

L'ITINERARIO

La Santa Croce di Lomello

VISTO E MANGIATO

10_03_2012



Image not found or type unknown
Nella primavera del 1370 il legato pontificio francese Guillaume de Gros era in cammino verso Roma. Percorreva, come tanti prima e dopo di lui, un tratto della Lomellina – regione della pianura padana compresa tra il Sesia ad ovest, il Po a sud e il Ticino ad Est - presente nell'itinerario noto come via Francigena lungo il quale i pellegrini potevano trovare luoghi di sosta e di ristoro in conventi, ostelli ed ospizi costruiti nel corso dei

secoli e segnalati sulle più diverse mappe. Guillaume de Gros è stanco e febbricitante, riesce ad arrivare a Lomello e purtroppo qui trova la morte il quattro di maggio, forse in seguito ad un attacco di malaria. Riconoscente per l'assistenza e le cure ricevute, prima di morire decide di lasciare in dono alla Chiesa di San Michele la preziosa reliquia che portava con sé nel pellegrinaggio: un frammento del legno della Santa Croce.

Da quel momento la reliquia è stata custodita con cura all'interno della chiesa, dove è tutt'ora conservata in un prezioso reliquiario visibile nel transetto sinistro della chiesa, all'interno di una cappella appositamente dedicata.

In questo periodo quaresimale possiamo seguire l'esempio di Guillaume de Gros e scoprire i tesori di arte e fede della Lomellina, magari seguendo gli itinerari degli antichi pellegrini (per informazioni segnaliamo il sito del GAL, Gruppo di Azione Locale della lomellina: www.gal-lomellina.it). Nella stessa Lomello, a pochi passi dalla chiesa di San Michele si può ammirare il complesso della Basilica di Santa Maria Maggiore e del Battistero di San Giovanni, autentico capolavoro architettonico, archetipo del romanico padano. Chiesa e battistero sono di origine tardo antica e la foggia attuale risale al 1025. Teatro di importanti avvenimenti, secondo una consolidata tradizione a Lomello la regina Teodolinda incontrò il duca di Torino Agilulfo e qui venne celebrato il loro matrimonio nel 590.

Salendo qualche chilometro a nord del borgo, nella pace della campagna sottolineata dalle risaie e dai filari di pioppi, si incontra la Pieve di Velezzo, forse il primo centro cristiano della Lomellina, dedicata alla Natività della Vergine. Accanto alla chiesa si trova un altro gioiello dell'XI secolo, il piccolo battistero a pianta cilindrica, elegantissimo nella sua assoluta semplicità.

Spostandosi poi verso ovest, prima di oltrepassare il corso del Po' si possono incontrare le antiche abbazie di San Pietro di Breme e di Acqualunga, la prima fondata addirittura nel 929 da un gruppo di monaci benedettini di Novalesa e la seconda frutto dell'opera dei monaci cistercensi, eretta agli inizi del XIII secolo.

La Lomellina è stata terra feconda di fede e di opere che hanno segnato per sempre il suo territorio, portando vita a lavoro in località incolte e malsane; percorrerne oggi le strade è incontrare un paesaggio magnifico ricco di testimonianze di arte e spiritualità.

PAPILLON

A LOMELLO

CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

Nel fine settimana, l'occasione di essere in Lomellina, favorisce la possibilità di partecipare a un evento goloso che merita la visita. È la XXXV **Mostra dell'Artigianato Commercio ed Agricoltura** del Comune di Breme, in programma nel paese lomellino con la possibilità di assistere alla rievocazione storica, alla esibizione del gruppo di mondine, e di gustare i prodotti di cento espositori.

Per i vini:

Per il vino, dopo aver partecipato alla mostra in programma a Breme, varrà la pena spingersi nel vicino Piemonte, dove sabato e domenica va in scena la **Fiera dei Vini della Luna di Marzo** (info: www.golosaria.it) che si svolgerà al Palazzo dell'Enofila di Asti con la presenza dei migliori vini del Piemonte, con i migliori produttori del Golosario selezionati da Papillon, oltre ad "Asti fa goal" e al Festival delle Sagre Invernali.

Per mangiare:

L'indirizzo che vale il viaggio è la **Trattoria Guallina** (tel. 038491962) di Mortara (Pv). In un ambiente raccolto, due salette dall'aspetto familiare, con mobili antichi e tavoli ben distanziati, apparecchiati con cura con tovaglie e bicchieri adatti alle diverse tipologie di vini. Dalla cucina piatti legati al territorio e alla tradizione rivisti e alleggeriti nel rispetto della stagionalità con qualche spunto creativo. In tavola salumi d'oca, risotto con pasta di salame d'oca fagiolini dall'occhio, ravioli d'oca, tra i secondi il piatto bandiera, l'oca al forno con le patate cotte nel suo grasso, la coscia d'oca brasata con polenta Ottofile. Strudel di mele per chiudere.

Per dormire:

Nella vicina Pavia si può sostare all'**Hotel Rosengarten** (via Cesare Lombroso, 21/23 angolo Viale Golgi - tel. 0382526312), il più grande della città. Tutte le camere hanno vasca da bagno e doccia, Tv, telefono, asciugacapelli, aria condizionata. Per chi avesse necessità di lavoro, ci sono sala riunione capace di ospitare 30 persone, internet point gratuito, connessione wifi gratuita. Ci sono anche un parcheggio in cortile gratuito incustodito e un garage interno capace di ospitare 25 auto.