola «penitenza» va intesa anche nel segno della conversione che consiste nel rivolgere il proprio cuore verso Dio, verso i propri fratelli.

Passano pochi giorni ed eccoci all'**inizio del tempo di Quaresima, con il mercoledì delle ceneri che quest'anno cade il 18 febbraio**. «Convertitevi e credete al Vangelo» ci sussurra il sacerdote imponendoci un pizzico di ceneri benedette sul capo. L'invito è preso dalle parole di Gesù, le sue prime secondo il racconto dell'evangelista Marco: «Il tempo è compiuto e il regno di Dio è vicino; convertitevi e credete nel Vangelo» (Mc 1,15). La coscienza di tale vicinanza dovrebbe innanzitutto rallegrarci! E poi, di conseguenza, spingerci a prendere sul serio le cose serie – scusate il gioco di parole –, tralasciando o almeno mettendo in secondo piano ciò che essenziale non è. Penso al dialogo mistico tra Gesù e santa Angela da Foligno (1248-1309): «Non ti ho amata per scherzo». Queste poche parole sono sintesi perfetta tra realtà effettiva e certa dell'amore di Dio e necessità per noi amati di rispondere, da figli di Dio. Un cammino che dura una vita intera...

Sulla fedeltà nel tempo un ultimo spunto viene dal **lungo elenco delle messe perpetue** che in questo mese siamo soliti pubblicare nelle pagine conclusive della rivista. Di che cosa si tratta? Non c'è lo spazio per poterne parlare diffusamente, ma come credo sappiate già, qui in santuario noi frati celebriamo ogni giorno una santa messa per voi associati alla «Confraternita universale Madonna di Castelmonte», alternando quelle secondo le intenzioni dei vivi e quelle a suffragio degli associati defunti. L'elenco degli associati defunti può essere integrato inserendo altre persone care defunte, la cui iscrizione, come dice lo statuto della confraternita, «ha durata perpetua, ossia viene fatta a loro vantaggio una volta per sempre, versando la quota richiesta» (articolo 7). I 381 nomi pubblicati sono le aggiunte del 2025. Anche per loro si eleva la nostra preghiera, in comunione spirituale.

M&C



L'altra faccia dell'amore evangelico

Non è guardando a se stesso, ma abbracciando l'altro che Francesco d'Assisi scopre la verità su di sé e al contempo riesce a vedere il vero volto di Dio.

Nella predicazione degli ultimi decenni si insiste molto sulla frase di Gesù «**Amerai il tuo prossimo come te stesso**» (Mc 12,31), tanto che viene fatta un'equazione: il Signore ci dice di amare il prossimo come amiamo noi stessi, e quindi se uno non ama se stesso finisce che non ama neanche gli altri. Allora bisogna prima imparare ad amare se stessi!

Ma amare se stessi, accettare se stessi, non è difficile: è impossibile! Io ho bisogno di essere amato per non odiarmi, per non pensarmi sbagliato. Solo Cristo mi sa condurre a me stesso senza orrore, senza quel senso di insufficienza che mi porto dentro.

Ecco che la verità di quell'«**Amerai il prossimo tuo come te stesso**» sta in un ulteriore insegnamento di Gesù: «**Come io vi ho amato, così amatevi anche voi**» (Gv 13,34). Amare a partire da se stessi ci porta dentro il vortice di un

narcisismo autodistruttivo. Cristo ci cava fuori da questo fatale fraintendimento e ci porta al nostro vero centro, che è l'amore. Ma questo centro è fuori di noi, è nella relazione, nella comunione, nell'unità. Perché è proprio quando sto con Dio e con gli altri che trovo me stesso.

È questo quanto arriva a scoprire e a vivere **Francesco d'Assisi**. Egli giunge alla verità di se stesso – e al contempo a vedere il vero volto di Dio – nel momento in cui, **uscendo da sé** – dalle sue paure, dalle convenzioni sociali, dai suoi riferimenti autocentrati – abbassa ogni difesa e si lascia abbracciare dal fratello lebbroso, e in questo abbraccio **scopre quanto è amato**. Francesco viene guidato e condotto ad amare al di fuori e oltre il suo modo di amare. E spingendosi in là, oltre la sua misura, scopre che il fratello non è una minaccia ma è sempre una grazia, un dono, un rega-

lo, anche... quando è difficile o ripugnante.

