

Direttore Riccardo Cascioli

FATTI PER LA VERITÀ

VISTO E MANGIATO

Vasto e la Cattedrale di San Giuseppe

VISTO E MANGIATO

19_03_2011



Imercazione della ricorrenza di San Giuseppe, il fedele custode della Sacra Famiglia, rechiamoci in Abruzzo per visitare la bella cittadina di Vasto, che se in estate attrae un turismo prevalentemente balneare in ogni periodo dell'anno offre al visitatore un ricco patrimonio artistico che si sviluppa nel centro storico, attorno alla centrale Piazza

Rossetti. Il tardo rinascimentale Palazzo d'Avalos, il Castello Caldresco, le Chiese di Santa Maria Maggiore, di San Pietro e la pittoresca loggia Ambling sono i principali punti di interesse, che meritano una sosta dopo l'essenziale visita alla cattedrale di San Giuseppe.

Nella storia dell'antico luogo di culto la dedica a san Giuseppe è relativamente recente, risale infatti al 1808, quando per breve tempo fu sovrano del regno di Napoli Giuseppe Napoleone, e al santo di cui portava il nome volle dedicare la chiesa di Sant'Agostino, che, da chiesa legata all'omonimo convento soppresso dallo stesso Napoleone, venne dichiarata "collegiata insigne". In onore di San Giuseppe il sovrano fece realizzare a Napoli una pregevole scultura lignea che oggi si trova nella nicchia dietro l'altare maggiore.

Il titolo di Cattedrale si deve invece a Pio IX, con la Bolla Papale del 23 luglio 1853, mentre dal 1986 è Concattedrale delle diocesi di Chieti e Vasto.

La semplice facciata e i prospetti laterali lasciano trasparire diverse fasi edilizie e trasformazioni, tra cui il radicale intervento in stile neogotico realizzato alla fine dell'Ottocento, ma un elemento particolarmente significativo ci riporta all'origine medievale del tempio, quando il Conte Rolando palatino fece costruire una nuova chiesa dedicata a Santa Margherita: si tratta del portale in pietra finemente lavorata nel cui arco si vede un accenno di cuspidi a sesto acuto, che sottolinea un momento di passaggio tra lo stile romanico ed il gotico, firmato da un maestro consapevole delle sue qualità che lascia testimonianza di sé proprio nella lunetta, dove si può leggere questa iscrizione: "O voi passeggeri, che osservate questa porta, fu maestro Ruggero De Fragnis che fece quest'opera nell'anno del signore 1293". Un altro elemento di pregio della facciata è il rosone, coevo al portale anche se oggetto di integrazioni e restauri.

Nel 1300 il Re di Napoli Carlo II d'Angiò concesse la chiesa agli Agostiniani che ne fecero la loro chiesa conventuale e la sobria linearità dell'interno, a navata unica, richiama l'usuale tipologia architettonica degli ordini mendicanti e predicatori. Sopra l'altare maggiore si può ammirare il Polittico del Redentore, di Maestro Guillelmus, datata al 1369. Altre pregevoli opere sono il Trittico della Misericordia, con la Vergine e il Bambino tra Santa Caterina e San Nicola e la statua lignea della Madonna della Cintura, opera del Settecento napoletano particolarmente venerata dai fedeli.
Nella cripta è invece allestito un particolare museo di arte sacra, che ci permette di ammirare opere, arredi e materiali pertinenti la secolare storia della Concattedrale.

Papigliaacquisti golosi:

Tra i più golosi dolce tipici abruzzesi, i **Bocconotti**, le cui caratteristiche principali sono nel ripieno di marmellata di uva e il mosto cotto a cui si aggiungono noci, mandorle, biscotti tritati, buccia d'arancia caffè e cannella. Per assaggiarne di formidabili, dal gusto dolce, realizzati a forma di tartelletta circolare, di pasta frolla spolverata di zucchero, con all'interno fine cioccolato , mandorle tostate, cannella, l'indirizzo è la **Casa del bocconotto** (via Follani 5 – tel. 087242810) di Lanciano, dal 1967, realtà che propone il tipico dolce abruzzese in un'impeccabile interpretazione.

Per i vini:

Iniziata nel 1973 da Vincenzo Spinelli la cantina Terra d'Aligi (località Piazzano – via Piana la Fara 90 – tel. 0872897916) di Atessa (Ch) è azienda che valorizza innanzitutto il vitigno autoctono Montepulciano d'Abruzzo che si rivela l'elemento che caratterizza la personalità dei diversi vini. Tra i principali prodotti i due grandi rossi da uve montepulciano in purezza, ossia Tatone (il nome riprende la parola dialettale che significa "nonno"), e quel Tolos (qui il nome indica l'antica costruzione in pietra dove alloggiavano i pastori durante la transumanza) che all'assaggio si presenta di colore rubino intenso con riflessi granata, con profumi di frutta rossa matura, piccoli frutti di bosco e note speziate, di sorso strutturato, complesso, equilibrato, persistente

Per mangiare:

Merita la sosta L'Angolino di Filippo (via Sangritana, 1 tel. 087261632) a San Vito Chietino (Ch) dove in tavola, accompagnando il tutto con sfiziose focaccine e buoni vini abruzzesi, arrivano mortadella di Campotosto, fritto di baccalà e zucchine poi tagliolini alla chitarra basilico e pomodoro o gnocchetti con crema di zafferano aquilano e gorgonzola, quindi capretto al forno con patate e carciofi al tegame ripieni e una teoria di dolci.

Per dormire:

Un indirizzo affidabile a prezzi modici situato non lontano dal centro di Vasto è **Villa Martina** (Via Difenza 35 - tel 0873.366318) a Vasto (Ch). Residenza di campagna facile da raggiungere (è a pochi chilometri sia dall'uscita Vasto-Nord dell'A14 sia dalla stazione FF.SS. Porto di Vasto), a due passi dal mare della Riserva Naturale di Punta Aderci, in zona tranquilla e panoramica circondata da uliveti, vigneti e campi di grano, offre trattamento di B&B con camere dotate di ingresso autonomo, TV color e bagno con doccia e dispone anche di alcuni appartamenti.