

VISTO E MANGIATO

La Fiera di Sant'Orso ad Aosta

VISTO E MANGIATO

29_01_2011



Il 30 gennaio di ogni anno la vie di Aosta si riempiono di luci, musica, bancarelle che espongono prodotti artigianali, tutto per solennizzare con gioia i giorni che precedono il *die natalis* di S. Orso, ovvero il giorno della sua morte e quindi della rinascita in Cristo, avvenuto secondo la tradizione il primo febbraio dell'anno 529.

Sant'Orso era un presbitero aostano, un uomo di Dio semplice e integro,

fervente nella preghiera e nelle opere di carità. Visse sempre del frutto del suo lavoro che condivideva con i più poveri, per questo la sua festa è anche la festa delle attività agricole e artigianali della valle.

Oggi la festa occupa tutte le vie del centro, mentre in origine si svolgeva nel **Borgo di Aosta**, l'area esterna alle antiche mura romane dove sorge la **Collegiata dedicata al santo**. Proprio quest'area conserva alcune delle testimonianze storico-artistiche più interessanti della città e merita una visita approfondita.

Come gli antichi viaggiatori provenienti dalla pianura entriamo in città da oriente, seguendo la **Via delle Gallie**; questa strada consolare romana venne tracciata nel I sec. a.C., quando, dopo aver sconfitto l'antica popolazione valligiana dei Salassi, i romani colonizzarono la regione fondando **Augusta Praetoria**, oggi Aosta. Dopo aver superato **il fiume Buhtier** l'aprossimarsi delle **antiche mura cittadine** è segnalato dal grande **arco di trionfo dedicato ad Augusto**, un arco in pietra ad un solo fornice eretto nel 25 a.C. . Oltrepassato l'arco si percorre l'attuale via Sant'Anselmo, sul tracciato extramuraneo dell'antico **Decumano Massimo**. Siamo ormai nel già ricordato borgo, l'antica area suburbana tra l'arco di trionfo e la porta principale della città, la monumentale **Porta Pretoria**; Porta Pretoria è un eccezionale esempio di porta urbana romana sopravvissuta nei secoli: è formata da una doppia cortina muraria di conci di pietra quadrata, ai lati presenta due poderose torri e nel centro tre fornici, di cui quello mediano molto più largo e altro dei due laterali.

Cuore del borgo era ed è tutt'oggi il **priorato di Sant'Orso** che dall'età tardo antica custodisce la memoria del santo. L'attuale **collegiata** risale all'XI secolo e ha inglobato la primitiva chiesa tardo antica eretta per ospitare le reliquie di Sant'Orso, la cui vera data di morte non è certa, ma sicuramente anteriore alla fine del XIII secolo, come testimonia una *Vita beati Ursi* redatta in quel periodo. Elementi notevoli del complesso della collegiata sono il maestoso **campanile romanico**, eretto nel 1131; **la cripta** del X secolo; il meraviglioso **chiostro rettangolare**, del XII secolo, che conserva quarantadue capitelli romanici di squisita fattura, esempio della fantasia, dell'eleganza e della perizia tecnica delle maestranze medievali. Anche la decorazione pittorica è significativa: all'interno della chiesa, nella parte superiore della navata centrale, vi sono brani di affreschi dell'XI secolo con la vita di Gesù e degli Apostoli, mentre l'edificio che ospitava il priorato conserva l'elegante **cappella quattrocentesca di San Giorgio** (purtroppo al momento non visitabile) con affreschi di scuola franco-valdostana.

Per concludere letteralmente in bellezza questo percorso si può visitare il **Museo del Tesoro di Sant'Orso** (Piazzetta Sant'Orso, tel. 0165/40614) ubicato nella sacrestia del

coro della collegiata, che conserva preziosi oggetti di oreficeria trecentesca e quattrocentesca, arredi sacri e importanti manoscritti.

paqin **GLIA**

Per gli acquisti golosi:

Il prodotto simbolo della Valle d'Aosta è la **Fontina**, formaggio Dop a forma cilindrica tipicamente appiattita, con facce piane, il cui peso varia dagli 8 ai 12 chili, di diametro di 43 cm, dalla crosta compatta di colore marrone, a pasta semicotta, elastica, morbida, dall'occhiatura caratteristica, dal colore giallo paglierino e gusto dolce. Lo produce il

Consorzio dei produttori (Regione Borgnalle, 10/L - Tel. 016544091) di Aosta: oltre ad acquistarla direttamente, dal consorzio si possono avere gli indirizzi delle botteghe autorizzate alla vendita.

Per i vini:

Il produttore leader della Valle d'Aosta è Costantino Charrère, titolare de **Les Crêtes** (Loc. Villetos, 50 - Tel. 0165902274) di Aymavilles. Formidabili alcuni suoi vini, tra cui spiccano, tra i rossi, il gustoso Torrette, dal naso floreale e dal sorso fresco,, tra i bianchi, Petite Arvine, dall'elegante profumo agrumato e dalle suggestive note di frutta esotica, e quello Chardonnay Cuvée Bois, che, di complessità somma, gusto sapido e morbido, è a detta di critica e guide uno dei migliori vini d'Italia.

Per mangiare:

La tavola migliore della valle d' Aosta, è a Gignod (Ao) ed è la **Locanda La Clusaz** (loc. La Clusaz, 1 - tel. 016556075 • www.laclusaz.it - Riposo settimanale: martedì, mercoledì a pranzo Ferie: dal 4 al 30/11 e dal 10/5 al 10/6). I piatti migliori, la *tartrà alle erbette* accompagnata da una gustosa *salsa al Bleu d'Aoste*, tra i primi, il risotto al caffè con riccioli di foie gras, e quello con una leggera mantecatura al timo con petto e coscia di quaglia, fra i secondi, la tagliata di sottofiletto con tortino di patate e porri, lo stinco di maialino da latte al vino bianco.

Per dormire:

Per gli amanti dello sci, alla visita alla Fiera di Sant'Orso, vale la pena far seguire una sosta nella non lontana Cervinia, all'Hotel **Hermitage** (strada Piolet, 1 - tel. 0166948998 - www.hotelhermitage.com), che è struttura tra le più romantiche d'Italia. Molto valida anche l'offerta gastronomica, visto che all'interno dell'albergo opera un ottimo ristorante.