

VISTO E MANGIATO

Lo Spirito Santo scende a Vignola

VISTO E MANGIATO

11_06_2011



La ricorrenza della Pentecoste permette di viaggiare per l'Italia alla ricerca di opere d'arte che hanno per oggetto questo tema fondamentale della dottrina cristiana. Le possibilità sono innumerevoli e abbiamo scelto di privilegiare l'arte medievale e un luogo dove forse non ci aspetteremmo un'attenta analisi pittorica delle vicende di Cristo post mortem, il Castello di Vignola, in provincia di Modena.

La rocca ha un antica origine; secondo alcuni storici si può far risalire addirittura all'VIII secolo e rientrerebbe nei possedimenti dell'Abbazia di Nonantola, alla tempo dell'Abate S. Anselmo, che l'avrebbe fatta erigere a difesa del territorio abbaziale. Un testimonianza archeologica sembra suffragare questa tesi, la presenza di una particolare incisione a forma di croce nell'architrave dell'antica porta che permetteva l'accesso alla torre detta proprio di Nonantola. Questa croce, con l'asta verticale appuntita verso il basso, è simile all'insegna concessa da Papa Stefano II alla celebre abbazia emiliana. Se l'origine è in ogni caso ancora controversa dal X secolo la fortezza di Nonantola è attestata in maniera incontrovertibile da evidenze archeologiche e documenti ed è parte dei possedimenti dei Vescovi di Modena. Con il progressivo affermarsi dei liberi comuni Vignola conquistò una maggior autonomia dal potere ecclesiastico per seguire il corso della storia del Comune di Modena e delle sue vicende.

Se oggi la rocca, ben restaurata e impeccabilmente gestita dalla fondazione di Vignola (tel . 059.76.59.79), offre molteplici spunti per una interessante visita, quello che intendiamo sottolineare sono gli affreschi della cappella palatina, situata al piano nobile dell'edificio. Il committente di questa pregevole opera fu il feudatario Ugucione Contrari, ministro del duca estense Nicolò III, che commissionò ad un maestro ancora non identificato dagli storici dell'arte, ricordato come "Maestro di Vignola", un ciclo di immagini dedicate alle "storie di cristo". I dipinti sono posti sulla parte superiore dei muri perimetrali della piccola cappella e sulla volta, dal momento che la parte inferiore delle pareti doveva essere rivestita di tappezzerie. Le vele della volta presentano, come era spesso costume, le immagini del quattro evangelisti insieme a simboli connessi con le scene narrate sulle pareti sottostanti, dove troviamo gli episodi della Resurrezione con una rara discesa al limbo, l'Ascensione,

L'Assunzione della Vergine e la Pentecoste. Una completa riflessione per immagini sui Misteri Gloriosi realizzata con un'eleganza che porta a raffronti con maestri come il Pisanello, ma la cui forza narrativa unita ad un vigoroso senso della storia e della realtà non può non portare ad un immediata evocazione della maniera giottesca, e fa situare questi affreschi nell'ambito del cosiddetto "neogiottismo" quattrocentesco.

Papillon

A VIGNOLA e PROVINCIA DI MODENA

CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

Nella provincia di Modena opera uno dei più grandi artigiani del gusto d'Italia, **Ilvano Prostrati di Zocca** (via Roma, 107 • Tel. 059987417) da cui potrete procurarvi le

Image not found or type unknown

eccellenti tigelle, frutto del fedele rispetto delle più antiche tradizioni, ed eccellenti quando consumate con salumi, formaggi freschi, oppure con la tipica "cunza" (trito di pancetta o lardo con aglio e rosmarino), nonché a colazione e merenda con marmellata o miele. Tra le eccellenze della provincia l'aceto balsamico "tradizionale" di Modena, conservato nella bottiglietta disegnata da Giugiaro a garanzia di un prodotto che invecchia decenni. Da provare quello dell' Acetaia San Matteo (via Canaletto, 786 • tel. 3389334017) di Modena forte dell'esperienza di tre generazioni.

Per i vini:

Meritano di essere conosciuti i vini della **famiglia Barbolini** (via Fiori, 40 – tel. 059550154) di Casinalbo di Formige (Mo). che produce Lambrusco da più di cento anni. Oggi la proprietà comprende 35 ettari di vigneto con una produzione annua di circa 260 000 bottiglie. Già premiati tra i migliori vini d'Italia di Papillon, da provare il Lambrusco di Modena IGT "Il Maglio" ed il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Per mangiare:

A Modena c'è uno dei ristoranti più famosi d'Italia l'**Osteria Francescana** (via Stella, 22 - tel. 059210118) guidato da quel Massimo Bottura che da tempo figura ai primi posti in tutte le classifiche che indicano i migliori chef del mondo. Tra le sue creazioni più celebri il croccantino di foie gras con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, i tortellini del dito mignolo in brodo, la tagliatella al ragù, la compressione di pasta e fagioli, il merluzzo nero in guazzetto nero (omaggio a T. Monk).

Per dormire:

In posizione strategica rispetto all'uscita dell'autostrada, è indirizzo valido l'Hotel Raffaello (Strada per Cogneto, 5 – tel. 059357035) a Modena, struttura elegante e moderna situata in un'area tranquilla, a pochi minuti dalla Piazza Grande, con il suo Duomo e la Torre Ghirlandina, con camere tutte dotate di connessione internet WiFi, aria condizionata, Tv satellitare, minibar e angolo lavoro.