

Notizie

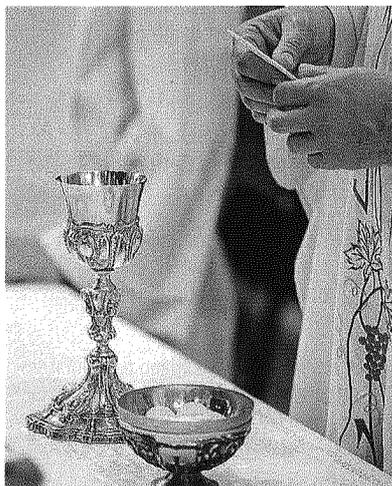
a cura di **Giuliano Censi**

I vescovi vigilano contro ogni abuso su genuinità di pane e vino a messa

Il 15 giugno scorso, la Congregazione per il Culto divino ha emanato una lettera sulle norme da seguire per il pane e il vino che si usano a messa. Sul testo che ha suscitato interesse e molta curiosità sui mass media, abbiamo chiesto un commento a **don Alessandro Gi-raudo**, docente di diritto canonico alla Facoltà teologica di Torino.

La lettera della Congregazione del Culto divino, indirizzata ai vescovi, richiama quanto è già da secoli affermato nella disciplina ecclesiale (cf can. 924 del Codice) ed era stato ripreso, in modo puntuale, nell'istruzione della stessa Congregazione Redemptionis sacramentum del marzo 2004. Dunque, nulla di nuovo: per la celebrazione dell'eucaristia si possono utilizzare solo pane azzimo di frumento (anche eventualmente geneticamente modificato), con l'eccezione di una quantità minima di glutine in quelle predisposte per chi sia affetto da celiachia, e vino del frutto della vite, con l'eccezione del mosto prodotto con l'interruzione della fermentazione per chi avesse problemi nell'assunzione di una bevanda alcolica.

Ciò che muove l'intervento della Congregazione è che oggi sia possibile acquistare il pane e il vino per l'eucaristia «anche nei supermercati, in altri negozi e tramite internet» (n. 2), mentre in passato erano alcuni istituti religiosi a occuparsi della loro produzione e vendita, garantendone così la genuinità. Il mutato contesto sociale è occasione per affidare ai vescovi il compito di «verificare chi provvede il pane e il vino per la celebrazione e l'idoneità della materia» (n. 2), offrendo garanzie con appositi certificati che possano aiutare i sacerdoti in caso di dubbio sull'origine e sulla corrispondenza dei prodotti acquistati con quanto richiesto per la valida celebrazione della messa. In questo compito, si suggerisce di valutare soluzioni a li-



FAABI / ISTOCK

vello di Conferenza episcopale, prevedendo di controllare anche i prodotti che sono venduti in Paesi diversi e raccomandando di indicare luoghi di vendita che garantiscano anche la necessaria conservazione.

La lettera ricorda che non sia possibile confezionare ostie con cereali

diversi dal frumento o che contengano «altre sostanze, quali frutta, zucchero o miele», e che «il vino deve essere naturale, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee» (n. 3).

Custodire questi elementi che la tradizione ecclesiale ha affermato nei secoli e in tutte le terre in cui ha annunciato il Vangelo e celebrato l'eucaristia, non è semplicemente una questione «formale». Da una parte, siamo invitati a conservare il gusto del pane e del vino, perché vi ritroviamo il sapore della vita di Gesù e della nostra. L'eucaristia abbraccia così nel pane il quotidiano e l'essenziale per vivere, e il sapore della festa e della gioia che il vino ci dona. Dall'altra parte, quel pane e quel vino non sono solo legati a una cultura, ma custodiscono la memoria del dono che il Signore ha realizzato per la nostra salvezza e accompagnano l'attesa del banchetto celeste, dove gusteremo non il sapore del pane e del vino ma il dono compiuto di quell'Amore che si è manifestato sulla croce e sarà compiuto in pienezza nell'eternità di Dio. Non si tratta di aggiungere sapori, di usare

Bose: Convegno ecumenico sull'ospitalità

Il monastero di Bose organizza, in collaborazione con le Chiese ortodosse, il XXV Convegno ecumenico internazionale di spiritualità ortodossa dal titolo «Il dono dell'ospitalità», dal 6 al 9 settembre. Esso desidera approfondire una dimensione essenziale della vita cristiana: la *xenitéia*, la coscienza di essere stra-

nieri e residenti di passaggio sulla terra (cf Eb 11,13), che apre all'accoglienza dell'altro come dono di Dio, la *philoxenia* (cf Eb 13,2). Presiede il comitato scientifico Enzo Bianchi. Programma e informazioni: convegni@monasterodibose.it, www.monasterodibose.it, 015.67.91.85, fax 015.67.92.94. □

