

**L'ITINERARIO**

## Week end a Sezzadio

**VISTO E MANGIATO**

14\_04\_2012



La prima domenica dopo Pasqua è nota come domenica *in albis*, dal ricordo dei battezzati che dopo una settimana dall'aver ricevuto il sacramento, durante la veglia pasquale, depongono la veste bianca. Giovanni Paolo II stabilisce in questa occasione si celebri la Divina Misericordia di Dio, e per questo motivo suggeriamo un itinerario nella bellissima chiesa medievale di Santa Giustina a Sezzadio, in provincia di Alessandria,

dove un pregevole e inaspettato ciclo di affreschi ci permette di riflettere sul tema del Giudizio di Dio.

**Una sobria facciata in laterizio, che si conclude in una torre campanaria,** introduce all'interno della chiesa, fondata secondo la tradizione dal re longobardo Liutprando. Con maggiore sicurezza si può affermare che dall'XI secolo il complesso di culto è custodito da monaci benedettini, la cui comunità visse prospera fino alla fine del Trecento.

**Cominciò in seguito una lenta decadenza che ebbe il suo culmine** dopo la soppressione napoleoniche e la sua assegnazione ai veterani dell'esercito, culminata con la vendita a privati nel 1863. Negli anni Cinquanta del Novecento è stata sottoposta ad un radicale intervento di restauro che pur con qualche integrazione di troppo, ne ha permesso la conservazione, la valorizzazione e la restituzione al culto.

**Santa Giustina ha recuperato oggi il suo impianto romanico,** sul quale si innestano elementi gotici come le volte a crociera costolonate delle tre navate che compongono la struttura interna della chiesa. La parte superstite più antica è certamente la cripta, un'aula rettangolare sorretta da sei esili colonnine, culminante in una piccola abside. A terra vi è un prezioso pavimento a mosaico bianco e nero in cui compare, a mo' di cornice tra gli elementi decorativi geometrici e fitomorfi, un'iscrizione dove si ricorda Otberto, reparator et ornator, ovvero il Marchese Ottoberto di Sezzadio, che nel 1030 ricostruì l'antica chiesa longobarda.

**Risaliti nella navata centrale è possibile finalmente ammirare gli antichi affreschi,** che raccontano, con eleganza tutta gotica, episodi della vita di Maria e della vita di Cristo. Nella calotta absidale emerge un più austero Cristo giudice, che all'interno di una coloratissima mandorla è affiancato dagli eletti e dai dannati, e rende la riflessione sulla scelta fra il bene e il male, sul giudizio e sulla misericordia di Dio protagonista del disegno iconografico dell'antica abbazia.

## **PAPILLON CONSIGLIA**

### **Una visita a**

### **SEZZADIO**

#### **Per gli acquisti golosi:**

Soste a tutta gola a Serralunga di Crea alla **Pasticceria Ceruti** (fraz. Madonnina - tel. 0142 940184) pasticceria dove viene offerta una formidabile varietà di prodotti, tra cui i buonissimi krumiri al Grignolino, i baci di Crea, la torta di Aleramo, e al salumificio Miglietta (fraz. Madonnina via Distilleria - tel. 0142940149) dove è una prelibatezza la muletta, salume di grande bontà dalla caratteristica forma ovoidale.

### **Per i vini:**

la sosta sarà a **La Scamuzza** (Cascina Pomina, 17 • tel. 0142926214) di Vignale Monferrato (Al). Era il 1971 quando Carlo Bertone acquistò 40 ettari di terreni dalla famiglia Barozzi, allora proprietaria della Tenuta Bordona di Fubine, conosciuta nel secolo scorso quale prestigiosa produttrice di vini. Nel 1973 si modificò l'indirizzo prettamente cerealicolo dell'azienda, con la messa a dimora del primo vigneto (1 ha. circa). Da allora, acquisizione dopo acquisizione, e passo dopo passo, di strada ne è stata fatta tanta, e qui fanno una Barbera del Monferrato Superiore del Vigneto dell'Amorosa straordinaria.

### **Per mangiare:**

**Trattoria dei Tacconotti** (fraz. tacconotti, 17 - tel. 00390131278488) vera trattoria, calda e accogliente, gestita con tanta passione dal patron Carlo, grande conoscitore dei vini del territorio, e dalla moglie Anna, autentica e gioiosa "macchina da guerra" dietro ai fornelli. In tavola spiedino medievale di salsiccia e fichi, rosa di manzo con salsa di peperone e ricotta, cipolle di Breme in tempura. Tra i primi, ottimi rabaton di erbe selvatiche, gnocchi di patate con sugo di salsiccia e finocchietto, e tradizionali agnolotti. Di secondo gustoso filetto di maiale con riduzione di fichi al vino e ratatouille di verdure, acciughe ripiene fritte, costatina di cinghiale, oppure classico baccalà alle erbe grigliato. Tra i dolci, da scegliere il goloso panino di albicocche alla lavanda con crema di cioccolato.

### **Per dormire:**

L'indirizzo è quello di **Villa Perona** (strada Perona - tel. 0142488280) a Cellamonte, agriturismo tra i più belli del Piemonte, dove in ambienti dal fascino antico si riposa tra i vigneti, con la possibilità di gustare anche una cucina d'autore e vini d'eccellenza di produzione propria.