

“Elevarsi, non per sovrastare, ma per aiutare gli altri a salire”

Domeniche della Bellezza

catechesi per adulti tra arte, storia, fede, gusti, profumi e suoni

13 ottobre 2019

parrocchia santa Maria Assunta

allegato allo SM. anno V. numero 7

Il nostro intento

Riprendiamo il nostro viaggio nella bellezza per incontrare gli spunti di Dottrina che alimentano la nostra formazione e quindi la nostra fede nel Signore Gesù.

Sono Quattro le città con d'arte che visiteremo:

Domenica 29 Settembre saremo a Vercelli

Domenica 27 Ottobre saremo a Domodossola

Domenica 16 Febbraio saremo a Lodi

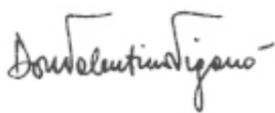
Domenica 26 Aprile concluderemo con Pavia.

Ma quest'anno la bellezza si amplia. Toccherà anche i gusti e i profumi. Infatti ad ogni città abbineremo la conoscenza dei vitigni e dei vini locali, visitando una cantina e degustando dei vini prodotti sul posto.

Come si abbina la conoscenza di viti e vini con una catechesi? Certamente fanno parte del bello e del buono che Dio ci ha dato: ma dove vi troviamo la Dottrina? Nella coltivazione della vite abbiamo una parabola esplicita della Vita Spirituale: la vite si coltiva con le stesse dinamiche con cui siamo chiamati a curare la nostra anima. Curare, potare, alimentare, raffinare, difendere, conoscere, perseverare, appassionarsi... sono dinamiche spirituali. E poi, non è forse il tralcio unito alla vite che ci parla della Grazia Santificante?

Ma c'è qualcosa di più profondo. Noi siamo abituati a leggere la Parola che Dio ci ha rivelato nella Sacra Scrittura. Ma il Signore ci ha parlato “in diversi tempi e diversi modi”. Colui che ha creato la natura ci parla attraverso i suoi ritmi e le sue leggi. Conoscere la natura significa imparare a conoscere e rispettare quella Parola del Creatore, la mano di Dio, che si trova iscritta dentro di essa.

Infine siamo Cattolici, quindi sappiamo che apprezzare i doni di Dio significa lodarlo. Come scrive Sant'Agostino: “E' proprio del cristiano credere in Dio e godere sempre di Lui e dei suoi doni”. Buon cammino!



Iscrizioni

Le iscrizioni si raccolgono in segreteria a partire da lunedì 14 Ottobre 2019

fino a giovedì 24 Ottobre

Completati i posti si accetteranno solo iscrizioni con riserva

Quota di iscrizione € 25,00

La quota comprende: viaggio a/r in pullman, (€ 12,00); visita e degustazione (€ 13,00).

I ragazzi pagano € 12,00

D o m e n i c a 2 7 O t t o b r e
Seconda Domenica della Bellezza

Alla scoperta della
Chiesa di San Quirico
a Domodossola

Alla ricerca del gusto
Cantine Garrone
ad Oira

1.

Ora 13.00 partenza dall'Oratorio

2.

Arrivo ai piedi del Colle Mattarella a Domodossola
e visita alla chiesa di San Quirico, gioiello del romanico

Alle ore 14.30

dopo essere giunti in loco contempleremo la bellezza di questo edificio già citato nel 1133 e riportato al suo splendore con i restauri del 1945

Ci soffermeremo particolarmente ad ammirare la parte absidale.

Recita del Vespero.

3.

Visita alle Cantine Garrone di Oira con presentazione
della coltura eroica della vite da parte di un enologo

Alle ore 16.00

Arriveremo nel piccolo e antico borgo di Oira dove saremo guidati alla visita: la seicentesca chiesa parrocchiale, l'antica latteria, la cantina della stagionatura dei formaggi e infine la cantina di Cà d'Matè dove avvine l'invecchiamento dei vini.

4.

Degustazione

Alle ore 17.00

Degusteremo i tre vini ossolani che abbiamo imparato a conoscere:

Cortese del Piemonte 2018, vino bianco

Munaloss 2018, vino rosso

Moscato, vino dolce

Grappa Locale

I vini saranno abbinati al formaggio giovane e stagionato che abbiamo visto produrre a salumi locali e ai dolci tipici ossolani.

Possibilità di acquisto.

