

VISTO E MANGIATO

Santa Maria a mare: l'abbazia si fa fortezza

VISTO E MANGIATO

23_07_2011



Operante questo incantevole luogo non è tra i più comodi e i più facilmente raggiungibili. Come tutte le isole richiede il tempo e la pazienza per la navigazione (dai principali porti dell'Abruzzo, del Molise e del Gargano, con un'attraversata che va dai 50 minuti alle 2 ore) oppure una più importante somma di denaro per chi vuole scegliere un affascinante volo in elicottero (dall'aeroporto di Foggia, in circa 20

minuti).

Una volta raggiunta la destinazione si è tuttavia ripagati del viaggio dalla bellezza del luogo, prima di tutto naturale, grazie a spiagge incantevoli ed acque trasparenti, e – non secondariamente – dal patrimonio storico ed artistico.

L'arcipelago delle Tremiti è formato dalle isole di San Nicola, San Domino, Capraia; Pianosa e dagli scogli del Cretaccio e dalla Vecchia. Oggetto dell'itinerario di questa settimana è San Nicola, non la più grande e nemmeno la più turistica (questo primato spetta a San Domino), ma l'isola dove risiede la maggioranza degli abitanti e la più ricca di storia e monumenti. San Nicola è stata abitata fin dall'età del ferro, in età romana è una delle Insulae Diomedaeae, nome che viene dato a tutto l'arcipelago, e dal 1045 può fregiarsi di una delle più belle abbazie benedettine del sud d'Italia. Santa Maria a Mare.

Abbazia figlia di Montecassino nel tempo divenne sempre più indipendente e potente tanto da ospitare Federico di Lorena, poi papa Stefano X e Desiderio, poi papa Vittorio III. Come sempre accade all'apogeo, raggiunto ai primi del Duecento, seguì una lenta ed inesorabile decadenza, frutto secondo alcuni della corruzione e delle ambizioni di potenza date dall'eccessiva ricchezza dell'abbazia: nel 1237 i cistercensi sostituirono i Benedettini per ordine del Cardinale Raniero da Viterbo, ed è a loro che si deve l'aspetto fortificato dell'abbazia, dal momento che fecero erigere le possenti mura che la circondano con l'aiuto del re Carlo d'Angio.

Nonostante questa difesa le incursioni dei pirati slavi del 1334 riuscirono a penetrarvi e a devastare parte del monastero; l'isola venne abbandonata fino al 1412, quando per volontà di Papa Gregorio XII una comunità di canonici lateranensi si insediò nell'antica abbazia e pose in atto una necessaria ricostruzione che rinnova anche stilisticamente parte del complesso, secondo l'ormai consolidato gusto rinascimentale.

All'odierno visitatore Santa Maria del Mare appare oggi in tutta la sua possenza, bianca e solida sventa su di un bastione fortificato. La semplice facciata a capanna spezzata, dai ripidi spioventi, si fregia di un elegantissimo portale con colonne binate, nicchie che accolgono immagini sacre e al vertice un classico timpano triangolare che raggiunge il grande oculo centrale, unica apertura in facciata insieme alla porta di ingresso.

L'interno, scandito in tre navate, conserva nella parte centrale una preziosa decorazione musiva, mentre in legno sono le altre opere d'arte di maggior pregio, un crocifisso ligneo di stile bizantino, il polittico dell'altar maggiore, dagli intagli laminati in

oro, ed infine la venerata statua di Santa Maria a Mare, una particolare Vergine col bambino nuovamente influenzata dall'arte bizantina.

ISOLE TREMITI

PAPILON CONISIGLIA

Dove comprare

A Foggia, merita la sosta la **pasticceria Moffa** (vial Michelangelo 48 – tel.0881635934) dove Pietro Moffa, membro della prestigiosa associazione dell'Accademia dei pasticceri italiani, propone tutta la pasticceria tradizionale, e ha tra le sue specialità il Peccato di gola, dolce di meringa e mandorla con crema alla vaniglia.

Per i vini

All'**Enoteca Boccadama** (corso Vittorio Emanuele 110 - tel. 3284194100) di Foggia, dove Raffaele Saponaro ha messo insieme una selezione di vini della regione e del resto d'Italia davvero strepitosa. Qui è possibile anche prodursi alcuni dei prodotti migliori della zona, salumi e formaggi in primis.

Dove mangiare

All'Osteria di **Zio Aldo Chacaito** (via Arpi, 62 tel. 088170810) nel pieno centro di Foggia. Il patron Aldo Massimo offre una cucina fresca, pulita, con cotture leggere. Dopo gli "intrattieni" (frittatine con asparagi, tortino ai carciofi, salume e pancetta, un caprino di primo sale e un pecorino stagionato), le ottime pappardelle rotte con purea di fave e cicerchie con funghi trifolati all'olio crudo, le orecchiette piatte con germogli di piante della zuccina con un cucchiaino di pomodoro e cacio di ricotta di pecora e la salsicciata in punta di coltello su letto di verdure cotte. Come dolci, ottima frutta con il caramello e le bacche di cacao.

Dove dormire

Alle isole Tremiti, è indirizzo affidabile, l'**Hotel Le Viole** (tel.0882463312) posto sull'Isola di San Domino, con posizione panoramica, che guarda la piana e "l'orto del Paradiso". La costruzione nuova, ha giardino, 9 camer con servizi, cucina curata e sala Tv. Una navetta collega l'hotel alla spiaggia