

**VISTO E MANGIATO**

## I gigli di Nola

**VISTO E MANGIATO**

05\_02\_2011



eventi, mostre e  
itinerari culturali



**OPERA d'ARTE**tura estiva vanno messi a dimora nel mese di febbraio, in questo periodo quindi le diverse varietà di lillium, o giglio, cominciano ad essere piantate perché ci sia la loro piena fioritura con l'arrivo della stagione calda. Il giglio è anche un fiore dal noto valore simbolico, dedicato alla Vergine e presente nelle caratteristiche iconografiche di molti santi, tra cui San Paolino da Nola.

**Paolino morì secondo la tradizione il 22 giugno dell'anno 431**, e ogni anno a Nola

(Na) si celebra questa ricorrenza unita al ricordo del ritorno del Santo dalla prigionia presso i Vandali, cui si era offerto come ostaggio in cambio della liberazione di un giovane concittadino. Gli abitanti di Nola accolsero il loro vescovo con un processione ornata di ghirlande di fiori, tra cui quei gigli rossi che crescono spontaneamente nelle campagne nolane. Oggi i "gigli" sono diventati colossali obelischi in legno e cartapesta portati in processione la domenica successiva al 22 giugno, a chiusura delle celebrazioni cominciate la vigilia della ricorrenza di San Paolino, quando invece si porta in processione la statua argentea dal Santo, adorna questa volta di veri gigli. Visitiamo Nola adesso, senza la confusione della folla ma potendo cogliere già il fervore dei preparativi che di fatto impegnano i cittadini per gran parte dell'anno.

**Nola è una città antichissima, fondata nell'VII secolo a.C. dagli Ausoni**, ma tracce di insediamenti abitativi risalgono già all'età paleolitica, e per questo vale la pena visitare il **Museo Archeologico** dell'Antica Nola (aperto tutti i giorni dalla 9.00 alle 19.00, Via Senatore Coccozza 2, tel. 081/5127184) allestito nell'ex convento delle Canoniche Lateranensi. Una delle sezioni più interessanti è quella dedicata alla preistoria, con i reperti di Nola e di S. Paolo Belsito, relativi agli abitati dell'età del Bronzo seppelliti dall'antichissima eruzione Vesuviana detta delle "pomice di Avellino".

Tra gli edifici di culto merita una visita **il Duomo**, nel cuore della città. Il grande tempio ospita le spoglie di San Paolino ed è un interessante esempio del gusto eclettico-storicista di primo Novecento, ricostruito in stile neo rinascimentale dopo il rovinoso incendio del 1861. Se invece si vuole ripercorrere l'intera storia artistica della città non si può mancare la visita alla **chiesa di San Biagio**, altrimenti detta di Maria SS. della Misericordia, che sorge nell'attuale piazza Giordano Bruno. Tutto comincia con una cappella dedicata a Santa Margherita, eretta alla fine del XIII secolo da Margherita Aldobrandeschi di Monfort, contessa di Nola. Il pronipote Nicola Orsini trasformò il sito in convento francescano, soppresso nel 1807. Nel 1826 la chiesa venne quindi affidata alla Congregazione della Misericordia, restaurata e resa sede parrocchiale; nel 1941 anche i frati fecero ritorno riportando a nuova vita l'antico convento. Dal punto di vista artistico è leggibile ancor oggi l'impianto gotico, restato sostanzialmente immutato, e si può ammirare in facciata il pregevole portale della fine del XIV secolo. All'interno sovrastrutture e stucchi rococò hanno coperto l'architettura gotica, che tuttavia riemerge dietro l'abside e nel monumento funebre del Conte Nicola. L'ultima sorpresa è data poi dalla cripta, dove recenti scavi archeologici hanno rivelato la presenza di un impianto termale romano e di una domus del II secolo d.C.

## **CONSIGLIA**

**Per gli acquisti golosi:**

merita la visita il *Pastificio artigianale Leonessa* (via Don Minzoni 231 • tel. 0815551107), attivo da trent'anni e rispettoso della lunga tradizione artigiana dei pastai di Gragnano. Una vera eccellenza, non a caso, da anni, ai vertici delle nostre guide di Papillon. Nel solco della grande tradizione, prima di ripartire deviazione doverosa a Sant'Antonio Abate, da *Conserve Manfuso* (via Buonconsiglio 330 • tel. 0818738572) dove passate, pelati e polpa, e soprattutto formidabili filetti di pomodoro San Marzano Dop e i pomodorini di Collina dei Monti Lattari.

### **Per i vini:**

la sosta sarà a **Napoli**, all'*Enoteca Partenopea* (viale Augusto, 2 • tel. 0815937982), dove l'Italia e il mondo intero del vino hanno ottima rappresentazione, con ben 3500 etichette e 2000 di distillati, oltre a salumi, formaggi e sfiziosità.

### **Per mangiare:**

Sosta di soddisfazione nel segno della cucina di mare *da Dora* (via Palasciano, 28/29 - tel. 081680519 - chiuso: domenica) a *Napoli*. Nel piatto frutti di mare crudi, sauté di vongole, risotto alla pescatora, mezzanelli "a modo nostro" (pasta corta condita con un sugo di scampi, gamberoni, calamari e vongole), spaghetti "a vongole" o "a cozze", spigole, sogliole, spada, cassuola di pesce, dolci casalinghi.

### **Per dormire:**

È indirizzo affidabile il *Best Western Hotel Ferrari*, elegante, situato in ottima posizione, ad appena 800 m dall'uscita Nola delle autostrade A30/A16, a 2 km dal centro CIS e dall'interporto e a 16 km dall'aeroporto di Napoli.