

VISTO E MANGIATO

Matera, visita alla Madonna della Palomba

VISTO E MANGIATO

14_05_2011



Madonia è una terra aspra e affascinante, e Matera ne è il simbolo nel mondo, con la sua celebre architettura rupestre – i sassi - per secoli segno, al contempo, di povertà e di magnificenza. Nella roccia sono scavate case e chiese, e una di queste ultime è protagonista dell'itinerario proposto per questa settimana. Dopo aver visitato la Basilica Cattedrale, nel punto più alto della città, e passeggiato per il sacco caveoso

visitando le sue antiche chiese rupestri, bisogna uscire dalla città verso l'altopiano della Murgia, dove, in splendida posizione panoramica sulla Gravina di Matera sorge il Santuario di Santa Maria della Palomba, che nel XVI ha inglobato la preesistente chiesa rupestre dello Spirito Santo, conservandone il ricordo nella titolatura, ove la "palomba" è ovviamente la colomba dello Spirito Santo.

Dopo aver superato il cancello che introduce al complesso di culto, costituito da chiesa e monastero, **appare la bella facciata del santuario**, in pietra chiara mossa da sottili rilievi che disegnano due alte lesene culminanti in tre arcate cieche; nel mezzo si apre un solenne portale architravato sovrastato da un elegante rosone. Tra il portale e il rosone una prima pregevole decorazione scultorea rappresenta la Sacra Famiglia mentre sopra il rosone si trova un'effigie di San Michele Arcangelo. La parte destra della facciata si protende verso l'alto dando origine ad un originale campanile, che completa il prospetto del santuario.

Per comprendere il significato del luogo e la devozione che vi porta ogni anno centinaia di fedeli lucani, in particolare per la ricorrenza della Natività di Maria, che si celebra l'8 settembre, bisogna varcare l'ingresso e attraversare la semplice aula di culto, non dimenticando di dare uno sguardo alle nicchie scavate nella roccia sul lato destro, che ospitano pregevoli statue di santi. Oltrepassata l'area presbiteriale ci si trova di fatto nella più antica parte della chiesa, corrispondente al luogo di culto preesistente il complesso monastico. Qui vi era, e vi è tutt'ora, una bellissima icona mariana, affrescata sulla pietra, risalente al XIII-XIV secolo. L'effigie della Vergine, dispensatrice di grazie, attirava un sempre più consistente numero di devoti e fu mediante le loro offerte che nel 1580 si cominciò a costruire il nuovo tempio.

Questa commovente opera d'arte, di gusto prettamente bizantino, risponde ad uno dei modelli fondamentali di icona mariana, la cosiddetta Madonna Odighítria (colei che addita la via). Maria regge fra le sue braccia il Bambino e con la mano destra lo indica ai devoti: è Lui la via, è Lui la forza dispensatrice di grazie, per intercessione della sua misericordiosa e potente Madre.

PAPILLON A MATERA CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

Le soste saranno all'azienda agricola di Massimo Belfiore (via Lucana, 274 • tel. 0835311532), per procurarsi una leccornia tradizionale, la crema di lampascioni (cipolle

selvatiche che impiegano anche quattro o cinque anni per giungere a maturazione). Per il tipico pane di Matera la meta saranno invece Antichi Sapori del Borgo (via Tagliamento, 39 • tel. 0835307334), Antico Forno a Legna (via Santo Stefano, 37 • tel. 0835334138), Casa del Pane (piazza Vittorio Veneto, 4 • tel. 0835336161), o allo storico panificio Cifarelli (via Istria, 17 • tel. 0835385630).

Per i vini:

Merita sosta e degustazione, **la cantina Paternoster** (per organizzare la visita, occorre prenotare chiamando al numero: tel. 0972770224) nel comune di Barile, alle pendici del Vulture, in provincia di Potenza, dove la famiglia Paternoster realizza vini ormai famosi in tutto il mondo. Tra i prodotti di grande eleganza e potenza l'Aglianico del Vulture Don Anselmo riserva, dal colore rosso rubino, dai profumi di frutti di bosco e amarene, dal sorso caldo, moderatamente tannico, dal finale con note fruttate e ammandorlate, e lunga persistenza.

Per mangiare:

L'indirizzo è **Lucanerie** (via S. Stefano, 61 - tel. 0835332133 • cell. 3405697299 - aperto: lunedì; domenica a cena) a Matera, dove trionfa la cucina tradizionale locale, con specialità quali la salsiccia sbriciolata con finocchietto selvatico ed il manzo podolico affumicato con crema di fave, di antipasto. Poi tra i primi, la pasta, celebrata in venti proposte, con piatti come gli gnocchi alle castagne con ricotta, noci e cannella e i ravioli di ricotta con fave e verdure al profumo di menta. Di secondo tagliata di vitello podolico, e tradizionale agnello all'Aglianico con verdure e patate.

Per dormire:

Sosta di grande charme a **Palazzo Gattini Luxury Hotel** (Piazza Duomo, 13 - tel. 0835334358) a Matera, ospitato in un antico palazzo restaurato in modo elegante, dove son coniugati design moderno e ambienti storici ricchi di fascino. All'interno, camere e suite di somma eleganza, centro benessere con bagno turco, ristorante interno Le Bubbole, con 3 diversi ambienti, con selezione di piatti mediterranei.