

Pellegrini a Crea con 'ndivia e crocion

Il mistero della Madonna nera.

Crocion: crostini di pane rafferma tostati e insaporiti con aglio

Su un ameno colle del Monferrato, anticamente sede di culti pagani, sant'Eusebio fece costruire un sacello in cui fu collocata una statua della Madonna proveniente dalla Palestina, ove il santo era stato perseguitato in seguito alla diffusione dell'arianesimo. Sul colore nero di questa scultura sono state fatte, nel tempo, varie ipotesi: la caratteristica del legno pregiato e rarissimo, l'ispirazione dell'artista, che colorando di nero il volto della Vergine e del Bambino avrebbe voluto sottolineare il distacco dalla comune umanità. Una recente opera di restauro ha riportato la statua alla purezza originaria, evidenziando il fatto che il colore nero era dovuto al fumo delle candele votive. La Madonna e il Bambino di Crea oggi hanno un bel volto roseo. Il complesso del Sacro Monte è costituito da un santuario, dedicato all'Assunta, eretto sui resti del sacello eusebiano, e da 23 cappelle, rappresentanti i misteri del Rosario ed alcuni episodi della vita della Vergine. Sul punto più elevato del colle sorge la cappella del Paradiso,

cui si accede con un'imponente scalinata, in un suggestivo scenario naturale. Soggetto a fortunate vicende storiche e al governo di diversi ordini religiosi, attualmente il sacro complesso è retto dai frati francescani ed è meta di devoti pellegrinaggi delle popolazioni dell'Astigiano e del Monferrato. Oggi i pellegrini possono sostare presso un elegante ristorante adiacente il Santuario; in passato si accontentavano del pranzo al sacco consumato sui prati, consistente nell'insalata del proprio orto condita con crostini di pane.

Ecco la povera ricetta: Indivia e crocion. Ingredienti: un cespo di indivia, olio, aceto, sale. Una manciata di croste di pane rafferma tagliate a dadini e strofinate con aglio.

Tagliuzzare l'indivia accuratamente lavata; condire con olio, aceto, sale e crostini, con eventuale aggiunta di gherigli di noce e dadini di parmigiano.

Anna Maria Musso Freni

redazione.rivista@ausiliatrice.net



- un cesto di indivia, olio, aceto, sale
- una manciata di croste di pane tagliate a dadini strofinate con aglio
- tagliuzzare l'indivia ben lavata
- condire a piacere con olio, aceto, sale
- aggiungere un po' gherigli di noce e dadini di parmigiano

