

L'ITINERARIO

In viaggio con Sant'Antonio

VISTO E MANGIATO

14_01_2012



Opera artigiani per eccellenza, i Re Magi, continuiamo a scoprire i tesori d'Italia puntando l'attenzione ai tanti itinerari di viaggio e pellegrinaggio che attraversano la nostra penisola fino alla più remota antichità. La prima tappa di questo percorso si trova nel nord Italia, precisamente a Buttigliera Alta, una località in provincia di Torino. Qui troviamo la Precettoria di Sant'Antonio di Ranverso, monastero-ospedale dedicato a

Sant'Antonio Abate di cui fra pochi giorni, il 17 gennaio, si festeggia la ricorrenza. Come è noto S. Antonio Abate visse e morì in Egitto nel IV secolo, ed è considerato il fondatore del monachesimo cristiano. Il santo è veneratissimo anche in occidente grazie alla traslazione delle sue reliquie in Francia già nell'XI secolo: In questo modo si diffuse sia il culto che il desiderio di seguirne l'esempio, dando vita ad un ordine monastico che prese il nome di Ordine Ospedaliero dei Canonici Regolari di Sant'Agostino e Sant'Antonio, meglio, conosciuto come ordine antoniano. L'ordine venne approvato formalmente nel 1095 durante il Concilio di Clérmont Ferrand da Papa Urbano II e la diffusione in Italia di monasteri antoniani cominciò logicamente dalle aree più vicine alla Francia.

Le reliquie di sant'Antonio erano considerate taumaturgiche e presso la chiesa di Motte St. Didier, dove erano conservate, confluivano i malati di ergotismo canceroso - un avvelenamento causato da un fungo presente nella segale - e del meno grave herpes zoster, entrambe malattie che provocavano terribili infiammazioni chiamate tradizionalmente "fuoco di Sant'Antonio", per ricordare le terribili tentazioni vinte dal Santo. I monaci antoniani si dedicarono quindi alla cura e all'accoglienza dei malati, trovando rimedi per le loro sofferenze, quali ad esempio il grasso di maiale per lenire piaghe e pustole; per questo degli attributi del santo più rappresentati dagli artisti è il celebre "porcello".

Tornando quindi all'arte Sant'Antonio di Ranverso è uno dei più significativi luoghi antoniani d'Italia, fondato nel 1188 da Umberto III di Savoia, proprio per l'assistenza dei pellegrini e dei malati. "

Il complesso era costituito dal monastero, dalla chiesa e dal vero e proprio ospedale, di cui oggi resta solo la facciata, mentre la chiesa è ancora una pregevole testimonianza di stile gotico piemontese, conservando la struttura conseguente al rifacimento del XIV e XV secolo.

Gli interni sono notevolissimi e ospitano un ciclo di affreschi di grande interesse e qualità: se le opere più antiche risalgono al Duecento i dipinti di maggior rilievo sono quelli attribuibili all'artista Giacomo Jaquerio, uno dei maestri del gotico internazionale, realizzati agli inizi del XV secolo. L'episodio più rilevante è la splendida Salita al Calvario dipinta nella sacrestia, la cui forza drammatica richiama con grande commozione la condivisione delle pene di Cristo da parte dei malati ospitati nella precettoria.

papillon

PAPILLON
A BUTTIGLIERA ALTA (TO)
CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

Merita la sosta a **Rivoli M**Bun** (c.so Susa, 22/e • tel. 0119534062) il locale di cui hanno molto parlato i media, e che nasce dall'azienda agricola Scaglia (fraz. Bruere - via Artigianelli, 71/7 • tel. 0119573808), una realtà a filiera completa dove allevano bovini di razza piemontese nutriti coi prodotti dell'azienda stessa, li macellano in loco e rivendono la loro carne nello spaccio. A Rivoli, infine, servono superlativi hamburger quadrati con patate (fritte), a loro volta di provenienza locale.

Per i vini:

A Chieri si può visitare l'azienda **Rubatto** (Strada Baldissero 150 – tel 0119412018) che ha come principale attività la produzione e vendita di vini, tra cui spicca la gloria locale, vale a dire l'elegante Freisa. In azienda ci sono anche venti capi di bovini di razza piemontese, oltre a un'ampia raccolta di attrezzi vecchi funzionanti quali trebbiatrice grano, trebbiatrice mais, imballatrice paglia, trebbiatrice trifoglio, che si possono vedere all'opera, e rappresentano una valida documentazione dell'attività contadina del recente passato.

Per mangiare:

A **Torino Vò** (via Provana, 3 – tel. 0118390288) Il menu prevede due degustazioni, tradizione (38 euro) e pesce (45 euro), diversamente si potrà optare per la carta tra cui merita il calamaro farcito con julienne di verdure e gamberi, purè di ceci e olio verde, la zuppetta di cipolle cotta tutto il giorno con cuore di Raschera, tra i secondi lo stracotto di stinco di fassone su purè di patate, la scaloppa di rombo in crosta di riso nero con carciofi scottati e farinata alle olive. Si chiude con la tartelletta di meliga con crema pasticciera vanigliata e pere cotte nel vino

Per dormire:

L'indirizzo affidabile che consigliamo a Torino è l'**Hotel Mercure Torino Royal** (Corso Regina Margherita 249 – tel. 0114376777), che si trova a pochi minuti d'auto dal centro storico e vicino alla Tangenziale, con facile accesso all'aeroporto di Torino Caselle e alle autostrade per tutte le direzioni, e che dispone di 75 camere dotate di tutti i confort,. L'hotel ha un ristorante con cucina regionale e internazionale, due bar, garage, parcheggio e un centro conferenze moderno e ben attrezzato, adatto per ogni tipo di evento o riunione

