

Image not found or type unknown



VISTO E MANGIATO

L'Assisi del Nord al Lago d'Orta

VISTO E MANGIATO

01_10_2011

Image not found or type unknown

~~Operabile~~ In ottobre si festeggia san Francesco d'Assisi, Patrono d'Italia, e questa solennità può essere un'occasione per visitare un luogo tra i più suggestivi del Piemonte, il piccolo Lago D'Orta, dove la bellezza del paesaggio si accompagna ad alcune testimonianze assolutamente notevoli dell'arte cristiana: la chiesa di San Giulio, sull'isola compresa nel comune di Orta San Giulio, e il Sacro Monte dedicato a San Francesco, edificato invece sulla terraferma.

Image not found or type unknown

In onore di San Francesco cominciamo il nostro percorso da questo Sacro Monte unico nel suo genere, proprio per la sua particolare dedicazione. Situato sul colle alle spalle del borgo di Orta e comodamente raggiungibile a piedi si trova in una posizione che permette di ammirare tutto il lago, mentre si percorre il cammino che porta a rivivere i momenti salienti della vita del Santo di Assisi.

Il Sacro Monte di Orta nasce alla fine del Cinquecento, quando la comunità del

borgo permette la costruzione, nella "selva di San Nicolao" di un cenobio di frati francescano cappuccini, assecondando un desiderio del cardinale San Carlo Borromeo e dell'abate Amico Canobio. Insieme al convento nasce nel 1590 il Sacro Monte, e la prima cappella realizzata, dedicata alla canonizzazione di San Francesco, è pronta nel 1591. Tutto il complesso viene realizzato in tre fasi, la prima si chiude nella prima metà del Seicento e vede l'apporto decisivo del Vescovo di Novara Carlo Bascapè, che coinvolge artisti già attivi al Sacro Monte di Varallo (Giovanni D'Enrico, Cristoforo Prestinari, Giovanni Battista e Giovanni Mauro della Rovere...) e detta il programma iconografico delle cappelle. La seconda fase corrisponde alla più piena manifestazione dello stile barocco, ed emergono gli interventi di Dionigi Bussola, Protostatuario del Duomo di Milano, e di Francesco e Giuseppe Nuvolone. La terza ed ultima fase, che copre il XVIII secolo fino agli anni Ottanta, vede il progressivo spegnersi dell'enfasi barocca in opere di gusto composito.

Tutto il complesso, ricordato come Assisi del Nord, comprende una porta monumentale, un grande fontana, l'antico convento, la chiesa dei Santi Nicolao e Francesco e soprattutto venti cappelle affrescate e arricchite da statue in terracotta in scala naturale che raccontano la vita del Santo. Sulla porta monumentale è scritto: Qui in ordinate cappelle si vede la vita di Francesco, se desideri saperlo l'autore è l'amore.

Ritornati nel borgo si possono ammirare alcune antiche case rinascimentali, tra cui la pittoresca "casa dei nani", risalente al XIV secolo e l'antico Broletto, del secolo successivo. L'esperienza più significativa prevede tuttavia l'imbarco dal porticciolo centrale per raggiungere l'isola di San Giulio, dove sorge l'antichissima chiesa fondata da San Giulio stesso nel 390. Resti archeologici testimoniano l'antichissima origine di un tempio ricostruito a più riprese; l'attuale struttura risale al XII secolo e fa della chiesa uno dei più pregevoli esempi di stile romanico dell'area lombardo-piemontese. Non meno interessante è l'interno, dove emerge il bellissimo ambone in serpentino verde scuro, interamente scolpito agli inizi del XII secolo. Volte e pareti sono rivestite di affreschi e permettono di contemplare l'evoluzione della pittura murale dal Trecento al Settecento. (Info: Pro Loco Orta San Giulio tel. 0322 90155)

PAPILLON

A

ORTA

CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

La meta da non perdere sarà da **Palzona Paltrinieri** (Regione Stoccada - tel. 0163.80940) di Cavallirio (No), dove, oltre ad apprezzare la pregevole scelta di aver

dotato di Caseificio di impianto di produzione ad energia fotovoltaica, potrete acquistare uno dei migliori gorgonzola oggi presenti sul mercato, nelle versioni sia dolce sia piccante, sia nelle fantasiose e ghiotte interpretazioni con peperoncino piccante o mascarpone.

Per i vini:

Merita la deviazione, la **cantina Podere i Valloni** (Via Traversagna, 1 – tel. 0322 87332) di Boca (No). La residenza rurale, costruita intorno ad un osservatorio del XVII secolo successivamente ristrutturato ed ampliato, sorge sulla sommità di un'altura. Intorno, i boschi del Parco Naturale del Monte Fenera, le colline, il silenzio. Delle 6.000 bottiglie prodotte ogni anno, un grande rosso il Vigna Cristiana. Dal colore rosso granato, al naso è elegante con note floreali, che ricordano la viola, e profumi di frutta rossa, sentori minerali. Al palato è caldo, di grande struttura, piacevolmente austero, di grande persistenza.

Per mangiare:

Absolutamente da provare il **Pinocchio** (via Matteotti, 147 tel. 032282273 • fax 0322835075 www.ristorantepinocchio.it) di **Borgomanero** (No), per noi di Papillon, uno dei migliori ristoranti d'Italia, per quanto riguarda il rapporto qualità prezzo, poi, il migliore in assoluto. A far grande questo locale l'inossidabile, appassionata, commovente famiglia Bertinotti, papà Piero in testa, chef capace come nessun'altro di proporre i piatti della tradizione nella loro forma più classica, ma adeguati ai giorni nostri. Guai a perdersi le coscette di rana fritte d'aperitivo, l'uovo in piedi in crosta di mandorle con fonduta di Bettelmatt, tra i primi la strepitosa paniscia novarese, ed i mitici agnolotti alle tre carni bianche con il loro intingolo. Di secondo, filetto di fassone in crosta di fiori di fieno maggengo, o le lumache ossolane al burro verde in spiedino di pomodori e ricotta. Si chiude con dadolata di tome della Valsesia con frutta fresca, e coppa golosa, ovvero panna cotta al pepe, gelatina ai frutti di bosco e gelato al cioccolato. Grande.

Per dormire:

Sarà una sosta da sogno, a **Villa Crespi** (via Fava, 18 – tel. 0322911902 – fax. 0322911919 www.villacrespi.it) a Orta San Giulio (No). Nella meravigliosa e romantica cornice di una villa ottocentesca in stile moresco, camere che hanno il lusso e l'eleganza dei grandi relais, ristorante interno di grande livello, dove si gusta la sontuosa cucina di Antonino Cannavacciuolo, chef di origini campane, con esperienze in sommi ristoranti francesi, e oggi cuoco tra i migliori del nostro paese, panorama mozzafiato sul lago.

