

L'ITINERARIO

La natività in Trentino

VISTO E MANGIATO

10_12_2011



Quando ci avviciniamo alle festività natalizie torna anche la voglia di montagna, di paesaggi con le cime innevate, alti abeti e limpidi cieli stellati che accrescono l'atmosfera natalizia. Tra le località dove possiamo contemplare la bellezza dell'arte insieme all'incanto della natura va ricordata senz'altro Fiera di Primiero, che custodisce la **Chiesa Arcipretale dell'Assunta**, uno dei più begli esempi di gotico trentino. L'attuale

chiesa venne consacrata nel 1495 ed era stata costruita su di un'antica pieve risalente al V –VI secolo, di cui oggi restano alcune tracce visibili grazie a recenti scavi archeologici, che hanno portato alla luce un tratto dell'abside laterale e il pozzetto del fonte battesimale.

L'architettura è semplice e solida, la facciata a capanna presenta un tetto con ripidi spioventi ed è ingentilita da un piccolo rosone in asse con l'unico portale.

Elemento di spicco è senz'altro l'alto campanile, che culmina con un appuntita guglia. L'interno è suddiviso in tre navate scandite da colonne in pietra che sostengono le volte a crociera, sottolineate a loro volta da costoloni in tufo che esaltano la linea gotica delle vele. Anche se è difficile identificare la mano di un singolo architetto l'opera è da attribuirsi alla bottega dei Canopi, un gruppo di operai al servizio dei conti Welsperg, impiegati anche nelle miniere della zona, miniere che permisero alla regione di godere di grande prosperità nel periodo rinascimentale.

All'interno della chiesa si possono ammirare numerose opere d'arte che coprono un arco di tempo che va dalla fondazione della chiesa alla fine del XIX secolo; l'opera che vogliamo sottolineare oggi, in tema con il tempo liturgico dell'Avvento, è il trittico in legno scolpito e dipinto che fino a non molto tempo fa era conservato a Trento, al Castello del Buon Consiglio. Quest'opera venne realizzata poco dopo il 1485 dal maestro Narciso da Bolzano e si compone di due ante fisse e di un pannello centrale, a sua volta scandito in tre parti con andamento verticale. La fascia centrale presenta un'unica scena, in scala maggiore rispetto alle altre, dove possiamo ammirare l'Incoronazione della Vergine, mentre le fasce laterali presentano due episodi ciascuna. In alto l'Annunciazione e la Visitazione e in basso la Natività e la Circoncisione. Le ante laterali sono purtroppo mutili e rimangono solo due sculture con santi guerrieri. Quest'opera pregevolissima è al contempo elegante e popolare: l'intaglio raffinatissimo e la preziosa policromia esaltano una narrazione vivace e schietta, capace di meravigliare e commuovere, segno evidente di una sincera devozione mariana che emerge anche dal rito di dedizione della chiesa e dell'altare: "...Tu ci hai dato la gioia di costruirti fra le nostre case una dimora, dove continui a colmare di favori la tua famiglia pellegrina sulla terra e ci offri il segno e lo strumento della nostra unione con te..."

PAPILLON CONSIGLIA

Una visita a

FIERA DI PRIMIERO

Per gli acquisti golosi:

Sulla strada che porta a mercatini di Natale e piste da sci, imperdibile la sosta al **Pastificio Felicetti** (via Felicetti, 9 • tel. 0462501225) di Predazzo, dove si può acquistare una delle migliori paste artigianali di tutto il paese.

Per i vini:

Numerose, e tutte d'eccellenza, le mete per assaggiare e procurarsi i grandi vini trentini. Tra le mete, a Trento, la **cantina Lunelli** (via Ponte Ravina, 15 • tel. 0461972311) e la Cavit (via Ponte Ravina, 31 • tel. 0461381711), con l'ottimo Trento Metodo Classico Brut "Altemasi" e Maso Martis (loc. Martignano – via dell'Albera, 52 • tel. 0461821057). Infine, a Civezzano, Maso Cantanghel (via Madonnina, 33 • tel. 0461858742).

Per mangiare:

Vale il viaggio a Moena (Tn) **Malga Panna** (strada De Sort, 64 – tel. 0462573489) "regno" della famiglia Donei, con Massimo in sala e il fratello Paolo ai fornelli. Di una cucina che coniuga creatività e tradizione, ricorderete uovo fritto in crosta di polenta con spinaci, fonduta al Taleggio, porcini e speck, riso affumicato, rana pescatrice e gelato alla rucola, gnocchetti di patate, uovo di quaglia, tartufo trentino e crema di porcini, petto di piccione arrosto al profumo di genziana con patate al sale e porcini crudi, crema bruciata alla vaniglia con ragù di frutti di bosco. È uno dei migliori ristoranti della regione e d'Italia.

Per dormire:

Si va sul sicuro all'**Hotel Primiero** (via Roma 8 – tel. 0439.64065) a Fiera di Primiero, tre stelle accogliente e curato, con camere, junior suite e suite, area bambini, e dove non manca nulla ed il conto è onestissimo.