

VISTO E MANGIATO

Santa Caterina d'Alessandria

VISTO E MANGIATO

12_11_2011



~~Spera andare~~ fino al Monte Sinai, ma fermandoci nella più vicina Puglia, troviamo una magnifica chiesa con annesso monastero dedicato a santa Caterina d'Alessandria, la cui festa cade il prossimo 25 novembre. Dobbiamo recarci nel centro storico di Galatina, in provincia di Lecce (info: prolocogalatina@libero.it) e varcare la soglia di uno dei più begli edifici che testimoniano lo splendore del medio evo pugliese. La basilica sorse per

volontà di Raimondello Orsini del Balzo, signore dal luogo, tra il 1369 e il 1391. In realtà di trattò della riedificazione di un luogo di culto più antico, una chiesa bizantina di rito greco probabilmente anteriore al X secolo, i cui lacerti murari sono parzialmente riconoscibili nel muro esterno della navata destra.

L'Orsini volle dedicare un tempio a Santa Caterina dopo essere stato in prima persona coinvolto nella crociata ed esserne tornato sano e salvo. Un ex voto dunque, in onore della Santa di cui aveva visitato personalmente il celebre convento egiziano. La tradizione aggiunge a questo già valido motivo un particolare agli occhi dei moderni un po' macabro. Il principe avrebbe reso omaggio al corpo della santa baciandole la mano, l'impeto del bacio provocò lo staccarsi di un dito della mano stessa, che l'Orsini sottrasse e portò come reliquia in Italia. Questa reliquia è a tutt'oggi conservata in un'urna d'argento all'interno del Tesoro della Basilica.

In realtà quello che si sembra più opportuno sottolineare sono gli splendidi affreschi che rivestono le navate della chiesa, la cui architettura gotica è uno dei più begli esempi dell'intera Puglia. Gli affreschi vennero realizzati tra la fine del Trecento e i primi anni del Quattrocento, e l'attenta committente fu Maria d'Enghien, moglie di Raimondello Orsini, che continuò con passione l'opera iniziata dal marito.

Osservandone stile, tecnica e scelte iconografiche ci troviamo di fronte ad uno o più maestri di scuola ancora giottesca e almeno un nome, quello di Franciscus de Arecius (Francesco d'Arezzo) ci è stato tramandato dai documenti. I temi trattati sono una vera summa della sacra scrittura e delle vite dei santi, con ovvio rilievo dato alle storie di Santa Caterina che compaiono sulle pareti del presbiterio, con i Dottori della Chiesa sulla volta. Caterina appare spesso associata ai quattro Dottori della Chiesa d'Occidente (S. Ambrogio, S. Agostino, S. Gerolamo e S. Gregorio Magno), in quanto essa stessa venerata come sapiente e "filosofa" cristiana in grado di sfidare i dotti pagani di Alessandria: sicuramente la colta duchessa, e non solo il marito, dovette amare particolarmente Santa Caterina, facendone sottolineare nell'iconografia santità e sapienza.

Papillon

A GALATINA

CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

La meta è senz'altro Maglie (Le) per conoscere il **pastificio Cavalieri** (via Garibaldi 64 - tel. 0836484144), realtà leader nella produzione di pasta artigianale d'eccellenza, e che

image not found or type unknown

produce tipologie di pasta che vanno dagli spaghetti, che sono il prodotto simbolo dell'azienda, a quelle ruote pazzesche che hanno gusto formidabile, piuttosto che fusilli, maccheroni e tradizionali orecchiette.

Per i vini:

La sosta sarà alla **cantina Astore** (via G. di Vittorio 1 – tel. 0836542020) di Cutrofiano (Le), azienda agricola di proprietà della famiglia Benegiamo-Di Summa dal 1930. Abitata dai primi anni '60, l'Astore è una delle prime masserie salvate dallo stato di abbandono, in cui versavano queste tipiche dimore del Salento ed è realtà dove sono valorizzati antichi vitigni autoctoni come la Malvasia Bianca Antica, il Fiano Minutolo, il Susumaniello, il Primitivo Zagarino, l'Aglianico Ellenico. Vini di punta L'Astore e Filimei, da uve negroamaro in purezza.

Per mangiare:

Meta imperdibile **Arteczia** (via Giorgio de Chirico, 1 • tel. 0832347735) a Lecce, dove Antonio Raffaele, cresciuto con chef di fama come Sergio Mei, Vissani e Tamani, gestisce il suo ristorante, dove ha impostato una cucina essenzialmente di pesce, che si apre anche a influenze esotiche: celebre la sua rivisitazione del sushi e del sashimi in chiave mediterranea. Eccezionale la sua mano sui dolci. Ha ricevuto il Premio Golosario 2011, come miglior tavola di pesce nazionale.

Per dormire:

La meta sarà la **Masseria Montelauro** (Otranto Uggiano - Loc. Montelauro – tel. 0836806203) dove, in un contesto di rara bellezza, vi aspettano 27 camere, 1 suite ed 1 junior suite ricavate nell'antica struttura di un monastero, oltre a una bella piscina. Molto valida anche la cucina, tradizionale, che potrà avere il sapore delle polpettine di melanzane, del tortino di spinaci, delle orecchiette con alici cicorie e pangrattato.