È davvero singolare come Francesco interpreti quella che viene chiamata la *Regola d'oro dell'amore*. Egli comprende l'insegnamento di Gesù a partire dall'altro verso, da fuori di sé. Come? **Sceglie di amare, servire, prendersi cura dell'altro**, non partendo dalle proprie preferenze o disposizioni, ma **assumendo come criterio la condizione del fratello e della sorella**. Francesco sceglie i sentimenti e decide il da farsi non partendo da sé, ma dall'altro, attraverso un processo di sostituzione e di empatia. Dunque, occorre innanzitutto comprendere bene quale sia la situazione dell'altro e poi, mediante un atteggiamento empatico, chiedersi come vorrei che gli altri si comportassero con me se fossi in quelle condizioni. È come





©ProgettoArtePoli

dire: «Volentieri rinuncio alle mie preferenze per accogliere e fare mie le preferenze del fratello».

Spiego il tutto con un esempio che rasenta la banalità. Mettiamo che tu mi inviti a pranzo a casa tua e mi prepari un prelibato risotto agli asparagi, perché tu vai matto per gli asparagi e per te non c'è niente di migliore. Questo è il tuo modo di mostrarmi quanto ci tieni a me. Ma io gli asparagi non li sopporto proprio. Se tu vuoi farmi qualcosa che davvero mi piace, lasci perdere gli asparagi e mi prepari un'ottima pasta alla carbonara.

A ben vedere, al di fuori di questa logica, c'è il serio pericolo di imporci imponendo un aiuto, un affetto e una sollecitudine tagliati sulla nostra misura e non su quella dell'altro. A tutti noi, forse, è capitato di essere amati in modi... impropri

o invadenti o irritanti. Ognuno a ben vedere ha il proprio stile sia nel dare come nel ricevere amore e aiuto. C'è chi preferisce un modo e chi un altro. Francesco non ha dubbi: **un'autentica relazione affettiva evangelica parte dal concedere priorità a chi mi sta di fronte**. Non posso amare una persona come piace a me, ma come piace a lei, se no non è vero amore.

Per fare vivere la carità perfetta e usare misericordia, è necessario dunque operare un'uscita da se stessi, così da entrare nella situazione degli altri, diventando bisognosi, per poi poter scegliere gli atteggiamenti adeguati con cui rapportarsi e agire in loro favore. Solo tramite questa sostituzione si potrà evitare un cuore duro, esposto all'irritazione e al fastidio, per lasciarsi guidare, invece, da un cuore tenero capace di umiltà e pazienza.

Occorre uscire da sé, dalla pretesa di cambiare l'altro o di asservirlo ai propri bisogni ed entrare nella realtà del tuo coniuge per imparare ad amare veramente da marito e da moglie.

Occorre uscire da sé, dalla propria storia, dalle proprie preoccupazioni, dalle sabbie mobili delle proprie inadeguatezze per amare veramente da padre. Nella misura in cui il centro saranno tuo figlio, tua figlia, ti accorgerai di essere diventato padre.

Occorre uscire dalle tue pretese, dal perfezionismo, dal fare le cose in un certo modo anziché in un altro, dalle tue ansie di protezione e di cura, dal bisogno di controllo e di conferme per amare veramente come madre.

Occorre uscire da sé per imparare ad amare veramente.

McC



Un dono di cui prendersi cura

**«Così è l'amore: accade come un dono dal cielo
e poi il testimone passa a noi» (Alessandro D'Avenia)**



Siamo Anna e Alessandro, abbiamo 28 anni e lo scorso 5 luglio ci siamo sposati. Siamo particolarmente legati a questa citazione tanto che l'abbiamo inserita nelle nostre partecipazioni di matrimonio, perché descrive in pieno la nostra esperienza. L'altra persona, per noi, è stata un dono immenso che abbiamo ricevuto da Dio e di cui abbiamo scelto di prenderci cura ogni giorno, dai gesti più piccoli alle sfide più grandi. In questo spazio vi raccontiamo un po' di noi e della nostra storia.

ANNA

Sono nata e cresciuta a Monselice, in provincia di Padova. Sono un'insegnante della scuola primaria dal 2021. Durante gli anni dell'università ho accompagnato un gruppo di bambini della mia parrocchia nel percorso di iniziazione cristiana dai 6 agli 11 anni. Nel 2019 ho intrapreso il cammino di formazione e preparazione a un'esperienza missionaria, organizzato dal Centro missionario diocetano di Padova, chiamato «Viaggiare per condividere». Purtroppo, a causa della pandemia, non sono potuta partire per l'Angola, così come era stato previsto. Nel settembre del 2021, a seguito della proposta di un'amica, ho partecipato a un incontro proprio a tema missionario, organizzato dalla Pastorale giovanile dei frati cappuccini di Rovigo; qui ho incontrato per la prima volta Alessandro.



