

# Sessa Aurunca e Iglesias: un Venerdì Santo all'insegna della tradizione

In **Sardegna** tra le celebrazioni più scenografiche vi segnalo la Settimana Santa di **Iglesias**, il capoluogo del più importante comprensorio minerario dell'isola. Assisterete ad un affascinante rito collettivo denso di religiosità, misticismo e tradizione che inizia con la processione dei **Misteri del Martedì Santo** e prosegue il Giovedì Santo con una struggente processione in onore del Santissimo Sacramento, scandita dal suono di tamburi e **matraccas**. Il Venerdì Santo, al calar della notte, si rappresenta infine il funerale di Cristo secondo la tradizione barocca spagnola. Tra una processione e l'altra vale la pena visitare la **miniera di Monteponi**, una tra le più grandi d'Europa, dalla quale si estraevano piombo, argento e zinco. Situata alla periferia di Iglesias era attiva già nel Trecento e, dopo la sua definitiva chiusura, offre al turista l'opportunità di visitare l'elegante **Palazzo Bellavista**, che ospitava la direzione, un villaggio minerario con due imponenti laverie per il minerale, i pozzi di estrazioni, la sala dei compressori e numerosi altri edifici di servizio all'attività estrattiva. Per godere di un ampio panorama sulla città e sui palazzi ottocenteschi del centro storico vi consiglio di raggiungere la piazza D'Armi. Gironzolando per il centro storico si incontrano invece un palazzotto in stile Liberty interamente affrescato in piazza La Marmora, la cattedrale romanica dedicata a Santa Chiara di piazza Duomo e alcune interessanti botteghe artigiane dove fare acquisti. Fuori dal centro storico vi consiglio di visitare la duecentesca **chiesa di Nostra Signora di Valverde** dove un tempo era custodita la predella (la base inferiore di un polittico o di una pala d'altare) del Retablo di Nostra Signora di Valverde, opera di Antioco Mainas datata

tra il 1537 e il 1571, che adesso si trova alla Pinacoteca Nazionale di Cagliari.



**Info:** Raggiungere Iglesias è molto facile. La città è ben collegata con Cagliari e il nord Sardegna grazie alle principali arterie a scorrimento veloce dell'isola: le SS 130 e 131. Altre informazioni su [www.sulcisiglesiente.eu](http://www.sulcisiglesiente.eu)

**Dove mangiare.** In un casolare circondato da un bel giardino sulla strada verso Carbonia si incontra l'osteria **S'Arragatteri** dove mangiare pesce freschissimo, pescato direttamente dai pescherecci di proprietà del padroni del locale. [www.sarragatteri.it](http://www.sarragatteri.it)

**Dove dormire:** su una collina panoramica, a pochi minuti di auto da Iglesias, l'**Hotel Corte Rubja** accoglie gli ospiti in belle camere circondate da un ampio giardino con fiori e profumi tipici nella macchia mediterranea. [www.corterubja.it](http://www.corterubja.it)



La Settimana Santa di **Sessa Aurunca**, una delle più interessanti della **Campania**, inizia il giorno del Lunedì Santo con la prima delle tre Processione Penitenziali che vedono protagoniste le sei Confraternite della cittadina. Prosegue quindi il mercoledì con l'Ufficio delle Tenebre, momento di intensa spiritualità, e le Processioni dei Misteri del venerdì sera (attraverso il centro storico illuminato dai falò) e del sabato mattina. La partecipazione ai riti pasquali di Sessa Aurunca permette anche di andare alla scoperta delle numerose bellezze della città. Tra quelle imperdibili il grande teatro romano, che poteva accogliere fino a **8000 spettatori**; il **Criptoportico**; Il Ponte Ronaco o **Ponte degli Aurunci**, uno spettacolare esempio di ingegneria civile romana costruito intorno al II secolo d. C.; la **Cattedrale**, splendido esempio di arte romanica, e il **Castello ducale** che domina l'intero borgo antico. Da vedere anche il **Sedile di San Matteo**, dove i rappresentanti della nobiltà sessana si riunivano per deliberare sul bene comune della città, oltre alle numerose chiese barocche e rinascimentali.





