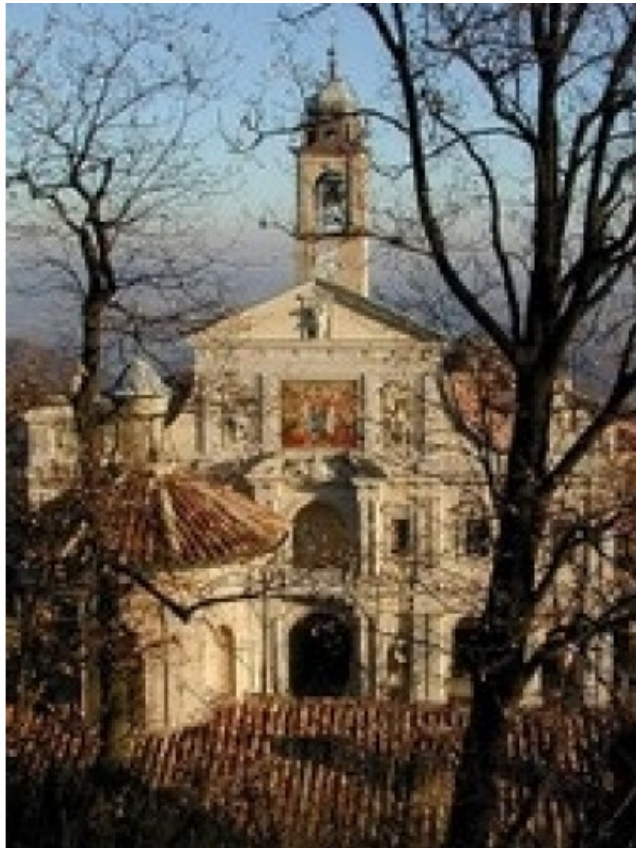


VISTO E MANGIATO

Il Sacro Monte di Belmonte

VISTO E MANGIATO

23_04_2011



Con il Sacro Monte di Belmonte entriamo pienamente nello spirito della Settimana Santa, grazie alle cappelle dedicate esclusivamente agli episodi della Passione di Cristo, che culminano con il solenne luogo ove celebrare in comunione fraterna la Resurrezione di Cristo, ovvero il grande santuario della Madonna di Belmonte.

Il complesso monumentale si trova alla sommità di un colle all'imbocco della Valle D'Orco

, sopra il piccolo comune di Valperga. Belmonte è forse il più isolato dei Sacri Monti, si sviluppa attraverso un cammino che giunge a circa settecento metri di quota in un contesto naturale selvaggio e affascinante. Le cappelle sono semi nascoste in un bosco di castagni e querce secolari, con speroni di roccia di un raro granito rosso che affiorano lungo il percorso fino alla sommità, dove la vegetazione si apre per lasciare il posto all'architettura del santuario, dal quale si gode di uno straordinario panorama su quasi tutto il Piemonte.

Anche nel caso di Belmonte, come per gran parte dei Sacri Monti, l'origine del santuario precede la costruzione delle cappelle lungo il colle. Secondo la tradizione la fondazione di un luogo di culto mariano in quest'area si deve a Re Arduino, che nel 1002, caduto gravemente malato ad Ivrea, ottenne una guarigione miracolosa. In realtà la presenza di un cenobio benedettino femminile è attestata nell'area addirittura in epoca precedente l'anno mille e la permanenza delle suore è stata costante fino al 1601, quando, seguendo l'indicazione del Concilio di Trento che vietava l'insediamento di monasteri femminili in luoghi troppo isolati, si insediarono a Valperga i frati francescani. Nel 1620 venne rifatta interamente la chiesa e nel 1712, per iniziativa di padre Michelangelo da Montiglio, si diede inizio alla costruzione del vero e proprio Sacro Monte, che venne completato in circa un secolo.

Le cappelle sono tredici e si snodano lungo un percorso circolare. La loro architettura è omogenea e alterna strutture ad aula unica quadrangolare o circolare. Tutte sono dotate di un piccolo pronao dal quale è possibile vedere le scene ambientate all'interno. Grazie ai restauri del 1988 sia le sculture in terracotta, opera di maestri ceramisti della vicina Castellamonte, che gli affreschi hanno in parte recuperato l'originale bellezza.

Vanno sicuramente segnalate la prima cappella, dove si contempla Gesù condannato a morte, l'ottava, con le Pie Donne e l' undicesima, con la Crocifissione; in quest'ultima la decorazione a fresco ha una particolare qualità e grazia e viene attribuita ad un ignoto maestro di scuola lombarda.

Per gli acquisti golosi:

Per gli amanti dei formaggi, da Belmonte si può raggiungere Castellamonte (To), per conoscere la realtà dei **Formaggi Brassea** (via C. Nigra, 32 • tel. 0124581048) con i fratelli Brassea che, conosciuti per il loro salampata e per il loro lardo, tuttavia continuano ad avere le loro migliori produzioni nei formaggi di capra e di pecora del Canavese, oltre alle tome di latte vaccino della Val Chiusella e della Valle di Lanzo.

Per i vini:

Alla **cantina Orsolani** (Via Michele Chiesa 12 - tel 012432386) che si trova a San Giorgio Canavese (To), realtà che ha svolto e svolge un grande lavoro sul vitigno Erbaluce dal 1967 dopo l'avvento della denominazione d'origine controllata, e dal 1968, con la prima spumantizzazione. Tra i vini miglio La Rustià dal colore giallo paglierino, dal profumo floreale di biancospino, dal sorso fresco e minerale.

Per mangiare:

Antica Locanda dell'Orco (via Ivrea, 109 - tel. 0124425101) di Rivarolo Canavese, ristorante in stile rustico, accogliente suddiviso in più salette e con fresco dehors estivo, che fa parte dell'Associazione dei Ristoranti della Tradizione Canavesana, dove si può scegliere fra cinque tipologie di menu degustazione fra 28 e 38 euro e la carta. Tra i piatti "vitel tonné", carne cruda e trota fario della Val Chiusella in carpione di Brachetto. Fra i primi, tortelli di caprino su passatina di pere sfumata con Barbera d'Asti Superiore e agnolotti alla piemontese. Tra i secondi costolette di agnello sambucano appena scottate con emulsione d'erbe. Grande la carta dei vini

Per dormire:

Essendo in zona, vale la pena concedersi una sosta nella non lontana Castellamonte, all'**Hotel Tre re** (piazza Martiri della Libertà, 27- tel. 0124.515.470) che oltre ad avere un buon ristorante, dispone di 10 camere arredate con mobili d'epoca a circa 60 euro a notte.