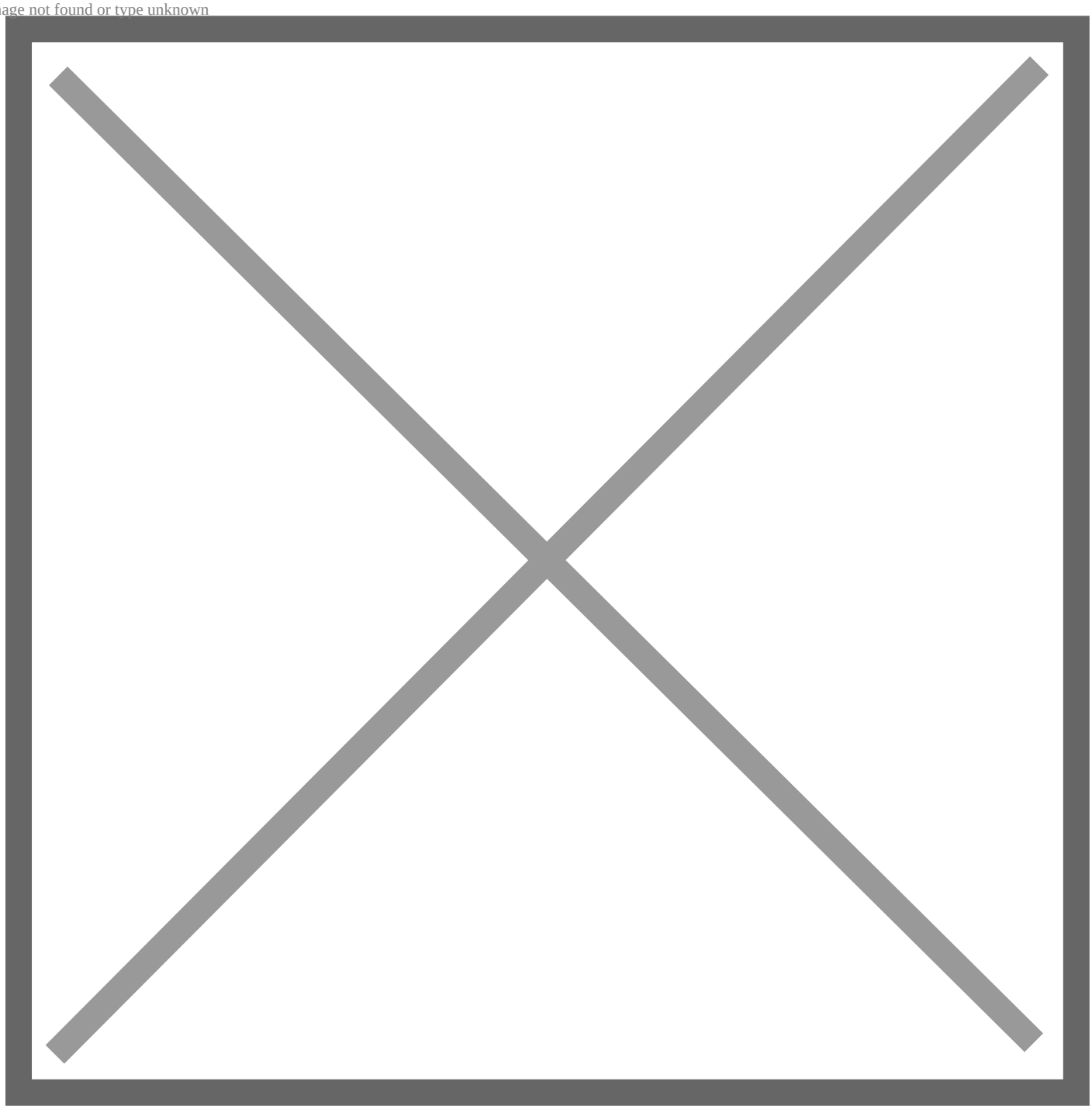
Image not found or type unknown



L'ITINERARIO

La Via Crucis nel veronese

VISTO E MANGIATO 24_03_2012

Bovolone

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown

Pur non essendo lontani da Verona, molto probabilmente i nomi di paesi quali Bovolone, Concamarise, Salizzole e Bionde di Visegna sono sconosciuti ai più. Eppure vale la pena di prendere in considerazione una visita, perché a cinque chilometri dal centro di Bovolone, e quasi alla medesima distanza dei borghi appena citati è ancora visibile, nella pace di una splendida campagna, l'antica Pieve di San Giovanni, che fin dal IX secolo assicurava il conforto dei sacramenti ai dispersi nuclei abitativi del contado.

Image not found or type unknown

Il complesso altomedievale venne distrutto da un terribile terremoto nel 1117 e oggi possiamo visitare la chiesa romanica a navata unica, il campanile ricostruito nel corso del Cinquecento - quando tutto il complesso venne nuovamente restaurato - e soprattutto il bellissimo battistero di forma ottagonale, al cui interno recenti scavi hanno messo in luce l'originario fonte battesimale ad immersione.

