

L'ITINERARIO

Il crocifisso di Oristano

VISTO E MANGIATO

25_02_2012



l'opera è la facciata neoclassica, frutto della ristrutturazione globale di un'antica basilica duecentesca avvenuta tra il 1841 e il 1847, accoglie il visitatore che si appresta ad entrare in nella chiesa di San Francesco ad Oristano, pertinente ad uno dei più importanti conventi francescani della Sardegna, fondato nel 1253. All'architetto Gaetano Cima spetta quindi la paternità dell'imponente pronao scandito da colonne e pilastri con

capitello ionico, all'interno del quale si aprono tre portali che conducono in un'aula a pianta centrale sormontata da una grande cupola emisferica. Il perimetro circolare è movimentato da nicchie nelle quali sono ricavate le cappelle della chiesa, che ospitano alcune pregevoli opere d'arte a testimonianza del glorioso passato del convento.

L'austera freddezza dell'attuale veste architettonica contrasta – ed esalta ancor di più – l'opera per la quale proponiamo oggi di visitare questa chiesa: il prezioso crocifisso ligneo detto di Nicodemo.

Durante le settimane che ci avvicinano alla Pasqua abbiamo infatti deciso di proporre, dopo i Sacri Monti dello scorso anno, opere significative dell'iconografia della Passione e il Crocifisso di Oristano è un capolavoro d'arte che ha saputo tradurre nel legno con assoluta intensità il dramma della morte di Cristo.

Alto 2 metri e 30 e con un'ampiezza di 1 metro e 95 questo poderoso crocifisso ligneo è un'opera gotica della quale sono ancora incerte origine e provenienza. Proprio per la forte carica drammatica si è ipotizzata un'origine germanica, filtrata da influssi franco - catalani (un'opera considerata affine è infatti il Cristo di Perpignano, risalente al 1307, conservato nella cattedrale dell'antica cittadina di confine tra Francia e Spagna). Altri studiosi lo ritengono originale frutto della committenza francescana, proprio per il suo acceso patetismo. Di certo questo crocifisso, il cui realismo tragico viene giustificato dalla leggenda che lo vuole scolpito dalle stesse mani di Nicodemo, che avendo deposto Cristo dalla Croce non poteva certo dimenticarne la sofferenza, diviene il modello principale per tutta l'arte sarda del Cinquecento e supera anche i confini patri, basti pensare al "vero ritratto dil crucifixu di Oristan" del Monasterio de las Descalzas Reales di Madrid.

Il Messia intagliato nel legno ha il volto fortemente smagrito e reclina il capo sulla spalla destra. Le ginocchia sono fortemente genuflesse e il ventre è teso, il costato è punteggiato da gocce di sangue e il perizoma bianco ricade annodato sui fianchi. L'andamento della scultura disegna una linea spezzata a zig zag le cui estremità sono sottolineate dalle dita delle mani e dei piedi, aperte e contratte. La mitezza dolente del volto contrasta con gli spasmi del corpo morente e suscita nell'osservatore una forte emozione.

Questa importante immagine di *Christus Patiens*, il Cristo sofferente tanto caro alla spiritualità francescana, ancor oggi accompagna i fedeli nel cammino quaresimale di preparazione alla Pasqua.

PAPILLON

A ORISTANO

CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

A pochi chilometri da Oristano, merita al visita **Gusti pregiati** (corso Italia 64 – tel. 0783392200) laboratorio artigianale dove producono la bottarga di muggine (definita il “caviale italiano”) seguendo le antiche tradizioni. La bottarga è un prodotto che non si trova nei supermercati o nelle grandi distribuzioni in quanto prodotto di nicchia. È ideale da utilizzare con primi piatti a base di pasta.

Per i vini:

A Cabras di può conoscere una delle cantine più famose di Sardegna, **Contini** (via Genova 48 – tel. 0783290806). Nata alla fine dell'800, vanta 70 ettari di proprietà e una produzione che spazia dalla Vernaccia di Oristano, al Vermentino, fino al Cannonau. Il vino di punta è il Barrile, dal naso elegante, con note di frutta e spezie, e il sorso di bella struttura.

Per mangiare:

Si sta bene al **Faro** (via Bellini, 25 – tel. 078370002) di Oristano dove propongono una solida cucina della tradizione. In tavola polpo lessato con verdure o bottarga all'uva e tappadas a s'oristanesa, poi Succu a sa Busachesa e spaghetti con arselle. Di secondo muggine sulla griglia, l'astice e la trippa alla sarda. Con la teoria di dolci sardi si chiude contenti con un conto sui 50 euro.

Per dormire:

Nel centro di Oristano è indirizzo accogliente l'**Hotel Duomo** (Via Vittorio Emanuele, 34 – tel. 0783778061), che ha dieci confortevoli camere, dotate di uno spazioso preingresso, un ampio bagno con tutti i comfort, una camera da letto luminosa, con frigobar, Tv e linea ADSL. Tra gli altri servizi, sala convegni per 90 persone, il valido ristorante tipico, il bar e la piccola vineria.