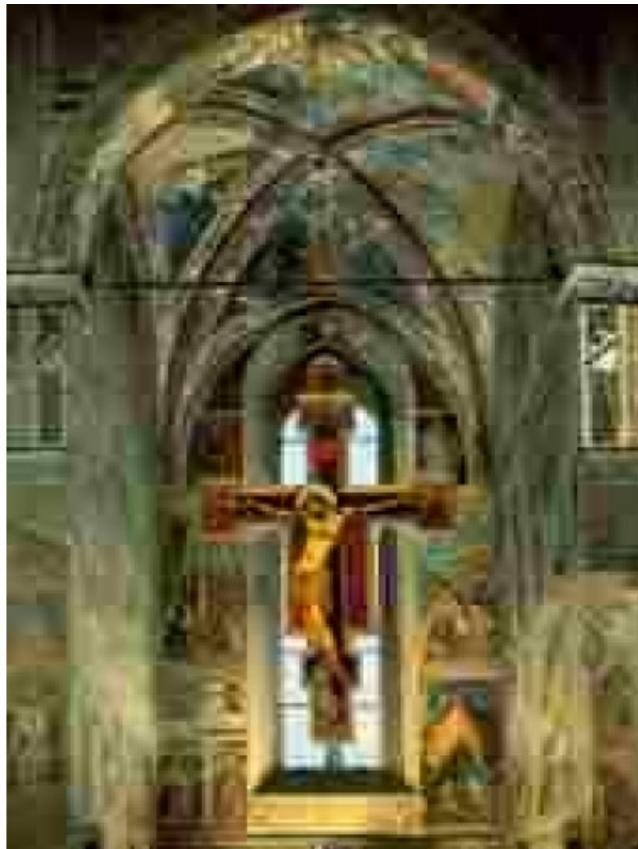


VISTO E MANGIATO

La storia della vera Croce aretina

VISTO E MANGIATO

17_09_2011



In questa settimana si festeggia l'esaltazione della Santa Croce e grazie ad uno dei più importanti cicli di affreschi dell'Italia rinascimentale è possibile ripercorrere attraverso le immagini la storia del ritrovamento del Sacro Legno da parte di Sant'Elena, la madre di Costantino, e le vicende legate alla reliquia fino al suo recupero da parte dell'Imperatore Eraclio nel 628.

La festività nasce nel mondo cristiano orientale per commemorare la dedicazione delle basiliche costantiniane sul Golgota e sul sepolcro di Cristo e viene accolta dal VII secolo anche in occidente, proprio dopo il recupero della preziosa reliquia che era stata trafigata da Gerusalemme dal re persiano Cosroe. Attingendo direttamente al testo biblico e alla celeberrima Leggenda Aurea di Jacopo da Varagine, Piero della Francesca dipinge tra il 1452 e il 1466 la cappella maggiore della Basilica di San Francesco ad Arezzo con un intero ciclo di affreschi dedicato alle Storie della Vera Croce. L'opera era stata in origine affidata a Bicci di Lorenzo, maturo artista fiorentino che morì nel 1452 dopo aver realizzato solamente i pennacchi della volta e pochi altri brani dell'opera. Francesco Bacci, figlio del primo committente e legato ai circoli umanistici aretini, decide di chiamare Piero della Francesca, il cui nome era già famoso tra gli estimatori della maniera moderna.

Piero racconta le Storie della vera Croce sulle pareti laterali e sul fondo della cappella, in grandi riquadri narrativi privi di interruzione, superando lo schema a piccoli quadri incorniciati dalla tradizione medievale. Le scene non seguono un ordine rigorosamente cronologico ma mirano a creare assi di simmetria, corrispondenze di carattere estetico e compositivo ma soprattutto rimandi filosofici e teologici che permettono di rapportare la rivelazione profetica con gli episodi storici, nello spirito di un umanesimo cristiano colto e dalla forte volontà pedagogica. Il tema dominante è ovviamente sottolineare il trionfo della Croce, e Piero, in accordo con la committenza francescana, enfatizza alcuni episodi tradizionali e ne aggiunge di insoliti, che permettevano connessioni con la situazione contemporanea.

Due tra le più celebri scene sono infatti dedicate a battaglie, quella dell'imperatore Costantino contro Massenzio e quella di Eraclio contro il persiano Cosroe. Soprattutto in questo secondo caso è facile cogliere il riferimento agli avvenimenti, come l'eco dell'avanzata Turca verso l'Europa, che stava spaventando la cristianità inducendo importanti esponenti delle autorità politiche e di quelle religiose a valutare l'impegno in una nuova crociata.

Per visitare la cappella Bacci è obbligatoria la prenotazione, a ragione della delicatezza degli affreschi è ammesso l'ingresso di 25 persone ogni 30 minuti. Per informazioni tel. 0575 352727

PAPILLON CONSIGLIA:

Per gli acquisti golosi:

Tra gli indirizzi merita attenzione **Bonucci Piero** (Loc. Stoppe D'Arca 25/C - tel. 0575360524) ad Arezzo. Azienda agricola biologica a conduzione familiare è nota per la produzione di marroni presente nel territorio aretino fino dal 1913. Ha un mulino a pietra e propone una eccellente "farina di marroni macinata a pietra" (dalla raccolta al confezionamento). Qui si possono comprare marroni freschi e secchi, farina, appunto, confetture, oltre a fagioli zolfini e ceci.

Per i vini:

Per gli amanti dei grandi vini, è indirizzo imperdibile la **Fattoria Petrolo** (Via Petrolo, 30 - tel. 0559911322) di MercataleValdarno (Ar). Situata nella zona dei Colli Aretini, la Tenuta faceva parte dell'antico feudo medioevale di "Galatrona" di cui esiste ancora la torre (che poggia su basi di epoca romana) e si estende su 250 Ha, di cui 30 Ha a vigneto specializzato, 18 Ha ad oliveto, 10 Ha a seminativi e la rimanente superficie a bosco, con altitudine compresa tra 250 mt e 400 mt s.l.m. Vino simbolo, il Galatrona, sontuoso merlot dalle note di ribes nero e mirtilli, dal sorso caldo e di struttura, un gran rosso da abbinare a cacciagione e selvaggina.

Per mangiare:

Ad Arezzo è tavola affidabile l' **Osteria Anticafonte** (via Porta Buia, 18 - tel. 057528038 - Riposo settimanale: domenica sera e sabato a pranzo). All'interno delle antiche mura che racchiudono il centro storico della città, per voi, due salette sovrapposte e un giardino esterno. Da provare i tortelli ripieni di patate rosse di Cetica al lardo, o i tipici pici all'agliata. Poi coniglio in salmì con spinaci, peposo alla fornacina, o stracotto al Chianti, salumi e formaggi. Cantucci col Vin santo per finire, con un conto per tutte le tasche.

Per dormire:

Una metà di grande charme, quella che potrete scegliere per il vostro soggiorno. È il **Relais Il Falconiere** (Loc. San Martino, 370 - tel 0575612616) di Cortona (Ar), luogo suggestivo che troverete nella campagna a soli 2 km dalla città e realtà che fa parte della catena Relais & Chateaux. Di proprietà della famiglia Baracchi, è ospitato in una dimora padronale del 1600 interamente ristrutturata ed arredata con mobili d'epoca. Per voi 22 tra camere e suites, 2 piscine, centro benessere e ristorante di valore (ha una stella Michelin) .