**Info:** Sessa Aurunca si raggiunge uscendo allo svincolo di Capua dell'Autostrada A1 per poi proseguire sulla SS n.6. Altre informazioni

[www.settimanasanta.com](http://www.settimanasanta.com)

---

## **Weekend a Sorrento alla scoperta del casatiello dolce**

L'origine delle **processioni dei Bianchi e dei Neri** risale al 1200 quando un corteo di confratelli era solito attraversare le strade della città portando una semplice croce di legno e

recitando salmi penitenziali. Con il tempo, le processioni si sono arricchite di elementi scenografici e religiosi, soprattutto durante la dominazione spagnola. Risale a questo periodo infatti l'introduzione dei "cappucci" e dei simboli della Passione di Cristo: la lanterna, la borsa (che ricorda quella che conteneva i trenta denari di Giuda), il gallo (che cantò tre volte dopo che Pietro mentì), il bacile (che ricorda il gesto di Ponzio Pilato di lavarsi le mani), la colonna e flagello, la veste rossa e la corona, il martello e i chiodi, il sudario, la spugna e la lancia. Le processioni prendono il nome dal colore dei sai indossati dagli "incappucciati". La processione Bianca si svolge nella notte tra Giovedì e Venerdì Santo ed è organizzata dalla **Venerabile Arciconfraternita di Santa Monica**, che ha sede nella Chiesa della SS Annunziata. Rappresenta il peregrinare della Vergine Maria alla ricerca del figlio. La processione Nera invece si svolge alle ore 21 del Venerdì Santo ed è organizzata dall'**Arciconfraternita della Morte e Orazione**, che ha sede nella Chiesa dei Servi di Maria. Gli incappucciati trasportano una splendida statua lignea settecentesca del Cristo Morto, seguita dalla statua della Vergine Addolorata. Il tutto accompagnato dai tradizionali canti della Passione, tra cui le marce funebri eseguite dalla banda e il Miserere, il salmo di Davide eseguito da duecento cantori.

**Sorrento in weekend**



Si parte dalla moderna Piazza Lauro e si prosegue lungo Corso Italia fino a Piazza Tasso, la principale della città, dedicata all'autore della Gerusalemme Liberata. Da qui si devia verso Viale Caruso per ammirare il panorama sul Vallone dei Mulini. Si riprende poi lungo Corso Italia, e ci si sposta per visitare la **Cattedrale** ([www.cattedralesorrento.it](http://www.cattedralesorrento.it)) dedicata ai Santi Filippo e Giacomo, con la bella facciata neogotica. A lato della piazza si trova il **Museo Correale di Terranova** ([www.museocorreale.it](http://www.museocorreale.it)) che conserva dipinti, porcellane e oggetti dal XVI al XIX secolo. All'interno del settecentesco **Palazzo Pomarici Santomasi** ha sede il Museo della Tarsia Ligna ([www.museomuta.it](http://www.museomuta.it)) che conserva mobili intagliati, pale e oggetti dal design contemporaneo. Prendendo via San Cesareo e scendendo lungo via Giuliani si incontra la bella Chiesa di San Francesco con il suo splendido chiostro trecentesco. Da non perdere una passeggiata nella Villa Comunale per ammirare il panorama della costiera amalfitana con il cono del **Vesuvio** sullo sfondo. Da qui si scende nella zona del porto, oppure si prosegue fino a **Piazza Vittoria**,



altro punto panoramico, per continuare fino al borgo di Marina Grande e ci si ferma per il pranzo o la cena, gustando una delle specialità locali: dai celebri gnocchi alla sorrentina ai cannelloni con ricotta, il caciocavallo dolce e le famose sfogliatelle.

## **CASATIELLO DOLCE**



### **Ingredienti**

- 500 gr di farina 00
- 4 uova + 1 albume montato a neve
- 220 gr di zucchero
- 150 gr di lievito madre
- 50 gr di strutto
- 50 gr di burro

- 30 ml di limoncello
- 30 ml di liquore Strega
- 125 gr di zucchero a velo
- confetti colorati per decorare

## **Preparazione**

In una ciotola montare le uova con lo zucchero e unire la farina e il lievito madre. Aggiungere il burro ammorbidito, lo strutto, il liquore Strega e il limoncello ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Disporre l'impasto in un recipiente imburrato e infarinato. Livellarlo e coprire il recipiente con un canovaccio umido e lasciare riposare in un posto asciutto dalle 12 alle 24 ore successive (il tempo è variabile a seconda della forza del lievito). L'impasto sarà pronto quando raggiungerà i bordi della teglia. A questo punto cuocere il casatiello per 50 minuti/1 ora a 170°. Per decorarlo preparare una glassa con l'albume montato a neve con lo zucchero a velo. Una volta che il dolce si sarà cotto, lasciarlo raffreddare e aggiungere la glasse e decorare con i confetti colorati.