

VISTO E MANGIATO

Visita a Pisa, terra di sacre vendemmie

VISTO E MANGIATO

22_10_2011



operazione della vendemmia è da poco terminata, e mentre le uve fermentano per produrre ottimo vino possiamo ricordare i numerosi personaggi della storia sacra legati iconograficamente al vino, alle viti e ai grappoli. Non ci occupiamo qui dell'evidente simbologia che unisce il vino e il sangue di Cristo, ma di come immagini di uva e vino siano in rapporto con alcuni profeti e santi. Nella tradizione Cattolica come in quella

ortodossa San Barnaba – evangelizzatore di Milano - lavorava in un vigneto ed è invocato contro la grandine. Molti sono i santi di origine francese che, per evidenti motivi, proteggono viti e vignaioli: San Vincenzo Ferrer, Sant’Urbano di Langres, Sant Remigio e anche San Martino di Tours.

Tra i profeti biblici emerge Noè, la cui celebre ebbrezza è protagonista di un episodio biblico e diventa nei secoli soggetto iconografico conosciutissimo. Cercandone una delle testimonianze più significative possiamo riscoprire un luogo di grande bellezza e di fondamentale importanza per la storia dell’arte italiana: il Camposanto di Pisa. I monumenti attorno alla Piazza dei Miracoli, patrimonio dell’umanità, non hanno bisogno di presentazione, ma all’ombra della Cattedrale, del Battistero e della visitatissima Torre, forse il Camposanto è il luogo – a torto - meno frequentato. La fine del 2011 è il momento migliore per prevedere un visita, proprio perché, dopo un lungo ed accurato restauro, tutti gli affreschi di Benozzo Gozzoli sono stati riportati nel luogo d’origine, la parete nord del monumentale Camposanto.

Questo ciclo di opere eccezionali – che completano la riflessione sulla morte e la vita terrena presente anche sulle altre pareti, ad opera dei più celebri maestri della pittura italiana del XIV e XV secolo – è composto da 26 scene bibliche e comincia proprio con la Vendemmia e l’Ebbrezza di Noè. Benozzo Gozzoli inizia a lavorare per conto dell’Opera della Primaziale di Pisa nel 1468 e la sua opera è di tal portata da essere definita dal Vasari “impresa terribilissima”. Purtroppo un secolare degrado, reso in parte irreparabile dal devastante incendio conseguente ai bombardamenti del 27 luglio 1944, ha fortemente danneggiato la qualità degli affreschi, che il recente attentissimo restauro ha comunque cercato di recuperare. Muovendoci lungo la parete dipinta possiamo seguire le storie bibliche secondo una scansione molto ordinata: Benozzo suddivide la parete in due fasce orizzontali uguali, che a loro volta sono scandite in 13 riquadri incorniciati da un fregio classicheggiante. Ogni storia ha un evidente valore catechetico e le immagini sono ulteriormente chiarite da un’iscrizione in lingua volgare in guisa di didascalia. I racconti sono dettagliati da particolari minuziosi che traspongono l’evento biblico nella realtà contemporanea all’artista, permettendo ai visitatori e ai fedeli di riconoscere luoghi e personaggi del suo tempo e di calare nel quotidiano l’insegnamento veterotestamentario. L’episodio dell’ebbrezza di Noè è quindi affiancato ad una gustosa scena di vendemmia, che ancor oggi ci permette di cogliere la realtà della vita nell’Italia del Quattrocento.

Per gli acquisti golosi:

A Pisa, a due passi dalla piazza dei Miracoli, merita la sosta **Cibitalia** (via Cardinale Maffi, 36 • tel. 050551685), boutique del gusto con prodotti d'eccellenza che vanno dai formaggi d'alpeggio, alla pasta di prima qualità, a tè, miele, caffè e altre leccornie. Altre mete saranno un locale storico, il **Caffè dell'Ussero** (palazzo Agostini – Lungarno Pacinotti, 27 • tel. 050581100), nato nel 1794. E il punto vendita della straordinaria **Cioccolateria De Bondt** (via Lungarno Pacinotti, 5 • tel. 050501896), dove è proposta tutta la gamma di tavolette al cacao ideate e create da Paul de Bondt e Cecilia Iacobelli. Fuori porta, imperdibile, a Lari, la visita a **Martelli** (via San Martino, 3 • tel. 0587684238), famiglia che produce una pasta straordinaria, ottenuta dopo 50 ore di essiccazione a bassa temperatura, dopo aver trafilato al bronzo la pasta ottenuta dalle migliori semole di grano duro italiane. I formati proposti sono quelli tradizionali, dagli spaghetti alle penne classiche fino ai maccheroni di Toscana. Al top in Italia.

-

Per i vini:

Per gli amanti del buon bere, a Pisa, l'indirizzo è **Bacchus Enoteca** (via Mascagni, 1 • tel. 050500560) dove c'è ampia selezione di vini e distillati. In provincia, invece, da mettere in conto la visita a Nicola Bovoli, nella sua azienda agricola **Il Frantoio di Vicopisano** (loc. Palazzetto – tel. 050796005), che fa della tutela della biodiversità uno dei suoi punti di forza. Straordinario il suo extravergine “Vicopisanolio IGP-BIO”, ottenuto dalle 2800 piante della varietà Frantoio. C'è un ricco frutteto dove si coltivano pesche, pere e kiwi (da cui realizzano sfiziosità sottovetro: la nettarina, deliziosa confettura extra e un eccellente liquore, il “kiwino” dolce e digestivo), un bosco dove vivono cinghiali allo stato brado, il vigneto da cui ottengono l'ottimo vino rosso toscano IGT “Ceppato”, sangiovese in purezza.

Per mangiare:

A Pisa, l'indirizzo dove trovare una cucina a tutta gola è **A Casa Mia** (loc. Ghezzano – via Vicarese, 10 • tel. 050879265), sommo ristorante di Fabrizio Tognotti e Carlo del Moro, alle porte della città. Scelto un buon vino da una carta intelligente e sfiziosa, in un ambiente bomboniera gusterete specialità come il bordatino al nero di seppia, il cannolo ripieno di pesce bianco, la crespellina di baccalà e ceci, caciucco alla livornese, peposo e tagliata di chianina al pepe rosa e vino rosso, ghiotta torta dei bischeri. Tre i menu degustazione a 23, 33, e 40 euro.

Per dormire:

Per riposare, sarà molto rilassante la sosta all'agriturismo **Podere San Bernardo** (Loc. San Bernardo - via Monteserra, 1 • tel. 050937630) di Calci (Pi), situato a mezza costa del Monte Pisano, al centro della Valgraziosa, aperta al mare, protetta dai venti freddi, che gode di un clima salubre e gradevole per l'intero anno e che, a prezzi molto buoni, mette a disposizione della clientela 12 camere suddivise in due casolari.