ALESSANDRO

Sono nato e cresciuto a Rovigo; nel 2021 mi sono laureato in economia e attualmente lavoro in un'azienda che produce pasta fresca. Fin da bambino ho frequentato i gruppi dei frati cappuccini di Rovigo e il carisma francescano ha accompagnato passo passo la mia crescita. Durante l'esperienza universitaria e i primi anni di lavoro ho vissuto il mio discernimento vocazionale all'interno della fraternità dei giovani francescani di Rovigo-Lendinara e sono stato animatore dei giovanissimi francescani. Nel settembre 2021, durante un incontro organizzato dalla Pastorale giovanile, chiamato «Coloriamoci di Spirito», ho incontrato per la prima volta Anna.



ANNA & ALESSANDRO

Il nostro incontro è stato **davvero un dono**. Non lo abbiamo programmato e non potevamo immaginarlo. Ma, una volta riconosciuto, abbiamo deciso di accogliere con gioia quel testimone di cui parla la citazione iniziale, cercando di fare la nostra parte. Un aspetto che ha caratterizzato fin da subito la nostra relazione è stata la gradualità: un passo alla volta ci siamo conosciuti, abbiamo dato spazio all'altro, condiviso noi stessi in modo sincero e autentico, i nostri cammini e la dimensione della fede, fino ad arrivare alla scelta di sposarci. Ma perché scegliere di sposarsi? La risposta è sempre stata una soltanto: perché avevamo (e abbiamo) il desiderio e la volontà di trascorrere e costruire il resto della nostra vita insieme, l'uno accanto all'altra. **Non si tratta solo di stare io con te e tu con me**, ma di voler dare vita a un noi ancora più grande, di scegliere di camminare l'uno accanto all'altro ogni giorno e di accoglierci a vicenda in tutto quello che siamo e saremo. Ecco che la scelta di sposarci non è altro che **la direzione più bella e unica che potessimo decidere di imboccare**, quella che ci rende più felici. Riconosciamo di aver ricevuto un dono grande e ci sentiamo chiamati a questo, per sempre.

MdC





Olivello spinoso, il limone del nord

L'arbusto, che cresce spontaneo sulle sponde del Tagliamento, nella pedemontana friulana e in Carnia, è stato riscoperto come pianta coltivabile da una giovane azienda agricola di Mortegliano (UD).



Un grande capannone, all'esterno attrezzi e macchinari agricoli. Tutto intorno distese di campi a perdita d'occhio, incorniciate a nord dai rilievi alpini imbiancati. Siamo in inverno e la natura è a riposo, ma nel piccolo spaccio adiacente al laboratorio dell'azienda agricola Olispin il fermento è quello delle grandi occasioni: si etichetta, si imballa, si caricano scatoloni di prodotti. «Sono giorni intensi, è tempo di mercatini, ma se vuoi venire a vedere l'azienda, un momento lo troviamo, sei la benve-

nuta!». L'entusiasmo e la disponibilità di Sandra si rispecchiano in quelli di Mattia, che, pur indaffarato, mi accoglie con calore. Alle spalle della coppia, disposti con cura su uno scaffale, i prodotti «di famiglia»: sciroppi, marmellate, succhi, salse, tisane... di un arancione vivo, il colore del sole che proprio in quei minuti sta tramontando sulla pianura friulana. Sono tutti a base di olivello spinoso, il cosiddetto «limone del nord», un arbusto definito così per il suo elevato contenuto di vitamina C, superiore a quello degli agrumi.

Le proprietà dell'olivello

Ingegnere lui, impiegata lei, Mattia Marangone e Sandra Gfeller (nella foto a fianco) hanno scelto di cambiare radicalmente vita una decina d'anni fa, trasferendosi dalla Svizzera al Friuli proprio per dare vita a Olispin, piccola azienda a conduzione familiare che, nel cuore del Friuli rurale, tra i comuni di Lestizza e Mortegliano, ha avviato la riscoperta di quella che – i meno giovani lo ricordano – era una tradizione di queste terre: l'uso dell'olivello spinoso.