Poi ritorno previsto per le ore 19.30

Chiesa di San Quirico

E' probabilmente la prima chiesa di Domodossola e risale al secolo XI. Era dipendente dalla pieve dell'Ossola, citata in una bolla del 1133. Situata ai piedi del colle Mattarella (forse sede di un tempio alla "Dea Mater"; in due blocchi della parete sud sono ancora visibili quattro figure cultuali di origine celtica), nonostante i vari ritocchi e modificazioni subiti nel corso dei secoli, mostra intatto il fascino austero e la grande semplicità di linee e di proporzioni proprie del romanico in genere e ossolano in particolare. Nel 1945, subito dopo la seconda guerra mondiale, vennero iniziati importanti lavori sulla struttura. Durante questi anni furono scoperti numerosi affreschi nell'abside e si ridiede la forma primitiva alle finestre. Gli affreschi sono stati recentemente restaurati. La chiesa è ad una sola navata rettangolare di m 18,50 x 6,90, con abside semicircolare. Sono perfettamente conservate le cornici di archetti pensili nei muri laterali e nell'abside: nella parte a sud vi sono gruppi di quattro, nell'abside tre gruppi di cinque ed uno di sei, nel muro a nord archetti senza lesene intermedie; formati da un concio di pietra semicircolare con mensole lavorate ma prive di ornamenti. Il soffitto in legno è rimasto integro. Su tre lati la Chiesa è circondata da un sagrato un tempo adibito a cimitero. Sul campanile, ricostruito nella parte superiore (ora intonacata) nel XVI secolo, sono collocate una campana del 1414 e una del 1605. Conserva all'interno, integri, bellissimi AFFRESCHI risalenti approssimativamente ai secoli XIV e XV. Sulla parete sinistra sono dipinti il "Padre Eterno" del 1300; san Michele che pesa due anime mentre il diavolo getta il forcone sulla bilancia, una "Cena", di prospettiva semplice ed intuitiva probabilmente del 1300 anch'essa; san Giulio che caccia i serpenti. Nel catino absidale la consueta iconografia del Cristo in mandorla circondato dai simboli dei quattro evangelisti (Tetramorfo); nel registro inferiore vi sono sette riquadri delle Opere di Misericordia, databili al 1400. Nello spazio mediano dell'abside gli affreschi risalgono alla fine del XV secolo e sono stati in parte sovrapposti ai precedenti. Raffigurano il titolare della chiesa, san Quirico, dipinto come un adolescente in eleganti abiti dell'epoca, con la madre Giulitta affiancata dagli Apostoli, ben definiti dalle loro insegne iconografiche e dalle iscrizioni in caratteri gotici. Alla destra di san Quirico vi è una Crocifissione e s. Giacomo e s. Tommaso. Completano il ciclo, sulla destra a inizio navata, sopra l'antica porta, una Madonna con Bambino di discreta fattura e una santa Caterina con la ruota, l'attrezzo del suo martirio, e nella parete settentrionale, un'altra teoria di Santi, affreschi malamente tagliati dall'ingresso della sacrestia.



D'Ossola di vino. Cantine Garrone

Il territorio

La Val d'Ossola è la valle più a nord del Piemonte; è stata scavata tra imponenti montagne dal fiume Toce, che la percorre per tutta la sua lunghezza fino al Lago Maggiore, e dai suoi affluenti che danno origine alle valli circostanti, perle di bellezza naturalistica. Il terreno del fondovalle umido e sabbioso poco adatto all'agricoltura ha sempre obbligato i contadini a spostarsi sui ripidi pendii esposti a Sud; ma il microclima dettato dalle montagne e mitigato dal vicino lago, si è da sempre rivelato ideale per la viticoltura: la maturazione lenta e lo sbalzo termico tra il giorno e la notte (tipico degli ambienti montani) regalano infatti ai vini profumi ed aromi straordinari. La difficoltà nella coltivazione e l'avvento delle industrie avevano però messo in secondo piano questa ricchezza, sopravvissuta solo grazie agli sforzi di poche decine di contadini che continuarono la produzione vinicola per il consumo familiare.

Viticultura

Da ormai vent'anni, insieme all'Associazione Produttori Agricoli Ossolani, siamo protagonisti di un progetto volto a far sì che la viticoltura in Ossola torni ad essere un'importante aspetto della nostra valle, un'emblema dell'innato rapporto che lega l'uomo alla propria terra. Oggi più di un tempo, la sola passione spinge un manipolo di tenaci contadini a faticare in piccoli vigneti inerbiti che si arrampicano su impervi terreni montani. Una passione pluricentenaria, riscoperta anche da giovani agricoltori, che permette la produzione di vini pregiati nei quali si ritrova il rispetto per la natura appartenente a tempi lontani. I vitigni sorgono su piccoli appezzamenti terrazzati, per la maggior parte coltivati nella tradizionale "Toppia" (pergola) sostenuta da antiche colonne di sasso. L'inaccessibilità e le piccole dimensioni dei vigneti rendono necessaria una lavorazione totalmente manuale, priva di fertilizzanti chimici e con trattamenti fitosanitari ridotti al minimo; le rese sono quindi molto basse, intorno ai 60 q.li per ettaro, ma è preservata l'integrità della pianta e del terreno.

Cantine

Per ricavare il meglio dal frutto del lavoro dei contadini ossolani, la nostra cantina di produzione, a Bisate di Crevoladossola, è dotata dei migliori mezzi che la tecnologia ci mette a disposizione. E' inoltre energeticamente autonoma grazie ad un impianto fotovoltaico da 14kW e un impianto solare termico a tubi sottovuoto. Il Sole quindi, oltre a darci buona uva, ci permette di fare in modo che i processi produttivi non vadano in alcun modo ad intaccare l'aria e l'ambiente montano. Il nostro orgoglio è Cà d'Matè, una casa del 1500 a Oira di Crevoladossola, le cui antiche cantine a volta rimangono naturalmente in condizioni di temperatura e umidità ottimali all'affinamento dei vini. E' qui infatti che Prüment, Cà d'Matè (che prende il nome dalla casa stessa) e Tarlap invecchiano in barriques e ovaline da 20 hL di rovere francese, affinché raggiungano la maturazione necessaria alla perfetta espressione delle caratteristiche organolettiche ma soprattutto dei profumi tipici dei vini dell'Ossola.

Vini

Noi di Garrone produciamo e commerciamo vino da sempre. Raccogliamo le uve migliori da una sessantina di viticoltori, piccoli e piccolissimi, aderenti all'Associazione Produttori Agricoli Ossolani, e le curiamo pensando al piacere della tua degustazione e ad un consumo conviviale responsabile. Il nostro maggiore orgoglio è il Prüment, nebbiolo tradizionale dell'Ossola, che vinifichiamo per la maggior parte in purezza. Proviene da vigne in prevalenza antiche, nelle quali albergano, anche, piante centenarie "a piede franco". Abbiamo rilanciato la tradizione del vino d'Ossola e l'abbiamo declinata al presente, con una dedizione totale alla qualità, suggellata nel 2009 dalla Denominazione d'Origine. Ora, non resta che degustare il frutto del nostro, appassionato, lavoro.