Agli inizi dell'Ottocento la chiesa venne trasformata in abitazione rurale, e,

benché oggi sia stata restaurata e resa disponibile al culto, gli affreschi che dovevano decorarne le pareti sono pressoché interamente perduti. Nella zona absidale sinistra restano tracce di un'immagine di Cristo Giudice e di una Madonna del Latte.

Ritorniamo quindi al Battistero, che invece non ha mai perso la sua destinazione originaria, anzi si è arricchito, a partire dal 1792, di una struttura croce greca destinata a presbiterio, coro e piccola sacrestia.

L'esterno costruito in cotto non ha perduto la semplice ed elegante austerità dell'originaria fabbrica romanica, mentre l'interno, recentemente restaurato, ci propone un apparato decorativo assolutamente inaspettato, dovuto alla volontà dei frati minori francescani, cui venne affidata la Pieve nel 1525. Le pareti sono coperte di affreschi, che in due registri sovrapposti raccontano episodi della vita di San Giovanni Battista ed episodi della Passione di Cristo, unendo teologicamente la rinascita grazie al Battesimo e il mistero della Resurrezione. Al sommo della volta troneggia la gloria di Dio Padre e gli spazi non interessati dalla narrazione vengono riempiti con decorazioni a festoni e ghirlande. La ricchezza iconografica è supportata da una qualità pittorica notevole, per padronanza degli schemi prospettici e vivacità cromatica, che denota la mano di un maestro di indubbio livello, che un graffito nel riquadro con il Bettesimo del Battista identifica come Fava Borterin, pictor norcensis. Nell'addizione di fine settecento compaiono altri affreschi attribuibili a Marco Marcola e alla sua bottega, che alleggeriscono con leggiadria rococò il più impegnato ciclo cinquecentesco.

Il complesso resta uno straordinario esempio di eccellenza pittorica assolutamente inattesa per l'isolamento del luogo, che tuttavia, grazie alla presenza francescana, dalla seconda metà del Cinquecento doveva essere divenuto tappa abituale di Vie Crucis quaresimali.

papillon

PAPILLON

A VERONA

CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

Image not found or type unknown

Per le migliori miscele di caffè (forse al mondo) a Verona, la meta sarà al **Laboratorio Torrefazione Giamaica Caffè** (via Merighi, 5 • tel. 045569499) di Gianni Frasi, un mito, che ha scoperto anche particolari coltivazioni di pepe. A Isola della scala, per il riso cercate **Gabriele Ferron** (via Torre Scaligera, 9 • tel. 0457301022). Mentre sempre a Isola della scala è imperdibile la sosta alla **Pasticceria Perbellini** (via vittorio Veneto, 46

• tel. 0457100599), aperta nel 1891. Troverete il Pandoro, la colomba pasquale con lievito naturale e il Pan dei Siori, dolce di pasta lievitata profumato alla cannella e impastato con uvetta, cedro e arancio a pezzetti, noci, mandorle e fichi secchi. Inimitabile è poi l'Offella d'oro, prodotta seguendo l'antica ricetta del 1891.

Per i vini:

Da domenica 25 marzo a mercoledì 28 marzo Verona è la capitale mondiale del gusto, grazie a **Vinitaly** (www.vinitaly.com) la splendida kermesse che vede radunarsi nei padiglioni di Veronafiere i migliori produttori di vino di tutto il mondo. Oltre al fitto programma di degustazioni e convegni, grande cucina con Ristorante d'autore (ogni giorno al1° Piano Palaexpo, ingresso A1, dalle ore 12.30 alle ore 15.00 sarà possibile gustare i piatti di una "corona radiosa" del Golosario, ovvero di Piero Bertinotti del Pinocchio di Borgomanero, Beppe Maffioli del Carlo Magno di Collebeato, Massimo Spigaroli del Cavallino bianco di Polesine Parmense e dei Carbone di Manuelina di Recco), e il meglio dell'agroalimentare italiano con Agrifood.

Per mangiare:

A Verona la tavola sarà l'**Oste Scuro** (vicolo san silvestro, 10 - tel. 045592650) dove in un affascinante locale situato in un palazzo dell'800 nel centro della città che si ispira alle brasserie parigine gusterete una delle migliori cucine di mare d'Italia. In tavola crocchette di baccalà mantecato e acciughe, polenta e seppie nere e cruditè di pesci e crostacei, poi risotto ai frutti di mare, o spaghetti alle alici di menaica, capperi e origano. Tra i secondi, branzino al vapore con pomodorini e salsa all'aceto balsamico, fritto misto, prima di chiudere con torta di mele con gelato alla cannella o semifreddo al pistacchio con salsa di cioccolato.

Per dormire:

L'**Hotel Fiera** (via Via U. Zannoni, 26/8– tel. 045 8204485) a Verona che offre 82 ampie camere insonorizzate, tutte dotate di bagno con asciugacapelli. Ogni sistemazione dispone di telefono, aria condizionata, minibar, TV satellitare, Mediaset Premium, connessione internet wireless gratuita, cassaforte elettronica e radio. Gli ospiti possono usufruire di un ampio parcheggio gratuito esterno con possibilità di garage e box privati. L'hotel è dotato di quattro sale conferenze con capacità massima di 60 posti a platea per la sala più grande