In lingua friulana l'olivello è la *pomule* e gli argini del fiume Tagliamento ne propongono una varietà autoctona tipica ed esclusiva della regione, spiega Mattia. Come le più note bacche di goji o la spirulina, per le sue innumerevoli proprietà nutritive l'olivello spinoso è considerato un «superfood»: i suoi frutti arancioni sono infatti ricchissimi di vitamine, ma anche di minerali e antiossidanti, aiutano a rafforzare il sistema immunitario, possiedono proprietà antinfiammatorie, tanto da essere consigliati per trattare ipo e avitaminosi, carenza di vitamine e anemia, malattie della pelle, disturbi gastrointestinali, ulcere gastriche e ulcere duodenali. «Si tratta di una pianta di cui si possono utilizzare tutte le parti: bacche, foglie, perfino il tronco per realizzare pellet – spiega entusiasta il giovane imprenditore –. E nei momenti di massima fioritura, i campi giallo-arancioni di olivello sono uno spettacolo!».

La coppia racconta l'avventura intrapresa con entusiasmo. La scelta di cambiare vita per avviare un'attività propria non è stata priva di difficoltà, ma la rifarebbero «subito». «È una continua scoperta!», condividono.

Friuli-Svizzera andata e ritorno

Nell'accento di Sandra si intuisce l'origine non friulana, mentre Mattia parla un italiano perfetto e anche il suo fare e il suo aspetto paiono quelli di un friulano doc, che crede nel fare che nobilita. L'uomo si sente completamente a suo agio in queste terre, dove da piccolo veniva in vacanza a trovare la nonna paterna, originaria di Santa Maria di Sclaunico, non distante da Mortegliano, dove sorge il laboratorio Olispin. Come tanti altri friulani, nonna Melania nel dopoguerra era emigrata in Svizzera. Per questo Mattia è cresciuto in Ticino, dove si è poi



laureato in ingegneria elettronica, per diventare presto capogruppo in un'importante azienda tecnologica nel settore difesa e aerospazio. Quando la nonna viene a mancare, figli e nipoti ereditano dei terreni in Friuli e Mattia e la compagna colgono la palla al balzo per trasferirsi in Italia, assieme alla loro bambina che in quegli

anni stava per iniziare le scuole elementari. Era l'estate 2016: «Volevamo impegnarci in qualcosa di nostro, che ci desse soddisfazione. Mais, soia e le altre colture tradizionali non ci interessavano, così ci siamo documentati un po' e abbiamo scelto l'olivello». A dare una mano alla coppia, il papà di Mattia, Denis. «All'inizio abbiamo fatto delle prove con diverse varietà, per vedere quale attecchisse e crescesse meglio. La scelta non è caduta su quella che rendeva di più, ma su quella che dava la bacca con il gusto più spiccato e più fruttato».

Attenti alle spine!

Paiono lontanissimi gli inizi, eppure sono trascorsi pochi anni. Mattia sorride ricordando le prime perlustrazioni lungo il Tagliamento a studiare la pianta. Solo in seguito la coppia ha scoperto che già nel dopoguerra essa era fonte di reddito in Friuli, in particolare nella zona pedemontana e in Carnia. «C'erano intere famiglie che si recavano, gerla in spalla, a raccogliere i rami per poi sgranarli, pulirli e conferire le bacche ad alcuni ristoranti e farmacie – spiegano –. Questi, a loro volta, li destinavano ad aziende farmaceutiche svizzere, austriache, tedesche...». Un'attività che fu in seguito abbandonata, forse in quanto non più abbastanza remunerativa e probabilmente anche perché, come suggerisce il nome stesso della pianta, la raccolta dell'olivello spinoso non è agevole. «E le spine sulle mani si fanno sentire anche a distanza di mesi!». Mattia e Sandra nel tempo hanno imparato a prendere le misure: «Abbiamo iniziato raccogliendo i rami con le forbici manuali, poi siamo passati a quelle elettriche, l'anno seguente al tagliasiepi, fino ad acquistare una macchina per la raccolta che è la numero uno di serie (prima c'erano solo dei prototipi!) e lavora in modo completamente meccanico». I macchinari per la trasformazione dei prodotti, invece, li ha progettati lo stesso Mattia, puntualizza con orgoglio Sandra.

