

L'ITINERARIO

I Magi attraverso Firenze

VISTO E MANGIATO

06_01_2012



Preparare poche righe un itinerario artistico nella città di Firenze è impresa ardua, perché le possibili scelte sono tante e tali da richiedere pagine intere; non vogliamo tuttavia rinunciare a proporre di tanto in tanto anche i centri d'arte maggiori, magari approfittando di una ricorrenza particolare.

In questa settimana d'inizio d'anno si celebra la festa dell'Epifania, che ci da la

possibilità di riflettere sull'iconografia dei Re Magi e sulla nascita di tante feste tradizionali che uniscono la memoria del sacro alle antiche tradizioni popolari. E' il caso della "cavalcata dei Magi", un suggestivo corteo storico che dal 1997 ha ricominciato ad attraversare le strade di Firenze riprendendo un'antica tradizione rinascimentale, rappresentata eccezionalmente da Benozzo Gozzoli in uno dei capolavori dell'arte italiana, visibile nella Cappella dei Magi in Palazzo Medici Riccardi. I "Magi" a cavallo partono da Palazzo Pitti indossando preziosi abiti in stile rinascimentale ispirati all'affresco del Gozzoli, percorrono le strade della città preceduti dal Corteo Storico della Repubblica Fiorentina che porta il Gonfalone di Firenze e dai Bandierai degli Uffizi; in Piazza della Signoria si aggrega il Corteo dei Comuni, centinaia di persone sempre in costume che rappresentano il popolo e i comuni della provincia. Tutti confluiscono in Piazza del Duomo, dove il Vescovo legge e commenta il brano evangelico di Matteo relativo alla venuta dei Magi mentre questi ultimi offrono i tradizionali doni alla Santa Famiglia, anch'essa rappresentata da figuranti.

Dopo aver ammirato questa spettacolare sacra rappresentazione non può mancare la **visita** a Palazzo Medici Riccardi (www.palazzo-medici.it, per la cappella prenotazioni telefoniche al n. 055/2760340), dove nel 1459 Benozzo Gozzoli, allievo del Beato angelico, affresca la piccola cappella di famiglia situata al piano nobile del palazzo.

La Cavalcata dei Magi occupa tre pareti della stanza e utilizza l'iconografia tradizionale per celebrare in realtà un grande avvenimento che ebbe luogo a Firenze tra il 1438 e il 1439, ovvero il Concilio tra le chiese d'Oriente e Occidente, con l'arrivo in città di personalità insigni del mondo latino e del mondo bizantino, nel tentativo di sanare le divisioni tra le due chiese. L'affresco è una vera galleria di ritratti di uomini illustri, rappresentati riproducendo lo splendido apparato orientale che dovette veramente stupire notabili e popolo fiorentino. L'imperatore di Bisanzio, Giovanni VIII Paleologo, è rappresentato su di un cavallo bianco, i dignitari bizantini avanzano tra animali esotici, linci e falconi. L'aristocrazia italiana e la gerarchia ecclesiastica non sono da meno: compaiono il cardinale Enea Silvio Piccolomini, futuro papa Pio II, Sigismondo Malatesta e Galeazzo Maria Sforza, signori di Rimini e Milano imparentati con i Paleologi. E' presente ovviamente la famiglia Medici al completo, da Cosimo al giovanissimo Lorenzo il Magnifico, comprese la dame di famiglia, Nannina, Bianca e Maria e un nutrito seguito di intellettuali, filosofi ed artisti dei due fronti, tra cui un autoritratto dello stesso Gozzoli. Nel nome dei Magi una vera riconciliazione, se non altro artistica, tra Oriente e Occidente cristiano.

Papillon consiglia

Una visita a FIRENZE

Per gli acquisti golosi:

E' artista degno di Firenze, uno dei produttori più famosi d'Italia, **Pistocchi** (via Ponte di Mezzo 20 - tel. 0550516939), che firma una delle vere eccellenze italiane, la Torta Pistocchi, prelibata torta fondente di cioccolato realizzata senza uovo, burro, farina o addensanti, e disponibile in 7 diverse varianti, classica, al peperoncino, alle amarene, agli agrumi, al caffè, alle pere, e alle fragole. Si conserva in frigo fino a quattro mesi.

Per i vini:

A Castiglione d'Orcia, borgo medievale abbarbicato su una rocca sopra la quale svetta **la Rocca di Tentennano**, l'indirizzo da appuntarsi è quello del **Podere Forte** (loc. Podere Petrucci • tel. 05778885100) che produce vini tra i migliori d'Italia (formidabili il Petrucci, da uve sangiovese, ed il Guardavigna), oltre a olio, ortaggi, ma anche salumi (rigorosamente di Cinta Senese) e miele (di sulla, millefiori e miele di melata).

Per mangiare:

Ora d'aria (via accademia dei georgofili, 9/r tel. 00390552001699) di Firenze, l'indirizzo da non perdere. Ai fornelli Marco Stabile, chef emergente e che si sta facendo apprezzare per la sua cucina innovativa, ma radicata nella tradizione toscana. Da provare il mantecato di baccalà alla livornese con pane croccante all'uvetta e rosmarino, la zuppa di ceci di Reggello alla cenere, o il risotto mantecato al foie gras con bottarga di muggine e polvere di mela, il piccione etouffé arrostito e il caciucco e l'uccelletto, mix goloso di due ricette toscane. Si chiude con tatin di pesche tardive con gelato al limone e Traminer.

Per dormire:

Imperdibile una notte al **Four Season** (Borgo Pinti, 99 - tel.05526261) di Firenze, hotel tra i più eleganti d'Italia, con camere, suite, ogni genere di confort, e ristorante di grande classe all'interno.