

VISTO E MANGIATO

Gardone Riviera, un museo unico

VISTO E MANGIATO

24_12_2010



opera arte

image not found or type unknown

Gardone Riviera è una delle più rinomate località turistiche del Lago di Garda, conosciuta per la dolcezza del clima, la lussuosa ricettività alberghiera e per essere stata scelta come dimora d'elezione da Gabriele D'Annunzio, che qui ha fatto costruire il Vittoriale degli Italiani, oggi una delle più visitate case-museo nazionali. Oltre al

Vittoriale

meritano una visita il pittoresco **Giardino Botanico** e soprattutto una collezione museale particolare, aperta al pubblico dal 2005: **Il Museo "Il Divino Infante"** (via dei colli,34 tel. 0365 293105 - fax 0365 293106 - dal 26 novembre 2010 al 16 gennaio 2011 aperto tutti i giorni dalle 10,00 alle 18,00 ecc. lunedì).

Questo museo, unico al mondo, nasce per iniziativa della signora Hiky Mayr, una colta e appassionata collezionista di origine tedesca che condivide con il marito una fiorente attività alberghiera locale e l'amore per l'arte. Da molti anni la signora Mayr cerca, raccoglie e, se è il caso, restaura, sculture a tutto tondo che rappresentano il Bambino Gesù e, in misura minore, Maria Bambina. Non propriamente una collezione di presepi quindi, ma una raccolta che permette di seguire attraverso i secoli le evoluzioni iconografiche e stilistiche dalla figura di Gesù Bambino. Il culto di Gesù Bambino e la sua raffigurazione artistica in maniera autonoma dalla Madre e dagli altri personaggi presenti nei racconti evangelici della Natività nasce in età medievale. Si afferma e si diffonde prima in ambienti legati al mondo francescano e poi in ogni ambito del culto cattolico. Momento di grande diffusione dell'iconografia del Bambin Gesù è l'età barocca, quando il culto dei santi attraverso le immagini viene apertamente sostenuto in contrapposizione all' "iconoclastia" protestante, e ne vengono dettate le linee guida negli scritti del Concilio di Trento.

Nella collezione della signora Mayr si possono ammirare oltre 250 raffigurazioni scultoree di Gesù e Maria Bambina realizzate nei più diversi materiali: terracotta, legno, cartapesta, cera, gesso...Le statue sono tutte di veristiche dimensioni, dai sessanta ai novanta centimetri per quelle in piedi e tra i cinquanta e settanta centimetri per quelle distese, realizzate quindi per dare al fedele l'immagine di un vero bambino piccolo, nelle diverse fasi di crescita. La varietà delle vesti e dei corredi ci offre una splendida e preziosa panoramica delle diverse visioni del Bambino Gesù, dal bimbo ignudo nella semplice mangiatoia al Piccolo Re in vesti raffinatissime.

Ultimo e preziosissimo fiore all'occhiello del Museo è un vero e proprio presepe napoletano del Settecento, che con i suoi 25 metri quadrati di estensione è un'assoluta meraviglia per la ricchezza e la varietà delle statue e degli ambienti, che, secondo la più schietta tradizione degli artigiani partenopei ripropongono la nascita di Gesù in un contesto legato alla vita quotidiana e alla contemporaneità, facendo comprendere con immediatezza e semplicità che il racconto del Natale non è una favola antica ma un

evento che interessa il presente di ogni generazione.

papillon

Image not found or type unknown

CONSIGLIA

Una visita al LAGO DEL GARDA

Per gli acquisti golosi:

meritano la visita a *Polpenazze del Garda*, l'azienda *I Lecci* (via San Pietro 5 – tel. 0365674507) che produce uno degli oli migliori d'Italia, e a *Desenzano del Garda* il *Consorzio del Grana Padano* (via XXIV giugno, 8 • tel. 0309109811), dove vendono il formaggio Dop tra i più celebri e ricco di storia del nostro paese, il Grana Padano, appunto. Per chiudere in dolcezza, prima di ripartire la deviazione sarà alla *Pasticceria Vassalli* (via San Carlo 84 • tel. 036520752) di *Salò*, dal 1930 punto di eccellenza dove assaggiare i biscotti Croki, a base di zucchero, nocciole tostate, albume, aromi naturali e zucchero a velo, e il tipico dolce locale, il Pan di Salò.

Per i vini:

la sosta sarà alla *Cantina Perla del Garda* (via Fenil Vecchio, 9 • tel. 0309103109) di *Lonato*, che produce Lugana d'eccellenza, quali il Lugana Madreperla, già premiato tra i migliori cento vini d'Italia di Papillon, ed il Lugana Spumante Millesimato "7", ideale per i brindisi delle feste.

Per mangiare:

All'Ortica (via Giuseppe Capuzzi, 3 • tel. 0306871863) dove lo chef Piercarlo Zanotti, propone una cucina d'autore in un ambiente molto curato e accogliente ed il *Capriccio*

(piazza San Bernardo, 6 • tel. 0365551124), ristorante dalla vista mozzafiato e dall'ambiente di grande charme, con cucina d'eccellenza che spazia tra terra e acqua, dando spazio a mare e lago.

Per dormire:

Alla Pace (piazza Porto Valentino, 5 • tel. 0309905877) a *Sirmione*, che ha anche un validissimo ristorante

Appuntamenti:

nel prossimo mese di gennaio il club di Papillon della *provincia di Brescia* (info: 3467454753) organizzerà una cena-evento in occasione di Expo Riva Hotel (info: www.exporivahotel.it), la fiera in programma dal 30.1 al 2.2 a Riva del Garda