

VISTO E MANGIATO

Tempo di Avvento: la Natività di Palermo

VISTO E MANGIATO

26_11_2011

postabile
magazine.html?type=column

postabile, il rito romano il 27 novembre, celebrano la prima domenica di Avvento, che per gli "ambrosiani" ha già avuto inizio il 14 novembre. Ormai il tempo dell'attesa della nascita di Cristo è iniziato per tutti e vogliamo celebrarlo in alcuni luoghi d'arte in cui il tema iconografico metta in evidenza il racconto della nascita di Gesù.

Cominciamo dalla Sicilia, per andare alla ricerca di uno dei più antichi esempi di rappresentazione della Natività, legato ai linguaggi dell'arte bizantina. Ci troviamo nella splendida chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio - meglio nota come La Martorana - situata nella centralissima piazza Bellini a Palermo. La fondazione risale al 1143 e si deve a Giorgio d'Antiochia, ammiraglio di re Ruggero II d'Altavilla, mentre l'appellativo di Martorana è successivo, e dipende dall'annessione della chiesa al patrimonio del vicino convento di monache basiliane, fondato nel 1193 da Goffredo ed Eloisa Martorana.

A noi oggi non interessa ricordare la complessa storia di chiesa e monastero quanto la possibilità di ammirare gli splendidi mosaici che ne rivestono parte degli interni, caratteristici della tradizione siculo-normanna. Il monarca Ruggero e il committente Giorgio d'Antiochia, sono ricordati rispettivamente ai piedi della figura di Cristo e della Vergine, verso la quale l'Ammiraglio doveva avere una devozione particolare perché le scelte iconografiche enfatizzano alcuni episodi della vita di Maria, tra cui ovviamente la Natività. Il racconto artistico della Natività trova la sua origine nei vangeli di Luca e Matteo e viene sovente arricchito da dettagli riferibili ai Vangeli apocrifi e alla Leggenda Aurea di Jacopo da Varagine, testo redatto nella seconda metà del

Duecento. I mosaici della Martorana sono i più antichi della Sicilia cristiana e ovviamente precedenti questo testo: la loro fonte di ispirazione è tutta bizantina, così come probabilmente la raffinata mano degli artisti che trova corrispondenza con il linguaggio delle opere presenti nella Chiesa della Dormizione di Dafni, in Grecia.

L'episodio della Natività, che si trova sulla volta di uno dei quattro arconi che incorniciano la cupola, presenta la Vergine seduta: per motivi di spazio la più nota rappresentazione orientale con Maria semisdraiata avrebbe obbligato ad una scala dimensionale più piccola che idonea ad enfatizzare, come invece accade, la figura della Vergine. Interamente vestita di blu, la sua sagoma risalta sul drappo bianco che evoca il giaciglio, mentre protegge con le mani il Bambino Gesù che giace avvolto in fasce nella mangiatoia, riscaldato dal bue e dall'asino. Questo gruppo di figure è conchiuso in una grotta fortemente stilizzata, praticamente disegnata intorno alla figura di Maria. All'esterno si trovano le fondamentali figure degli angeli, di Giuseppe, di pastori e pecore e nell'angolo destro il più chiaro riferimento alla fonte apocrifia dell'iconografia, ovvero l'incipit della narrazione della prima infanzia di Gesù attraverso la presenza di due serve che lavano il Bambinello in una tinozza, una della quali rappresentata nel tenerissimo gesto di saggiare con la mano l'acqua prima di immergere Gesù Bambino.

PAPILLON

A PALERMO

CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

A Palermo, meritano la visita la **Macelleria Cillari** (via Del Bersagliere, 67 • tel. 091362124) per le carni bovine e il cinghiale, la Salumeria Lisuzzo (via Stabile Mariano, 219 • tel. 091331365) per i salumi, gli oli e i pesci affumicati. Per pane e pizze invece l'indirizzo è quello di Rosalba Gucciardi (via San Paolo, 148 • tel. 091304079) così come per cannoli, profiterol, torte e biscotti alle mandorle la meta sarà la Pasticceria Accardi (via Gaetano Amoroso, 1/3/5 • tel. 091485797), che è il posto ideale per la colazione, con una serie di eccellenti prodotti da forno.

Per i vini:

A Palermo l'indirizzo del vino per eccellenza è l'**Enoteca Picone** (via Marconi, 36 • tel. 091331300). Valida anche l'enoteca Il gusto di Dioniso (via R. Wagner, 10/a • tel. 0917843510) dove c'è selezione ricca e articolata di etichette nazionali e del resto del mondo.

Per mangiare:

Merita la sosta **La Dispensa dei Montù** (via Principe di Villafranca, 59 tel. 3472869430) di Palermo, gestito da Bonetta Dell'Oglio, che nel solco della tradizione propone verdure dall'orto e pesce in frittura, quei bucatini con le sarde che son il piatto top, e ancora le tagliatelle al Nero d'Avola e Ragusano Dop, la pasta con i ricci e gli spaghetti all'anciova. La specialità? Il "Sushiliano", versione siciliana del sushi con pesce fresco, accanto ai filetti di capone in agro.

Per dormire:

A Palermo si sta bene al **Quintocanto Hotel** (corso Vittorio Emanuele 310 • tel. 091584913) che trovate nel centro storico, nei pressi della Chiesa di San Giuseppe dei Teatini, non distante dai Quattro Canti, dove si incrociano via Maqueda e corso Vittorio Emanuele, nelle vicinanze di Piazza Pretoria, della Chiesa della Martorana e di Palazzo Riso, sede del Museo d'Arte Contemporanea della Sicilia. Tra i servizi dell'albergo, il ristorante, dove assaporare la cucina palermitana e italiana e i vini locali, il moderno centro benessere, la sala meeting della capienza di 50 posti a platea, e la linea internet Wi-fi.

-