

**VISTO E MANGIATO** 

# Calendari d'arte a Ferrara

**VISTO E MANGIATO** 

22\_01\_2011

Image not found or type unknown

Questi artermine del primo mese dell'anno torniamo un'ultima volta a parlare del tempo in chiave allegorica, proponendo un tema che trova mirabili rispondenze artistiche in epoche e luoghi diversi della nostra penisola: i cicli dei mesi e i calendari.

**Magnifiche chiese italiane** (a Otranto, Arezzo, Modena, Parma...) danno spazio a questo tema che oggi illustriamo proponendo una visita alla città di Ferrara, dove a due riprese, prima in un luogo sacro e poi in un luogo profano, l'arte ha cercato di interpretare il tempo e il mesi dell'anno.

Prima tappa sarà il Museo della Cattedrale di Ferrara, allestito nell' ex chiesa e convento di San Romano (via s. Romano, Tel. 0532/244949. Orario: 9.00-13.00/15.00-18.00. Chiuso lunedì). Nell'ultima sala, corrispondente all'aula della chiesa, sono addossate alle pareti le formelle lapidee che fino al Settecento ornavano la Porta dei Pellegrini, sul lato meridionale della cattedrale. Sono attribuite ad un anonimo "Maestro dei Mesi" e vengono datate alla prima metà del Duecento.

Lavoro di un maestro di grande raffinatezza e cultura, erede sicuramente dell'Antelami, che unisce la descrizione plastica delle diverse attività agricole a riferimenti espliciti al mito antico e alle allegorie bibliche (da Giano Bifronte in gennaio all'albero della vita in giugno) arricchite da "riflessioni" per immagini che tolgono l'uomo da attività prettamente manuali ponendolo di fronte al suo destino: particolarmente significativo è infatti il mese di maggio, mese in cui il tempo permetteva di riprendere i viaggi e anche le guerre, dove possiamo ammirare un cavaliere che parte per la crociata, o forse per la cerca del Graal.

**Dopo la cattedrale e il suo museo** troviamo il secondo ciclo dei mesi in un ambiente del tutto profano, l'elegantissimo **Palazzo Schifanoia** (Via Scandiana 23, Tel. 0532/244949. Orario: 9.00/18.00. Chiuso lunedì), luogo di delizie della corte estense dove appunto "schifare la noia" - voluto dal duca Alberto V nel 1385. Poco meno di un secolo dopo, al tempo di Borso d'Este, il palazzo viene arricchito di un grande salone di rappresentanza dove Francesco del Cossa dipinge dodici grandi allegorie dedicate ai mesi.

Siamo ormai in età rinascimentale, e i dipinti riflettono la cultura classica di cui è permeata la raffinata corte ferrarese: ogni mese è rappresentato da un trionfo, ovvero da una divinità che incede su un carro allegorico trainato da animali sempre diversi, reali e mitologici. Seguono e precedono i carri cortei di figure festanti inserite in paesaggi consoni con la stagione e, in un registro inferiore, altre figure allegoriche illustrano le diverse attività dell'uomo. Attività agricole, artigianali, ma anche intellettuali e di governo: nei dipinti voluti da Borso d'Este ci allontaniamo dal forte e diretto sentimento religioso che animava le opere della cattedrale per entrare in un aristocratico, erudito e raffinato ambiente di corte.

#### popistalia:

### Per gli acquisti golosi:

A Ferrara, meritano la visita il *Forno Perdonati* (via S.Romano 108 • tel. 0532761319), quest'anno premiato a Golosaria a Milano, l'evento clou del gusto italiano, come uno dei migliori panettieri d'Italia: da acquistare 90 tipi di pane, e in particolare l'eccezionale interpretazione della tradizionale Coppietta Ferrarese. L' *Offelleria Rizzati* (via Virginia Woolf, 16 • tel. 0532742173), dove si trovano golosità somme, tra cui spiccano le tavolette di cioccolato (ricercate da tutti i golosi d'Italia), e la Torta Tenerina, tradizionale di Ferrara, a base di cioccolato, burro e uova. Per chiudere grande il caffè di *Artlife Caffè Penazzi 1926* (piazza della Repubblica, 27/29 • tel. 0532248641).

#### Per i vini:

la sosta sarà alla *Cantina Mattarelli* (Via Marconi, 33/35 • tel. 0532 43123), di Vigarano Mainarda (Fe), che da quattro generazioni opera nel mondo del vino. Oggi la gestione diretta è di 15 ettari di vigna in due distinte aziende. In cantina è possibile degustare i vini Doc del Bosco Eliceo nella bella sala adibita all'accoglienza. Interessante la Fortana, frizzante e gustosa, ideale con la locale tradizionale salama da sugo.

## Per mangiare:

Il *Don Giovanni* (corso Ercole I d'Este • tel. 0532243363) dove si possono gustare i piatti dell'ottimo ristorante, o approfittare delle proposte golose e per tutte le tasche dello spazio wine bar, e *Oca Giuliva* (via Boccacanale di Santo Stefano • tel. 0532207628), dove il menu propone piatti interessanti quali baccalà mantecato in foglia di verza, insalata di mazzancolle, cappellacci di zucca al ragù, anguilla arrostita e salama da sugo con purè.