

VISTO E MANGIATO

Il Sacro Monte di Ossuccio

VISTO E MANGIATO

16_04_2011



Il Sacro Monte di Ossuccio è percorso da una storica ed antichissima strada, la Via Regina, che secondo alcune tradizioni prende il nome dalla Regina Teodolinda, ma in realtà è più antica e attestata dalla prima età imperiale romana. Lungo questa frequentata via, che collegava Como con la Svizzera, tra i borghi celebri per le splendide ville aristocratiche vogliamo ricordare un veneratissimo luogo di culto, il

Santuario della Beata Vergine del Soccorso di Ossuccio, che tra il 1635 e il 1710 si è arricchito di un cammino processionale che ha dato origine al secondo dei Sacri Monti lombardi.

Il sacro monte di Ossuccio permette di ripercorrere, come quello di Varese, i quindici Misteri del Rosario, attraverso quattordici cappelle lungo il cammino e l'ultima tappa inglobata nel Santuario, dove il Mistero Glorioso dell'Incoronazione della Vergine è rappresentato direttamente sopra l'altare maggiore.

Dal punto di vista stilistico, grazie anche alla relativa rapidità nella costruzione del complesso di culto, tutte le cappelle presentano un omogeneo stile barocco, pur nella varietà della pianta di ciascuna costruzione. Il ricco apparato scultoreo, con circa 230 statue in stucco e terracotta si deve ad Agostino Silva, forse coadiuvato dal padre Francesco, che fu uno degli scultori impegnati nel Sacro Monte di Varese. Gli affreschi delle pareti murarie si devono invece a diverse mani, tra cui quelle degli artisti Carlo Gaffuri, Innocenzo Torriani, Gian Paolo Recchi e Salvatore Pozzi.

Il Sacro Monte di Ossuccio è un sacro monte particolare, perché unisce alla finalità comune di questi "teatri montani" - che è la rappresentazione in modo comprensibile a tutti ed emotivamente coinvolgente della vita della Vergine, di Cristo, dei Santi - la possibilità di scoprire straordinarie testimonianze di una fede popolare immutata nei secoli, che guarda al divino con speranza e semplicità e produce opere d'arte che magari non potranno trovare spazio nei più grandi musei, ma che stupiscono e commuovono per la bellezza loro messaggio: gli ex voto pittorici.

Terminato il cammino esterno e varcate le porte del Santuario si deve percorrerne l'unica navata ed entrare nella cappella di sinistra, che custodisce la statua della Vergine del Soccorso, attorniata dagli ex voto delle genti di Lago; non si tratta solo degli usuali cuori o placchette in argento, ma di piccoli dipinti, realizzati su modeste tavole in legno, che raccontano con dovizia di particolari, pur nella semplicità compositiva, le ragioni del loro rendere grazie alla Vergine. Una pittura di carattere immediato, coinvolgente: uno sguardo fiducioso e sincero davanti al Mistero della Grazia.

Peppi bacquisti golosi:

Per gli amanti del pesce di lago da Ossuccio vale la pena spostarsi nella vicina Lenno, da **Specialità Lariane** (via Lavedo, 18 • tel. 034455250) dove preparano affumicati di lago, ovvero Lavarello, Salmerino, Anguilla, Trota bianca e salmonata, Trota alle erbe aromatiche, Trota farcita, Storione, Filetto di trota salmonata (affumicata a freddo tipo

salmone) e alcune chicche come Mousse di pesce di lago, Ravioli con ripieno di pesce, Polpettine di pesce e verdure, Caviale di lago, Bottarga di pesce di lago (macinata e a trancetto), Insalata di mare, Boccioli di tarassaco all'agro di mela, Sale affumicato alle erbe e agli agrumi.

Per i vini:

A pochi chilometri a Como, ci si può procurare ottimi vini in una delle boutique del gusto migliori d'Italia **Visini** (Via Ballarini 9 - tel 031242760) formidabile locale a più facce, che nella zona enoteca propone selezione di etichette nazionali ed internazionali, con importante presenza di champagne.

Per mangiare:

Cantuccio (via Dante, 36 tel. 031628736) ad Albavilla, unico locale ai vertici di tutte le guide in provincia di Como. In tavola spaghetti alla chitarra di farine del Podere Forte con cipollotti e guanciale, risotto con gamberi rossi di Sicilia e agretti. Tra i secondi, capretto di Caslino d'Erba arrostito con salsa al timo, dal mare, il bianco di rombo con crema di carciofi. Si chiude con l'imperdibile dolce al Vespetrò (amaro locale).

Per dormire:

Un buon indirizzo è la **Locanda Sant'Anna** (Via per Schignano,1 - tel. 031.821738) di Argegno (Co) risalente alla seconda metà del 19° secolo. Inizialmente di proprietà della curia comasca, e un tempo adibita a brevi soggiorni e alle pause di meditazione dei prelati della provincia di Como, nell'anno 1937 venne posta in vendita dal parroco e da allora è passata in mano di privati, diventando agli inizi del secondo millennio hotel molto ben ristrutturato e accogliente. La locanda dispone di 8 camere doppie e di una Suite con balcone vista lago. Tutte le camere hanno bagni, doccia, asciugacapelli, televisore, telefono. C'è un parcheggio privato.