

VISTO E MANGIATO

San Luca la Madonna dell'Impruneta

VISTO E MANGIATO

15_10_2011

Madonna dell'Impruneta
Image not found or type unknown

Il 18 ottobre si ricorda San Luca Evangelista, santo che è particolarmente caro a tutti coloro che amano l'arte. La tradizione lo ricorda come patrono dei pittori e a lui è stata dedicata nel tardo Cinquecento la prestigiosa Accademia romana ambita e frequentata dai più grandi nomi dell'arte italiana, da Caravaggio al Bernini a Canova. La venerazione di Luca come patrono delle arti figurative ha ovviamente origini antichissime e ci porta a voler scoprire alcuni dei luoghi dove sono presenti icone che la tradizione attribuisce addirittura alla sua mano. In che senso va interpretata questa tradizione? L'Ermeneutica della pittura, del monaco greco Dionisio da Furnà lo spiega con sapienza: "...O Madre di Dio, Maria...volendo il facondo oratore ed il più dotto nella scienza medica Luca, che fu anche espertissimo precettore e maestro di ogni dottrina e arte, e del precetto evangelico nunzio e scrittore santissimo e sublime, volendo dunque Luca mostrare chiaramente a tutti il santissimo effetto che portava a te, sublime creatura cara a Dio, ritenne che bisognava incidere e dipingere in quadri, con colori vari e pietruzze dorate, valendosi della sua arte pittorica e della sua condizione di testimone oculare, i lineamenti del tuo aspetto adorni d'una grazia incomparabile e degni di essere ammirati..."

Le « Madonne di San Luca » sono dunque moltissime, e le più antiche di origine bizantina. L'immagine che noi vogliamo ricordare oggi ha un'origine ed una vicenda storica complessa, che è possibile conoscere recandosi nel bellissimo santuario toscano nato attorno alla venerazione della sacra icona. Santa Maria dell'Impruneta, in splendida posizione collinare a pochi chilometri da Firenze, è un'antichissima pieve nata forse su

un persistente luogo di culto pagano. Testimonianze apocrife ne datano l'origine all'età carolingia ma il più antico documento conservato risale al 1032. Una lapide posta in facciata ricorda poi che nel 1059 Papa Nicolò II consacra la basilica : si tratta probabilmente di una nuova consacrazione dopo lavori di rifacimento di un edificio più antico. Ampliamenti, modifiche, restauri hanno trasformato a più riprese la chiesa, senza tuttavia turbare l'originaria armonia e semplicità del progetto romanico; anche il grande porticato aggiunto nel seicento in facciata, per accogliere i sempre più numerosi pellegrini, conserva un rigore classico che riesce ad entrare in armonia con il resto della struttura.

A noi interessa proseguire all'interno, alla ricerca della sacra icona, che oggi si trova nel cosiddetto « tempietto della Vergine », la piccola cappella che si trova al fondo dell'unica navata e a sinistra dell'arco trionfale che conduce all'area presbiteriale. La « Madonna di San Luca » secondo la tradizione è giunta dall'oriente in un imprecisato momento dell'età tardo antica. La sua ostensione avveniva solo dietro la protezione di veli, per cui nessuna testimonianza oggettiva può ricostruire l'originaria effigie. Quella che attualmente visibile – ancor oggi solo in alcuni periodi dell'anno ! - è frutto di interventi pittorici successivi, il più consistente dei quali probabilmente nel Duecento e l'ultimo, una pesante ridipintura ad opera di Ignazio Hugford, nel 1758. Nulla di tutto ciò toglie tuttavia sacralità e valore all'icona, che presenta la Vergine secondo l'iconografia orientale della Basilissa Odighitria, ovvero la Regina che indica la Via, una Madonna incoronata che mostra con la mano il Figlio seduto in grembo.

PAPILLON CONSIGLIA

Una visita a

FIRENZE

Per gli acquisti golosi:

A Firenze, opera uno dei produttori più famosi d'Italia, **Pistocchi** (via Ponte di Mezzo 20 - tel. 0550516939), che firma una delle vere eccellenze italiane, la Torta Pistocchi, prelibata torta fondente di cioccolato realizzata senza uovo, burro, farina o addensanti, e disponibile in 7 diverse varianti, classica, al peperoncino, alle amarene, agli agrumi, al caffè, alle pere, e alle fragole. Si conserva in frigo fino a quattro mesi.

Per i vini:

A Castiglione d'Orcia, borgo medievale abbarbicato su una rocca sopra la quale svetta la Rocca di Tentennano, l'indirizzo da appuntarsi è quello del **Podere Forte** (loc. Podere Petrucci • tel. 05778885100) che produce vini tra i migliori d'Italia (formidabili il Petrucci, da uve sangiovese, ed il Guardavigna), oltre a olio, ortaggi, ma anche salumi (rigorosamente di Cinta Senese) e miele (di sulla, millefiori e miele di melata).

Per mangiare:

Al Cibrèò (via Andrea del Verrocchio, 8/r - tel. 0552341100) a Firenze, dove opera dal 1979 Fabio Picchi, maestro della cucina senza sprechi, valorizzando i prodotti del territorio attraverso ricette della tradizione toscana interpretate con estro. Per voi trippa alla fiorentina, cervella d'agnello al cartoccio, baccalà mantecato al peperoncino dell'Elba e il tortino di pesce spada in zimino di calamari. Dolci all'altezza e buona carta dei vini.

Per dormire:

È indirizzo dove fare una sosta da sogno, nel segno del gusto e all'altezza della bellezza della città, il **Four Season** (Borgo Pinti, 99 - tel.05526261) di Firenze. Camere, suite, ogni genere di confort, un ristorante di grande classe all'interno.