

il Ticino

Tante le opportunità per sostenere gli interventi di restauro

Aiutiamo la Basilica di San Michele a risorgere

DI PROF.SSA
LUIGIA FAVALLI

Anche in questo secondo periodo di "lockdown" antivirus ci sono piccole consolazioni per rinfrancare lo spirito. Siamo a Pavia e le chiese ci possono sempre accogliere, sia pure a "distanza". Perché non passare allora un po' di tempo nella Basilica di S. Michele Maggiore, vera eccellenza del Romanico pavese. Alzando lo sguardo ai capitelli di pietra arenaria, agli affreschi delle volte e delle capelle, al mosaico del labirinto, alle colonnine della cripta si capisce subito quale capolavoro sia questo luogo, opera di uomini e donne che dal XII secolo ad oggi hanno forgiato questo edificio, vero Patrimonio dell'umanità. Purtroppo le opere dell'uomo non durano in eterno. La Basilica ha così subito il logorio del tempo e mostra segni di fragilità, che tuttavia si possono contrastare. L'Associazione "Il Bel S. Michele" opera così, per la promozione e valorizzazione del complesso di San Michele Maggiore, con interventi di tutela, attività di ricerca scientifica e organizzazione di eventi culturali per tutti. Oggi cominciano a vedersi i risultati delle recenti opere di restauro effettuate. Forse non è facile accorgersene, ma sono stati completati la manutenzione e il consolidamento delle superfici in pietra del lato sud della Basilica. Ciò è stato

La torta degli Angeli

360 gr di albumi (circa 12) - 300 gr di zucchero
1 cucchiaino di cremor tartaro - 125 gr di farina
1 pizzico di sale - 1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione: 20 min - Tempo di cottura: 45 min

Versate gli albumi a temperatura ambiente in una ciotola asciutta e montateli a neve fermissima. Aggiungete il cremor tartaro, il succo di limone, l'estratto di vaniglia e il sale, poi continuate a montare aggiungendo a poco a poco lo zucchero. Setacciate la farina sopra gli albumi e versatela in 4 tempi, incorporandola con delicatezza al composto con una spatola. Versate il composto ottenuto in uno stampo per ciambelle non imburrato e livellate la superficie. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 40-45 minuti. Subito dopo aver tolto la torta dal forno capovolgete lo stampo

su una gratella e lasciate raffreddare il dolce a testa in giù. Quando sarà completamente freddo, staccate i bordi del dolce dallo stampo, con l'aiuto di un coltello, e capovolgete la torta su un piatto da portata. Decorate a vostro piacere con cioccolato fuso, zucchero a velo, panna montata o frutta.



possibile al costo € 210.000, attraverso i due contributi di € 100.000 erogati dalla Fondazione Comunitaria della Provincia di Pavia e da Regione Lombardia. Purtroppo la cultura, gli spettacoli, il turismo, la ristorazione e il commercio oggi risentono delle restrizioni anti-Covid. Non è più possibile organizzare le numerose visite guidate, né svolgere congressi, concerti o conferenze in Basilica. Né sono consentiti incontri

conviviali: chi non ricorda le cene organizzate per il Bel S. Michele in tempi più felici? Quella dedicata alla cucina degli Angeli terminava proprio con la "Torta degli angeli", ricetta americana reinventata e magistralmente realizzata da Cristina Dioli, dedita alla computergrafica per professione ma cuoca creativa per passione. Vale la pena di riproporla per chi ama passare il proprio tempo in cucina.