

# **AUTUNNO A REGOLA D'ARTE : IL SACRO MONTE DI ORTA**

di Beba Marsano

Un autunno a regola d'arte nella sorprendente provincia italiana, all'insegna della scoperta di luoghi preziosi – frequentati molto meno di quanto meriterebbero – ai margini dei più battuti percorsi turistici. Sono palazzi nobiliari e castelli dalle incantevoli stanze dipinte, ville romane d'età imperiale e complessi abbaziali amati da grandi poeti, piccoli musei custodi di collezioni che destano meraviglia: statue dall'infinito mistero, gruppi bronzei ricoperti d'oro, dipinti entrati a pieno diritto nella storia della pittura. Si trovano in cittadine e borghi di fascino, dove ai piaceri dell'occhio si affiancano quelli del palato. Per un viaggio nel gusto che riserva a ogni tappa sempre buone sorprese. In questa prima puntata, il Sacro Monte di Orta.

## **IL SACRO MONTE DI ORTA, Orta San Giulio (Novara)**

Il più spettacolare tra i Sacri Monti? Quello di Orta, l'unico a conservare inalterato l'assetto del XVI secolo nel contesto boschivo di un promontorio a picco sul lago. Luogo magico, con i suoi panorami sull'isola di San Giulio, che conquistò anche il filosofo tedesco Friedrich Nietzsche. Il complesso monumentale, dedicato a Francesco d'Assisi quale emblema di Cristo, è un circuito artistico-religioso di 20 cappelle, dove la storia del Poverello è messa in scena da 376 statue in terracotta dipinta a grandezza naturale. Il cantiere avviato nel 1590 durò più di un secolo.



**Da gustare.** Sul lago d'Orta la cucina unisce la tradizione novarese (il riso) a quella della val d'Ossola (il **Bettel**matt, considerato tra i migliori formaggi d'alpeggio dell'intero arco alpino). Diffuso il pesce, naturalmente d'acqua dolce (coregone, trota, persico). Tra i piatti forti il tapulone, a base di carne trita sfumata al vino rosso, servito con polenta e a fine pasto le margheritine di Orta, biscotti burrosi e friabili, in cui si utilizzano tuorli sodi passati al setaccio fino ad ottenere quasi una farina.

