

VISTO E MANGIATO

Santa Maria della strada, il ristoro offerto dalla Madonna

VISTO E MANGIATO

28_05_2011



Un nome semplice e immediato, che ci conduce con franchezza verso un luogo che non vuole essere altro che riparo e sosta lungo il cammino, protezione tangibile per il

viandante e metafora del soccorso che la Vergine può dare lungo la strada della vita.

Per raggiunge questa località in provincia di Campobasso si percorre la strada tra Cortile e Centocelle, e sulla collina nella campagna di Matrice appare la magnifica chiesa del 1100, a giusto titolo iscritta nell'elenco dei monumenti nazionali.

Il primo documento che parla di Santa Maria della Strada risale al 1148, quando è consacrata dall'arcivescovo Pietro di Benevento; la fondazione deve essere di poco più antica e il committente probabilmente Roberto Valerio, feudatario di Matrice all'inizio del XII secolo.

La zona presso cui viene eretta la chiesa ha un'antica tradizione di frequentazione, vi sono infatti i resti di una villa rustica di età romana trasformata in casale alle dipendenze del vicino monastero, prima basiliano e poi benedettino, di Badia.

Chiesa e monastero conoscono tuttavia la decadenza a partire dal 1465, quando un rovinoso terremoto devasta il luogo che viene ben presto abbandonato. Bisognerà attendere il 1703 perché l'arcivescovo Orsini di Benevento ordini il recupero della chiesa e la sua riconsacrazione.

L'architettura della chiesa è semplice e pura, la pianta è a croce greca e conta tre navate sostenute da 12 colonne, a simboleggiare i Dodici Apostoli. Alla destra della facciata a capanna spezzata si erge isolato il campanile e poche, semplici decorazioni danno origine ad un tempio di purissimo stile romanico. Il materiale da costruzione è la pietra, blocchi squadrati di calcare nei quali è possibile notare la presenza di numerose inclusioni fossili.

Il disegno iconografico è ricco di significato: sempre sulla facciata, sopra il rosone, è posta una scultura raffigurante un'aquila che porta tra gli artigli tre teste umane, simboleggia il Cristo che porta verso il cielo le anime. Alla destra e alla sinistra del rosone compaiono due mezze figure di buoi con le zampe penzolanti, sono la forza e la pazienza. Anche le lunette dei portali laterali sono scolpite, ma la simbologia delle scene di caccia e battaglia non è ancora chiarita. Il timpano sopra il portale centrale presenta interessanti rilievi ancora di difficile interpretazione, a parte Giona che viene ingoiato e poi espulso dal mostro marino, tutto però sembra poter richiamare il mistero della morte e della resurrezione.

Passando all'interno si può ammirare un pregiato sarcofago in travertino della famiglia D'Aquino, realizzato nel XV secolo, ma la cosa più suggestiva è l'atmosfera di pace e armonia data dalla nuda pietra, dalla semplice architettura, e soprattutto dalla

contemplazione della statua lignea della Madonna con Bambino posta in fondo alla navata centrale, forse portata qui dai monaci basiliani a protezione dei pellegrini e dei viandanti.

PAPILLON CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

A Campobasso, al **Caffè Brisotti** (corso Vittorio Emanuele II, 45 • tel. 087491047), per gli omonimi biscotti con un cuore di croccante e il Caffè Pasticceria Lupacchioli (piazza Pepe, 27 • tel. 0874311100), per acquistare il Pannocchio, dolce di mais tipico di Campobasso. La specialità della mitica **Pasticceria Iannetta** (via Elena, 46/a • tel. 087492563) è invece il Pandolce del Molise, a forma di cupola. Tra i forni, ecco il **Panificio Eredi Palazzo** (via Ziccardi, 6 • tel. 0874411212) per varietà di pizza e **Sabetta** (via IV Novembre, 70 • tel. 0874481042) per il pane casereccio, alle olive, con la farina di mais, di farro e di segale oltre a biscotti da latte come le pastorelle.

Per i vini:

A Campomarino, ha sede di un'istituzione enogastronomica della regione, vera bandiera in fatto di gusto: parliamo della **Di Majo Norante** (contrada Ramitello, 4 • tel. 087557208), nome storico in campo enoico ma anche masseria produttrice di ottimi prodotti, a partire dall'extravergine da olive Gentile di Larino. Qui potrete acquistare alcuni dei migliori vini d'Italia, su tutti il Don Luigi, uvaggio di montepulciano e aglianico.

Per mangiare:

La Vecchia **Trattoria da Tonino** (corso Vittorio Emanuele II, 8 - tel. e fax 0874415200) a Campobasso è l'indirizzo giusto per chi vuol gustare la cucina tradizionale molisana rivisitata con un pizzico di creatività. Tra i piatti da provare le linguine con sugo di baccalà, salsa di noci e mollica abbrustolita, le "fronne" al ragù bianco d'anatra (piatto ideato dal Duca di Buonvicino nel 1800), la faraona ripiena, e per chiudere, la coviglia al caffè con salsa moka e millefoglie con freschissima crema chantilly.

Per dormire:

L'indirizzo affidabile che consigliamo a Campobasso è l'**Hotel San Giorgio** (via Insorti d'Ungheria • tel. 0874493620), quattro stelle di elegante raffinatezza, con atmosfera calda, 48 camere e 2 junior suites eleganti, ma anche sala convegni e ristorante interno.