Schivando covid e grandine

I risultati di tanto impegno non hanno tardato ad arrivare. Dai primi quattro ettari, oggi Olispin ne conta sedici, tra medio e basso Friuli. Non sono mancati gli alti e i bassi, ammette l'imprenditore. «Il laboratorio di trasforma-

zione è stato aperto nel 2019 e in quello stesso anno abbiamo partecipato alla nostra prima grande fiera, "Artigiano in fiera" a Milano. Era andata benissimo... Ma poco dopo è partita la pandemia. È stata una vera batosta». Che fare? «Abbiamo avviato le vendite online e tenuto duro. Poi ci sono stati due anni molto positivi. Abbiamo cominciato a fare buone raccolte, a sviluppare più prodotti, a farci conoscere in mercati, fiere, sagre. Ad avviare collaborazioni con altre aziende: ci sono state le birre, i saponi e le cioccolate. Sono tantissimi i prodotti da poter sviluppare con l'olivello!». Nel luglio 2024 un'altra grossa battuta d'arresto a causa dell'ondata di maltempo che ha flagellato il medio Friuli. «I chicchi di grandine hanno demolito le piantagioni – ricordano Mattia e Sandra –, avevamo tronchi da 15-20 cm spaccati a metà e il vento a 150 km orari ha fatto il resto con le bacche... La scorsa estate ancora due grandinate, di violenza minore, ma che comunque hanno ridotto la raccolta». Eppure, ancora una volta, la famiglia non si è data per vinta, e soprattutto non ha perso l'entusiasmo degli inizi. Tantomeno il desiderio di inventare nuovi prodotti. «Il succo "olivello e mela" è nato perché per la nostra bambina l'olivello da solo era troppo acidulo, così abbiamo cercato di addolcirlo». Ma il preferito di Mattia è la salsa miele, senape e olivello, da abbinare a carni, verdure e formaggi freschi. «Da poco abbiamo iniziato a proporla anche in una versione piccante con peperoncino, anch'esso coltivato in Friuli».

Le sue parole appassionate lasciano intuire altre idee in cantiere. «Per il momento ci dobbiamo riassetare, dopo gli urti del meteo degli ultimi anni, ma abbiamo tantissime idee. Vorremmo ampliare alcune parti del laboratorio, ci piace molto collaborare con altre aziende della zona, mettere in comune progetti e risorse... Stiamo cercando di crescere, piano piano».

A fare il tifo per Olispin c'è anche l'intero paese di Santa Maria di Sclaunicco, che ha «adottato» l'azienda riconvertendo la tradizionale sagra paesana in «Sagra dell'olivello spinoso. *Tornin a cjatasi*» (torniamo a incontrarci, in friulano), con menù tutto a base di olivello spinoso: insolito, salutare e gustoso. L'appuntamento, anche quest'anno, sarà nella seconda e terza settimana di giugno: assaggiare per credere.

MdC



I PROSSIMI APPUNTAMENTI

CELEBRAZIONI IN SANTUARIO

**LUNEDÌ 2 FEBBRAIO,
PRESENTAZIONE DI GESÙ AL TEMPIO**

All'inizio delle sante messe benedizione
delle candele e processione

MARTEDÌ 3 FEBBRAIO, SAN BIAGIO

Al termine delle sante messe
benedizione della gola



**18 FEBBRAIO 2026
MERCOLEDÌ DELLE CENERI
INIZIO DEL TEMPO DI QUARESIMA**

Sante messe con orario feriale:
alle ore 10.00, 11.00, 16.00
con il rito dell'imposizione
delle ceneri



MOMENTI DI PREGHIERA





**Frati Cappuccini
del Friuli Venezia Giulia
Castelmonte
Trieste - Gorizia**

CONSACRARSI AL SIGNORE

**Se desideri comprendere la gioia
di donare la vita a Dio e ai fratelli
vieni da noi a Castelmonte!**

Per informazioni: tel. 0432 731094 - info@santuariocastelmonte.it

AMICI DI
SAN FRANCESCO
ODV



FRATI
MINORI
CAPPUCINI

MENSA DEI POVERI
SEMPLICE COME
SPEZZARE UN PANE!

SOSTIENICI CON IL 5×1000

Per devolvere il tuo 5×1000 a favore
dell'Associazione è sufficiente scrivere
il nostro **codice fiscale: 90082970279**
nella dichiarazione dei redditi
e mettere la tua firma.



SANTUARIO BEATA VERGINE
33040 CASTELMONTE (UD)

Telefono 0432 731094
Cell. 377 3073110

www.santuariocastelmonte.it
santuario@santuariocastelmonte.it